

MEHR BIO



...praktische
Erfahrungen
aus
vier Modell-
versuchen

IST MACHBAR

Zur Außer-Haus-Verpflegung
an Schulen und Kindertagesstätten



BÖL

Bundesprogramm
Ökologischer
Landbau

MEHR Bio

IST MACHBAR

Praktische
Erfahrungen
aus vier
Modellversuchen



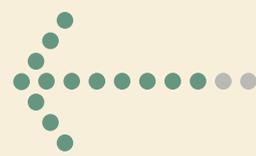
Zur Außer-Haus-Verpflegung
an Schulen und Kindertagesstätten

Dezember 2007



	Einleitung	5
	Die Außer-Haus-Verpflegung von Kindern ist nach wie vor ein aktuelles Thema	
.....	Einer für alle	7
	Gemeinsam einkaufen spart Zeit wie Geld und trägt zur Qualitätssteigerung bei	
.....	Öko-Essen für Jim Knopf und seine Freunde	9
	Lecker, gesund und kostenneutral	
.....	„OptimiX und Öko“	11
	Berliner Qualitätskriterien für Schulverpflegung	
	♦ Ausgangssituation	11
	♦ Bio-Produkte als Teil der Berliner Qualitätsinitiative	12
	♦ Integration von Qualitätsstandards in die öffentliche Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen	12
	♦ Fazit	13
.....	Das Berliner Netzwerk Schulverpflegung	15
	Strukturen für die Integration von Bioprodukten in zeitgemäße Gemeinschaftsverpflegung	
	♦ Top down – starke Partner für hochwertige Qualität	15
	♦ Bottom up – Identität schaffen und Akzeptanz sichern	16
.....	Der Öko-Snack für Zwischendurch	17
	Die ausgewogene ökologische Pausenverpflegung	
.....	„Nicht nur umstellen, sondern optimieren“	19
	Betriebswirtschaftliche Aspekte bei Bio und Gemeinschaftsverpflegung	
	♦ Preisstabilität durch Zentralisierung – Wirtschaftliche Erfahrungen aus dem Rhein-Main-Gebiet	20
	♦ Kommunikation der Preise über eine Wertediskussion – Wirtschaftliche Erfahrungen aus dem Schwalm-Eder-Kreis	21
	♦ Bio-Einsatz in der Kita-Küche muss nicht teurer sein – Erfahrungen aus Hamburg	21
	♦ Qualität auch bei externen Dienstleistern kommunizieren Betriebswirtschaftliche Einschätzung des Berliner Modellvorhabens	22

 Wertschöpfung bleibt vor Ort 23 Regional und biologisch – der Schwalm-Eder-Kreis macht's vor <ul style="list-style-type: none"> + Die wichtigsten Bausteine bei der (bisherigen) Umsetzung dieses Konzepts 24 + Tipps für regional-biologische Schulverpflegung 24 + Stand der Umsetzung 25
 „Sag, wer mag die Knolle sein ...“ 26 Ein handgreifliches Kartoffelprojekt für Schulkinder
 Akzeptanz schaffen, die trägt 27 Erfahrungen aus der praktischen Projektarbeit <ul style="list-style-type: none"> + Vom Schulleiter bis zum Schüler – alle sind gefragt 27 + Gemeinsam (essen) lernen 28 + Runder Tisch 30 + Umfassende Schulbetreuung – Der Licheröder Projektansatz 31 + Schüler nicht vergessen – Die Besser-Esser-Woche 32 + Küche und Pädagogik ziehen an einem Strang 34
 Mitreden beim Umstellen 35 In der Fachschule für Sozialpädagogik sind die Kunden Könige <ul style="list-style-type: none"> + Roggenrisotto zeigt Grenzen auf 35 + Küche und Pädagogik am Apfeltag vereint 36 + Problem wird zum Erfolgsfaktor 36
Serviceseite 38



MODELLVORHABEN RHEIN-MAIN:

Nachhaltige Steigerung des Einsatzes von nach der EU-Verordnung 2091/92 zertifizierten Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen – Verpflegung in Kindertagesstätten	8
---	---

MODELLVORHABEN BERLIN:

Gesunde Schulverpflegung an Berliner Ganztagschulen	13
---	----

MODELLVORHABEN HAMBURG:

Einführung ernährungsphysiologisch der Altersstufe angepasste Bio-Ernährung in Schulen (insbesondere Ganztagschulen) und Kitas sowie Information der Kinder und Eltern und Schulung des Küchenpersonals	18
---	----

MODELLVORHABEN SCHWALM-EDER-KREIS:

Regional-biologische Schulverpflegung – Modellhafte Einführung eines Schulverpflegungskonzepts auf der Grundlage regionaler Betriebe des Ökolandbaus und der Weiterverarbeitung von Ökolebensmitteln	25
--	----

MODELLVORHABEN SCHWALM-EDER-KREIS – (UNTERAUFTRAG LICHERODE):

Pädagogisch abgesicherte Einführung an ausgesuchten Schulen des Schwalm-Eder-Kreises, Erarbeitung eines übertragbaren Praxisleitfadens und Publizierung der Ergebnisse	33
---	----

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



unser Leben hat in den letzten Jahrzehnten an Tempo und Effizienz gewonnen, und auf die damit verbundenen Vorteile und Annehmlichkeiten möchten wir nicht mehr verzichten. Die Rationalisierung unseres Alltags erstreckt sich jedoch auch auf Lebensbereiche, in denen wir von einem „Schneller – Höher – Weiter“ nicht automatisch nur profitieren. Dazu gehören unser Ernährungsverhalten im Allgemeinen und ganz besonders die Außer-Haus-Verpflegung.

Heute besteht für Mensen und Kantinen ein breites Angebot industriell vorgefertigter Lebensmittel, die in Großküchen nur noch erwärmt und zu kompletten Menüs zusammengestellt werden. Der zunehmende Kostendruck vor allem in unseren Kommunen hat diesen Trend verstärkt, weil die Verpflegung auf diese Weise mit einem geringeren technischen Aufwand und auch ohne geschultes Fachpersonal organisierbar ist. Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung kochen heute immer seltener selbst.

Doch diese Entwicklung hat ihre Kehrseite – ganz besonders, wenn sie Kindergärten und Schulen betrifft. Schnell führt der Anspruch an eine einfache und schnelle Zubereitung dazu, dass kaum noch ein Gericht aus frischen Zutaten auf den Tisch kommt. Ein hoher Verarbeitungsgrad sowie fehlende Kenntnisse über Zubereitungsprozesse machen es Kindern und Jugendlichen unmöglich, die Beziehung zwischen einem landwirtschaftlichen Produkt und der fertigen Mahlzeit auf ihrem Teller herzustellen. Das führt nicht nur zu einer großen Ahnungslosigkeit von Kindern, die oft keine Vorstellung haben, wie Kartoffeln wohl wachsen oder woher die Milch im Supermarkt stammt. Diese Beziehungslosigkeit zu Nahrungsmitteln und fehlende Ernährungskompetenz trugen in den letzten Jahren auch dazu bei, dass die Zahl der fehlernährten Kinder – und Erwachsenen – erschreckend zugenommen hat.

Es geht aber auch anders: Eine hochwertige Außer-Haus-Verpflegung unserer Kinder lässt sich mit begrenztem Budget erfolgreich realisieren. Dies zeigen die Ergebnisse mehrerer Modellprojekte, mit denen wir im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) die Verwendung hochwertiger ökologischer Lebensmittel in Kindergarten- und Schulküchen sowie die Etablierung begleitender Lernangebote unterstützten. Die Empfehlungen aus diesen Projekten liegen nun als Broschüre vor Ihnen.

Mit dem Bundesprogramm Ökologischer Landbau, dessen Geschäftsstelle in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angesiedelt ist, engagieren wir uns bereits seit 2002 für die Entwicklung des Ökologischen Landbaus. Unsere Aktivitäten beschränken sich dabei nicht auf Ackerbau und Tierhaltung, sondern beziehen die gesamte Wertschöpfungskette bis zum Teller des Konsumenten mit ein.

Der ebenfalls in der BLE angesiedelte Wettbewerb „Besser essen – mehr bewegen“ greift zudem das Problem der fehlernährten Kinder auf und versucht mit mannigfaltigen Initiativen, Kindern frühzeitig Spaß an Bewegung und gesunder Ernährung zu vermitteln.

Ernährung muss in der Lebenswelt unseres Nachwuchses dauerhaft einen wichtigen Platz einnehmen. Unsere Kinder lernen heute selbstverständlich Fremdsprachen und erwerben viel naturwissenschaftliches Detailwissen, um sich später in einer komplexen Berufswelt bewegen zu können. Genauso wichtig sollte Grundwissen über das sein, was sie jeden Tag zu sich nehmen und damit einen wesentlichen Teil ihrer Gesundheit und Lebensqualität ausmacht. Das ist gut für sie selbst – und es ist nachhaltig für die Gesellschaft: denn die Kinder von heute sind die Eltern von morgen. Nur was sie gelernt und verinnerlicht haben, können sie später auch weitergeben.

Dabei darf das Thema Lebensmittel und Ernährung nicht zu einem theoretisch vermittelten Lernstoff degradiert werden: Wenn Ernährungserziehung greifen soll, müssen Theorie und Praxis an einem Seil ziehen. Das, was in der Schulküche auf den Tisch kommt, darf nicht nur satt machen und ernährungsphysiologisch ausgewogen sein. Es muss auch gut schmecken, Interesse wecken, Ernährung als gelebte Kultur begreifbar machen und durch Qualität in jeder Hinsicht überzeugen.

DR. ROBERT KLOOS

Präsident der
Bundesanstalt für
Landwirtschaft und
Ernährung (BLE)

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



nicht nur Kochen ist eine Kunst und kulturelle Leistung. Auch das Schmecken will gelernt und vor allem trainiert sein. Für Köche – aber nicht nur für sie – ist es ein schockierendes Erlebnis, wenn Kinder den Geschmack und Geruch verbreiteter Gartenkräuter nicht kennen, ein Bohnengemüse als unbekannt ablehnen und ratlos vor einem Salat stehen, weil sie die roten Kugeln darauf nicht als Radieschen ausmachen können.

Verständlich und auch nicht tragisch ist es, dass Mütter und Väter nicht immer Zeit und Lust haben, ein vollständiges und aus frischen Zutaten gekochtes Menü auf den Tisch zu bringen. Doch von den Profis, die Kitas und Schulküchen mit Essen beliefern, sollte man genau dieses schon verlangen. Es kann nicht sein, dass an der gesunden Ernährung von Kindern und Jugendlichen so sehr gespart wird, dass in den angebotenen Gerichten zwar die Kohlenhydrat- und Eiweiß-Bilanzen stimmen, Genuss und Geschmack aber auf der Strecke bleiben. Man ist, was man isst. Das gilt auch für Kinder. Und auch kleine Menschen spüren bereits die Wertschätzung, die man ihnen mit einer guten Ernährung entgegenbringt – von den gesundheitlichen Folgen ganz zu schweigen.

Dabei muss eine bessere Ernährungsqualität nicht unbedingt teuer sein, wie auch diese Broschüre zeigt. Wenn etwa das Küchenpersonal bereit ist, Fertigprodukte wenigstens teilweise aus der Küche zu verbannen und Suppen, Soßen und Nachtische selbst anzurühren und damit Geld zu sparen.

Allerdings gehört dazu eine gute Ausbildung der mit dem Kochen für die Kinder betrauten Menschen, großes Engagement und die Lust, den Job nicht nur zu erledigen, sondern mit Ideen auszufüllen. Wer mit Begeisterung und Neugier bei der Sache ist, bereit ist, Neues zu probieren, nicht nur den Versandkatalog als Bezugsquelle nutzt, sondern auch Bauern der Region in seine Küchenplanung einbezieht, gewinnt nicht zuletzt selbst mehr Spaß an der Arbeit.

Gerade bei der Kinderernährung sollten Ernährungsrisiken so gering wie möglich gehalten werden, dafür ist der Öko-Landbau ein guter Partner. Wie viele Studien zeigen, sind Öko-Obst und -Gemüse deutlich weniger belastet mit Pestiziden als Produkte aus konventioneller Landwirtschaft. Das Netz der Kontrollen ist so dicht, dass schwarze Schafe schnell entdeckt werden. Doch Sicherheit ist nicht alles: es fällt auf, dass überdurchschnittlich viele Betriebe, die ihren Hof weit für Besucher öffnen, die Feste für Verbraucher durchführen, die für eine Stadt-Land-Partnerschaft offen sind und mit kreativen Anbau- und Vermarktungsideen glänzen, ihren Betrieb ökologisch bewirtschaften. Nehmen Sie das Angebot an, gehen Sie mit den Kindern in die Öko-Betriebe hinein, lernen Sie Landwirtschaft kennen, wie sie wirklich ist! Keine Idylle, aber artgerecht gehaltene Tiere und nachhaltig bewirtschaftete Äcker und Wiesen. Wenn Kinder den Anfang vom Essen kennen, werden sie sich der Faszination des Lebensmittels nicht entziehen und bereit sein, auch mal auf das Gewohnte zu verzichten und stattdessen auf das Abenteuer einer regionalen, ökologischen, frischen und vielleicht vollwertigen Ernährung einzugehen. Probieren Sie es aus – es funktioniert!

Die Euro-Toques Chefköche leisten seit ihrer Gründung einen Beitrag dazu, Kinder wieder auf den Geschmack des Schmeckens zu bringen: Zahlreiche Spitzenköche machen dabei mit, Kindern und Jugendlichen spielerisch die Grundgeschmacksrichtungen zu zeigen, sie helfen ihnen dabei, die wichtigsten Kräuter und Gemüse kennen zu lernen und vieles mehr. Seit 1996 haben über 300.000 Kinder einen dieser Geschmacksunterrichte bzw. eine dieser Kochschulen im eigenen Kindergarten oder der eigenen Schule besucht. Und dies ist nur ein kleiner Teil unserer Aktivitäten für die Kids von heute und unsere zukünftigen Gäste von morgen.

Weitere Informationen ...

dazu finden Sie auf www.eurotoques.de.

Jetzt aber einen guten Leseappetit

ERNST-ULRICH SCHAASSBERGER

Präsident

Euro-Toques Deutschland-Österreich

(Preisträger French Food Spirit Award)

EINFÜHRUNG

DIE AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG VON KINDERN UND JUGENDLICHEN IST NACH WIE VOR EIN AKTUELLES THEMA



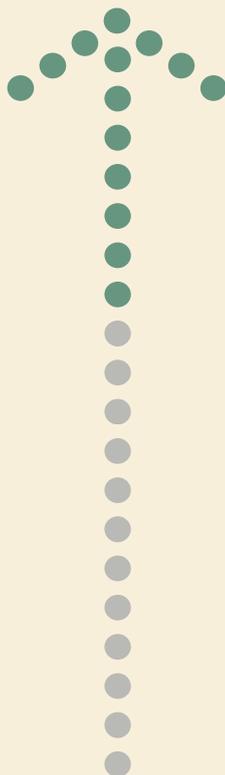
Aus diesem Grund wurden im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau Modellprojekte zu diesem Thema eingeworben. Das Ziel war, mehr Bio in der Schulverpflegung und in Kindertagesstätten zu etablieren. Aus der Vielzahl von Vorschlägen wurden vier Modellprojekte ausgewählt, die die Einführung von Biokost in Schulen und Kindertagesstätten mit allen möglichen Fragen und Stolpersteinen aus verschiedenen Blickwinkeln beleuchten. Als Projektstandorte wurden Hamburg, Berlin, Rhein-Main-Gebiet und der Schwalm-Eder-Kreis in Nordhessen ausgewählt. Die Ergebnisse aus den Projekten zeigen, wie vielseitig die Problematik, aber auch die Herangehensweise zur Lösung der Probleme sein kann.

Jedes Konzept, das für Schulen und Kindertagesstätten entwickelt wird, muss sich an die individuelle Situation vor Ort anpassen. Im ländlichen Raum gibt es an-

dere Strukturen als in Ballungsgebieten, vor allem was die Lieferstrukturen angeht. Schulen müssen ein breiteres Essensangebot anbieten als Kitas. Ebenfalls spielt die Wahl des Verpflegungssystems eine Rolle: Schulen und Kitas, die das Essen durch Caterer anliefern lassen, sind nicht mit „selbstkochenden“ Einrichtungen zu vergleichen.

Kitas, in denen selber gekocht wird, stehen häufig vor der Schwierigkeit, ein verlässliches Lieferantennetz aufzubauen. Dadurch wird oft selber durch das Personal im Naturkostladen oder im Lebensmittel Einzelhandel eingekauft. Das ist unter Umständen teuer und kostet viel Zeit. Durch eine Zentralisierung der Essensorganisation mit dem in der Broschüre vorgestellten Speiseplaner aus dem Rhein-Main-Gebiet kann der Einkaufsablauf optimiert werden, was die Kosten der Umstellung rapide senkt. Gleichzeitig hat das auch den Vorteil, dass ein Qualitätsstandard in der Kitaverpflegung gesichert werden kann. Diese Qualität der Verpflegung auf überregionaler Ebene zu kommunizieren, ist ein weiterer Schritt. Insbesondere in Ballungszentren, in denen die Organisation der Kita-, aber vor allem auch der Schulverpflegung zentral durch Ausschreibungen vergeben werden, ist es wichtig, die Qualität schon in den Ausschreibungen zu verankern. Wie das funktionieren kann, zeigt das Beispiel aus Berlin.

Bei der Diskussion über die Qualität der Schulverpflegung wird häufig der Schulkiosk vergessen. Vor allem bei älteren Kindern und Jugendlichen ist das Angebot



des Schulkiosks fast genauso wichtig wie die Schulkantine. Daher sollte konsequenterweise auch eine Umstellung am Schulkiosk durchgeführt werden. Das Modell aus Hamburg zeigt, wie sich durch Erweiterung des Angebots um leckere „Bio-Brötchen“ oder gesunde Snacks aus Obst und Gemüse die Qualität der Pausenverpflegung steigern lässt.

Eine besondere Bedeutung hat das Schulleben, wenn neben dem Faktor „Bio“ auch der Faktor „Regional“ mit ins Spiel kommt. Eine Möglichkeit, das zu realisieren, ist eine Vernetzung auf regionaler Ebene herbeizuführen. In dieser Broschüre wird am Beispiel des Schwalm-Eder-Kreises gezeigt, wie eine „regional-biologische Schulverpflegung vom Acker bis auf den Teller“ durch Integration aller Akteure und unter Rücksichtnahme auf regionale Besonderheiten realisiert werden kann. Ein solches Konzept ist auch leicht in den Schulen selber zu kommunizieren. So ist es möglich, das eigene Schulleben auf dem Acker nebenan wachsen zu sehen.

Die Einführung von Biokost in Schulen und Kitas kann durch Projekte unterstützt werden, in denen ein Bezug zum Produkt hergestellt wird. In der „Ernährungsbildung im Kartoffelacker“ wird die Kartoffel fächerübergreifend, von der Mathematik bis zur Ernährungswissenschaft, behandelt. Die Verknüpfung des Kantinenessens zum gesamten Schulangebot kann dann genutzt werden, um ein geändertes Ernährungsbewusstsein in den Schulalltag zu integrieren und um die Ernährungsbildung, die im Schulunter-

richt vermittelt werden sollte, auch praktisch zu erleben. Dafür bieten sich Projekttag und -wochen an, zu denen in dieser Broschüre Anregungen vor allem aus Hamburg und aus Licherode zu finden sind.

Bei alledem darf natürlich auch die Wirtschaftlichkeit nicht aus den Augen verloren werden. Alle noch so guten Konzepte können scheitern, wenn die Eltern bzw. die Schulträger nicht bereit sind, eventuell höhere Kosten zu tragen. Wichtig sind daher Strategien, eventuelle Preissteigerungen zu kommunizieren oder natürlich, sie ganz zu vermeiden. Die einzelnen Beispiele aus den Projekten zeigen verschiedene Lösungsansätze auf. Geeignete Kommunikationswege zwischen allen beteiligten Parteien zu etablieren, ist ein Weg, die allgemeine Akzeptanz zu steigern. Es hat sich gezeigt, dass Informationsveranstaltungen für Eltern, aber auch für Lehrer sehr hilfreich sind, wenn es darum geht, gutes Essen an Schulen einzuführen. Die aktive Beteiligung der Eltern an der Planung und der Einführung kann helfen, nachhaltige Akzeptanz der Schulverpflegung zu sichern. Durch Lehrerschulung lässt sich Ernährungsbildung auch über die Kantine hinaus an den Schulen etablieren.

Natürlich kann eine solche Maßnahme nicht an dem Geschmack und den Wünschen der Schüler vorbei geplant werden. Wie wichtig die Einbeziehung der Schüler ist, zeigen das Beispiel der Fachschule für Sozialpädagogik aus Hamburg oder die projektbegleitenden Arbeitsgruppen

im Schwalm-Eder-Kreis. Diese Arbeitsgruppen sollten möglichst unter Beteiligung aller Akteure die Umstellung auf regional-biologische Kost begleiten. Runde Tische können eingesetzt werden, die bereits im Vorfeld Kriterien für eine gute Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten festlegen, und regelmäßige Treffen können dafür sorgen, dass die Qualität auch langfristig gewährleistet wird und sich der Speiseplan eventuell ändernden Anforderungen anpasst.

Konstante Qualität anzubieten, muss das Kernziel der Umstellung sein. Denn nur so kann das Angebot von Bio-Kost verstetigt werden. Auch kleine Schritte führen dabei in die richtige Richtung, wie die Umstellung des Schulkiosks, oder auch die Umstellung von nur einem Produkt (Kartoffeln oder Obst...).

Wir hoffen, dass die hier gezeigten Beispiele aus vier Regionen Deutschlands zeigen, dass die Aufgabe nicht unlösbar ist, und dass durch Engagement aller Beteiligten eine Umstellung auf Bio-Kost gelingen kann. Zusätzliche Hilfen gibt es reichlich. Zum einen können die Projektdurchführenden aus den Modellprojekten, die sich hier präsentieren, kontaktiert werden, zum anderen gibt es viele bundesweit erhältliche Infomaterialien (z. B. aus der Kampagne „Bio kann jeder“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau), die Hilfestellung leisten. In diesem Sinne wünschen wir viel Erfolg bei der Umstellung auf die neue Bio-Küche und vor allem allen Kindern und Jugendlichen guten Appetit.

EINER FÜR ALLE

GEMEINSAM EINKAUFEN SPART ZEIT WIE GELD UND TRÄGT ZUR QUALITÄTSSTEIGERUNG BEI

VON MARION BULEY



Große Unterschiede in der Verpflegungs-Qualität gibt es in Kindertagesstätten – nicht selten selbst innerhalb einer Kommune oder sogar eines Trägers.

Wenn Speisepläne von Expertenhand zentral aufgestellt und die Zutaten gemeinsam bestellt werden, kann Geld eingespart und so Luft für den Einsatz von Bio-Produkten geschaffen werden.

Nicht zuletzt bleibt mehr Zeit fürs „Kerngeschäft“ – das Kochen.

■ Von aufgewärmten Tiefkühlmenüs bis zu vollwertiger Frischkost mit hohem Anteil an Bioprodukten reicht die Bandbreite der Gemeinschafts-Verpflegung für Kinder und Jugendliche. Meist wird in Kindertagesstätten, in denen selbst gekocht wird, die Speisenplanung und der Einkauf der Produkte auf Ebene der einzelnen Einrichtungen – und oftmals durch ungelernete Kräfte – durchgeführt. Die Folge ist ein deutlich unterschiedliches Verpflegungs-niveau. In Kommunen, in denen Eltern den gleichen Preis für die Verpflegung zahlen, kann dies ein Anlass für Unzufriedenheiten und Beschwerden sein.

Da die Ernährung sehr wichtig für die weitere Entwicklung der Kinder ist, sollten Kommunen diesem Thema eine hohe Priorität einräumen und grundsätzliche Ziele bei der Verpflegung festlegen. Um diese Ziele zu konkretisieren, ist es sinnvoll, Standards festzulegen, an denen sich die Einrichtungen orientieren sollten. Ein fester Bestand an Rezepten sowie deren Basiszutaten können ebenfalls verbindlich vereinbart werden. Auf dieser Grundlage können dann die Küchenkräfte und Aus-

hilfen geschult werden. Wenn dann noch zentral ein Speiseplan von einer kompetenten Fachkraft erstellt wird, kann die Qualität der Verpflegung auf ein höheres Niveau gebracht werden. Diese Fachkraft kann in einer Einrichtung, bei der Kommune oder anderen Trägern angesiedelt sein.

Ein weiterer Ansatzpunkt für die Qualitätssteigerung in den einzelnen Einrichtungen ist der Einkauf der Lebensmittel. Dieser erfolgt meist individuell beim örtlichen Einzelhandel und bei verschiedenen kleinen Lieferanten. Weil die Kindertagesstätten kleine Bestellmengen haben, können sie nur schlecht Rabatte aushandeln oder zu Großhandelspreisen beziehen. Belieferung durch Naturkostgroßhändler scheidet meist aus, da die dafür erforderlichen Bestellwerte nicht erreicht werden.

Normalerweise werden in den Kindertagesstätten für die Speiseplanerstellung und für den Einkauf pro Woche mehrere Stunden benötigt. Dabei gehen die Erzieherinnen oder Köchinnen nicht selten während oder nach der Arbeitszeit selbst einkaufen, weil eine Belieferung auf den ersten Blick teurer erscheint. Weil die Lagerkapazitäten oft knapp sind, wird in manchen Einrichtungen täglich eingekauft.

Aus dieser Situation heraus wurde die Idee geboren, den Einkauf zu bündeln. Ein Ziel war, durch den günstigen Einkauf bei gleichem Budget einen höheren Anteil Bio-ware einsetzen zu können.

Wenn eine Person den Speiseplan zentral erstellt und den Einkauf bei den Lieferanten koordiniert, spart dies in den Kindertagesstätten eine beträchtliche Anzahl Arbeitsstunden pro Woche. Natürlich wird damit zugleich die Freiheit, Flexibilität und Kreativität der einzelnen Köchin eingeschränkt. Geht man aber davon aus, dass die allermeisten Köchinnen in Kitas ungelernete Kräfte sind, kann ein Ernährungskonzept einfacher umgesetzt werden, wenn eine entsprechend ausgebildete Person die Speisepläne erstellt. Voraussetzung ist, dass den Köchinnen die Rezepte vorliegen und sie damit umgehen können. Schulungen sind in diesem Zusammenhang sehr

Kräuter-Werkstatt, Mömbris
Modellvorhaben Rhein-Main



Marion
Buley

sinnvoll. Zum einen sollte Wissen über Warenkunde der Basiszutaten vermittelt werden, damit die Köchinnen nachvollziehen können, warum bestimmte Zutaten verwendet werden. Zum anderen sollten Schulungen zu den Rezepten erfolgen. So wird es möglich, auch mit ungelerten Kräften einen gewissen Standard einzuhalten.

Die Speiseplanerstellung kann durch den „Ökospeisenplaner“ unterstützt werden. Der Ökospeisenplaner besteht aus einer Datenbank mit Sommer- und Winterrezepten und den Basiszutaten mit Einkaufspreisen. Lieblingsrezepte aus den Kitas sollten Bestandteil der Datenbank sein. Ein freies Gericht pro Monat könnte den Kitas einen Freiraum für die eigene Kreativität geben. Bei 30 Sommer- und 30 Winterrezepten wiederholt sich der Speiseplan alle sechs Wochen. Im Rahmen des Projektes (s. S. xxx) wurden Rezepte nach der Bremer Checkliste (www.fitkid-aktion.de, Suchbegriff: Bremer Checkliste) entwickelt, das heißt, es gibt jeweils an einem festgelegten Tag der Woche ein Nudelgericht, ein Getreidegericht, ein Fleischgericht, einen Eintopf oder Auflauf und einmal Fisch.

Mit Hilfe der Datenbank kann sehr schnell ein Speiseplan erstellt und sofort die Kosten pro Gericht ausgerechnet werden. Liegt man über dem Budgetsoll pro Gericht, können teurere Zutaten durch billigere ausgetauscht werden, um nicht zu überziehen. Derzeit ist bei den meisten Kitas eine Kostenverfolgung pro Gericht nicht möglich. Oftmals gibt es nur ein Jahresbudget, doch so sind Einsparpotenziale nur schwer zu identifizieren.

Um den Einkauf schlussendlich zu bündeln, ist es notwendig, einen oder zwei Lieferanten für alle Kitas auszuwählen, damit die Belieferungslogistik einigermaßen lohnend für den Lieferanten ist. Durch eine nicht allzu große Basiszutatenliste und die Bestellung der selben Produkte aller Kitas an einem Bestelltage können mit den Lieferanten meist günstigere Konditionen ausgehandelt werden, als wenn jede Kita einzeln einkauft. Zwar können Lieferanten, die anliefern, nicht so günstig anbieten wie

Discounter, zu denen Erzieherinnen und Köchinnen von Kitas häufig einkaufen gehen. Hier muss jedoch die Arbeitszeit mit eingerechnet werden, die für den Einkauf notwendig ist.

Eine zweimalige Belieferung pro Woche sollte für Frischware ausreichend sein. Das bedeutet, dass Lagerkapazitäten für maximal drei Tage Verpflegung vorhanden sein müssen. Leider ist dies nicht immer der Fall. Und mit den Platzproblemen gehen oft auch hygienische Probleme einher. So gibt es häufig nicht genügend Kühlschränke, um die verschiedenen Produktgruppen getrennt lagern zu können.

Auch die Verarbeitung von erdbehaftetem Gemüse ist aufgrund der Raumsituation mitunter problematisch. Ein guter Kompromiss sind küchenfertige Gemüse, die der Köchin viel Zeit sparen, jedoch weiteren Raumbedarf in Kühlschränken haben. Insbesondere vorgegarte und geschälte Kartoffeln sind eine große Erleichterung. Küchenfertige Gemüse sind auch in biologischer Qualität erhältlich und aufgrund der vitaminschonenden Verarbeitung (z. B. Waschen in Eiswasser,

Schnitt unter gekühlten Bedingungen und sofortiges Verpacken) eine empfehlenswerte Alternative.

Solch ein Konzept kann die Qualität der Verpflegung und die ökonomische Effizienz steigern, stellt jedoch hohe Anforderungen an Organisation und Management, bis alle Abläufe zur Routine geworden sind. Sicherlich ist dies aber ein lohnenswertes Unterfangen, gerade auch wenn man an die pädagogischen Vorteile denkt, die das Kochen in den Kitas für die Kinder mit sich bringt. Dafür sollte, wenn am Anfang der Verpflegungskette Zeit eingespart wird, wieder mehr Zeit zur Verfügung stehen.

Beim Kochen kann ein ganz anderer Bezug zum Essen und „Lebens“mitteln hergestellt werden, als wenn „unpersönliche“ Thermoboxen angeliefert werden.



Modellvorhaben: Nachhaltige Steigerung des Einsatzes von nach der EU-Verordnung 2091/92 zertifizierten Öko-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen – Verpflegung in Kindertagesstätten

Projektlaufzeit:	April 2004 – April 2006
Durchführung:	Kräuter-Werkstatt Marion Buley • Steinhöhle 6 • 63776 Mömbris Telefon 0 60 29 – 700 410 • E-Mail: Marion.Buley@online.de
	Rhein-Main
Zielgruppe:	Kindergärten
Projektpartner:	als Fernküchen Kinderneest Küche GmbH Hanau und Sodexo Catering & Services GmbH Kindertagesstätten der Stadt Hanau, die Frischkost- und Mischsysteme anwenden

Projektziel und Aktivitäten:

Erhöhung des Anteils von Bioprodukten in der Kitaverpflegung auf 10% durch Erarbeitung und Anwendung von Arbeitsinstrumenten für die Praxis der verschiedenen Verpflegungssysteme: Öko-Speisenplaner, Beschaffungslaufplan, Basiszutatenliste.

Ausgehend von der Tatsache, dass Ökoprodukte nur im gegebenen Budgetrahmen eingeführt werden können, wurde für die Stadt Hanau ein Konzept für ein zentrales Bestellwesen und Speiseplanerstellung ausgearbeitet. Dies reduziert die Anzahl Lieferanten, erhöht Bestellmengen und Preisverhandlungsspielräume. Außerdem werden Arbeitskapazitäten frei für die unter Umständen aufwendigere Frischkostverpflegung.

Flankierend wurde eine Rezeptsammlung mit Basiszutatenliste ausgearbeitet, die es Köchen/innen in Kindertagesstätten und Fernküchen erleichtert, kostengünstig und jahreszeitengerecht zu kochen. Das Heranführen an die Getreideküche ist dabei ein wichtiger Punkt.

ÖKO-ESSEN FÜR JIM KNOPF UND SEINE FREUNDE

LECKER, GESUND UND KOSTENNEUTRAL

VON IRIS LEHMANN, BLE



Organisationstalent, Phantasie und Sachkenntnis sind nötig, wenn ohne zusätzliche Kosten in größerem Umfang mit Bio-Lebensmitteln gekocht werden soll. Dass dies selbst dann gehen kann, wenn täglich mehr als 200 Mittagessen für Kinder ausgegeben werden, zeigt die DRK-Kindertagesstätte Lummerland in Hamburg.

Unterstützt von Expertinnen und Experten des Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e. V., stellte die Kita ihren Einkauf Schritt für Schritt um. Heute werden zu 70 bis 80 Prozent Bio-Produkte verarbeitet.

■ Bis zu 160 Kinder setzen sich in der DRK-Kindertagesstätte Lummerland Tag für Tag erwartungsvoll an den Mittagstisch. Mehr als 50 weitere Kinder der Nachbarkita Löwenzahn bekommen das warme Essen aus Lummerland geliefert. Dabei sind sie Qualität gewohnt: Die optimale Ernährung der ihnen anvertrauten Kinder war für die Mitarbeiter der Kindertagesstätte schon immer ein wichtiges Thema. So ließ Sonja Prosch, Hauswirtschaftsleiterin der Hamburger Kita, ihre Speisepläne von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) prüfen. Auch einen ersten Versuch, Öko-Lebensmittel in die Ernährung einzubeziehen, hat sie in der Vergangenheit bereits gestartet. Doch der Wunsch, wenigstens das besonders skandalgefährdete Fleisch in Bio-Qualität einzukaufen, scheiterte vor sieben Jahren noch an der mangelnden Zuverlässigkeit der Lieferanten.

Kein Grund aufzugeben: Als die Hauswirtschaftlerin bei einer Veranstaltung ihres Kindergartenträgers, dem Deutschen Roten Kreuz, vom Hamburger Modellprojekt zur Außer-Haus-Verpflegung hörte,

war sie gleich dabei, den Ökos eine zweite Chance zu geben – und diesen Entschluss hat sie bislang nicht bereut.

Nach der ersten Kontaktaufnahme mit dem Ökomarkt e.V., der das Modellprojekt durchführte, wurde ein Termin zusammen mit der Kindergarten-Leitung vereinbart. „Das war ein sehr gutes Gespräch“, erzählt die Köchin und Ökotrophologin Susanne Bergmann, die den Verein zusammen mit ihrer Kollegin, der Dipl. Ing. agr. Christina Zurek, vertrat. Mit dem Kalender in der Hand wurden gleich Termine für Aktionen und Fortbildungen vereinbart und das, zur Freude von Bergmann und Zurek, in beiden angebotenen Bereichen: in der Verpflegung selbst, aber auch in der pädagogischen Begleitung.

Ausgestattet mit Lieferantenlisten und Sortimentskatalogen, besuchte Susanne Bergmann die Kita und machte sich mit Sonja Prosch zunächst auf einen Rundgang durch Lager und Kühlhaus. Nach den schlechten Erfahrungen beim ersten Umstellungsversuch, aber auch mit Blick auf die Kosten war an „100 Prozent bio“ auf einen Schlag nicht zu denken. Zudem sollten alle am Lummerland-Alltag teilnehmenden Personen, allen voran die Kinder selbst sowie deren Eltern, auf den Weg mitgenommen werden – ein Prozess, der nicht zuletzt Zeit braucht.

„Also begannen wir zunächst vorsichtig mit der Einkaufsumstellung“, so die Hauswirtschaftlerin. Nach dem Fleisch die Milchprodukte, dann nach und nach das Gemüse, schließlich folgten zunächst einzelne Trockenwaren. Regelmäßig wurden dabei die Finanzen geprüft und erst dann der nächste Schritt gewagt, wenn gezeigt werden konnte, dass der Kostenrahmen der Einrichtung von der jeweiligen Maßnahme wieder nicht gesprengt worden war – beziehungsweise die Kostensteigerung erfolgreich durch parallel eingeführte Einsparmaßnahmen kompensiert werden konnte. Denn teurer als konventionelle Lebensmittel sind Öko-Produkte selbst bei günstigem Einkauf. Zusammen fanden Sonja Prosch und die Mitarbeiterinnen des Ökomarkt-Vereins jedoch immer wieder Möglich-

Iris Lehmann
BLE, Bonn

keiten, die nötigen finanziellen Spielräume für den nächsten Umstellungsschritt freizusetzen. „Sollen die Kosten stark reduziert werden, ist das A und O, Rohprodukte einzukaufen,“ empfiehlt Bergmann. Soßen werden in Lummerland darum längst nicht mehr aus Fertigpackungen hergestellt. Statt in Pulverform verarbeitet Prosch Tomaten in Dosen, und auch Nachtische stellt die Küchenchefin inzwischen selbst her.

Insbesondere seit eine Getreidemühle angeschafft wurde, kreierte die Hauswirtschafterin immer wieder ganz neue, ungeahnte und dabei preiswerte Genüsse. So ersetzt eine Cremespeise aus gemahlenem Reis den fertig eingekauften Vanillepudding. „Mehr mit Getreide zu kochen, empfehlen wir grundsätzlich,“ sagt Susanne Bergmann. Denn als Rohprodukt eingekauft, sind Weizen, Dinkel oder Hafer auch in Bio-Qualität vergleichsweise günstige Lebensmittel. Allerdings bedeutet die Arbeit mit Rohprodukten in vielen Fällen Mehrarbeit für das Küchenteam. Das bestätigt auch Sonja Prosch, nennt aber auch gleich ihren Grund, dennoch daran festzuhalten: „Die Arbeit macht mir mehr Spaß“.

Allerdings ist sowohl das Kochen von Getreide-Gerichten als auch das Essen dieser Mahlzeiten für Küche und Kinder gewöhnungsbedürftig. Dem Prinzip von Lummerland entsprechend, bei konzeptionellen Umstellungen möglichst alle Beteiligten einzubeziehen, damit Verände-



rungen dann auch gemeinsam getragen und vertreten werden, wurde darum die gesamte Umstellung sorgfältig vorbereitet.

Im Rahmen eines Elternabends erläuterten Sonja Prosch und Susanne Bergmann gemeinsam die Gründe für den Umstieg auf die Öko-Lebensmittel. Anschließend konnten die Eltern selbst am Herd aktiv werden, mit durchaus positiver Resonanz: „Sie kochten voller Elan mit verschiedenen Gemüsesorten und Getreide, und mit nicht weniger Freude aßen sie das selber Gekochte auf,“ berichtet die Hauswirtschafterin. Um den Mitarbeitern die Besonderheit der biologischen Erzeugung nahe zu bringen, besuchte das gesamte Lummerland-Team den ökologisch geführten Landwirtschaftsbetrieb „Gut Wulksfelde“. Vorbereitet wurde die Fahrt von den Öko-Markt-Mitarbeiterinnen, die den Besuch durch pädagogische Hinweise doppelt effizient machten: „Wir zeigten den Erzieherinnen gleich, was man mit Kindern der verschiedenen Alterstufen alles machen kann.“ Da viele Erwachsene und noch mehr Kinder heute – nicht nur in Hamburg – sehr fern vom Leben auf dem Land aufwachsen und das entsprechende Wissen häufig fehlt, sind solche Besuche besonders wichtig.

Schon mit kleinen Kindern, führten die beiden Öko-Markt-Vertreterinnen vor, kann man auf einem Hof viele Dinge erkunden. Bei guter Vorbereitung ist es auch möglich, dass schon die Kleinsten Hand anlegen. „Mit Kindern kann man Eier einsammeln, Schweine füttern oder Gemüse ernten“, schlägt Christina Zurek vor. Auf Wulksfelde wurde zum Beispiel ein Kartoffeltag mit den Kids durchgeführt. Mit den größeren Kindern aus dem Hort gingen die Projektmitarbeiterinnen über den ganzen Hof und zeigten und erklärten viel Wissenswertes aus den verschiedenen Produktionsbereichen. Dass immer mehr Kinder bereits bei der Aufgabe, drei Gemüse- oder Obstsorten zu nennen, ins Grübeln kommen, gibt den beiden Öko-Markt-Mitarbeiterinnen zu denken ...

„Gerade deshalb ist es so wichtig, dass die Umstellung auf ökologische Lebensmittel durch pädagogische Module begleitet wird,“



meint Susanne Bergmann. Denn, dass das Öko-Essen „anders schmeckt“, merken schon die Kleinsten. Um diesem „anders“ dauerhaft Akzeptanz zu verschaffen, trägt es schon bei, einen Bezug zu dem, was da auf dem Teller liegt, herzustellen.

Dabei hilft es auch, spezielle Wünsche der Kinder oder ihrer Eltern und die persönlichen Schwerpunkte der Hauswirtschafterin und ihres Teams in die Planung einzubeziehen. Stören sich die Kleinen etwa an der dicken Pelle der Öko-Würste, hilft vielleicht ein Gespräch mit dem Metzger schneller und effektiver als Überzeugungsarbeit in der Kita. Und wenn sich die Köchin für Bratlinge nicht erwärmen kann, so bieten sich eine Menge Alternativen.

In der Hamburger DRK-Kindertagesstätte konnten auftretende Probleme bislang immer konstruktiv gelöst werden. Die Voraussetzungen dafür waren allerdings auch gut: Eine fachlich versierte Hauswirtschafterin, die engagierte Betreuung durch die Mitarbeiterinnen des Ökomarkt Vereins, aber vor allem ein Kita-Team, das sich für das ganze Lummerland zuständig fühlt und nicht nur für den jeweiligen Fachbereich, seien es Pädagogik oder Küche. Vor allem aber war man aufgeschlossen, mit Blick auf die Kinder Neues zu wagen. Wohl wissend, dass neue Wege Zeit kosten, Arbeit machen – und auch mal in eine Sackgasse führen können. Bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel ist dieses Risiko jedoch sehr begrenzt und zudem ein Risiko, das in jedem Fall auch eine Chance bietet: Die Kinder und ihre Eltern erleben mit, dass sich aus eigener Kraft Dinge ändern lassen und es dazu manchmal in erster Linie Mut und Willen braucht.

„OPTIMIX UND ÖKO“

BERLINER QUALITÄTSKRITERIEN FÜR SCHULVERPFLEGUNG

VON SABINE SCHULZ-GREVE UND MICHAEL JÄGER



Soll an einer Schule eine warme Mittagsmahlzeit angeboten werden, dominieren „harte Faktoren“ wie z. B. Kosten, Räume, Verpflegungssystem oder Personal die Diskussion.

Dies ist auch nicht verwunderlich, da sowohl Schulträger als auch Schulleitungen in der Regel an einer effektiven, möglichst konfliktarmen und kostengünstigen Lösung interessiert sind.

■ Weit weniger im Fokus steht die Frage, welche qualitativen Anforderungen an die zukünftige Mahlzeit gestellt werden. Dies wird spätestens dann zum Problem, wenn sich in der täglichen (Ess-) Praxis zeigt, dass die Vorstellungen von Schülern, Schulleitungen, Eltern und Kindern über die Art des Mittagstisches differieren. Oft sind konfliktträchtige Auseinandersetzungen mit gegenseitigen Schuldvorwürfen die Folge. Der damit einhergehende Akzeptanz- und Imageverlust des Verpflegungsangebots ist nur schwer wieder wettzumachen. Ursache ist in aller Regel, dass dem Mittagstisch nur eine untergeordnete Bedeutung im Schulalltag zugemessen wird und er nicht Teil des pädagogischen Angebots ist.

AUSGANGSSITUATION

Dies war auch die Ausgangssituation zu Beginn des Modellvorhabens in Berlin. Im ehemaligen Ostteil existierten traditionell Mittagessen-Angebote in allen Schulstufen. Allerdings war ihr Image miserabel, und die Teilnehmerzahlen sanken mit Beteiligung der Kopplung von Ganztagsbe-

treuungsangebot und Mittagessen nach Klasse 4 drastisch.

Im Rahmen des „Investitionsprogramms Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) fiel 2003 die Entscheidung, auch alle Grundschulen im ehemaligen Westteil der Stadt zu Ganztagschulen zu machen. Unstrittig war, dass damit zukünftig ebenfalls ein Mittagessen an diesen Schulen angeboten werden muss. Ungeklärt blieb aber die Frage, nach welchen Kriterien die Qualität der benötigten Schulverpflegung beauftragt und bewertet werden soll.

BIO-PRODUKTE ALS TEIL DER BERLINER QUALITÄTSOFFENSIVE

In dieser Startsituation bestand die „historische Chance“, einen neuen, höheren Standard zu setzen. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung initiierte die Erarbeitung eines Qualitätskataloges und fand für die Umsetzung in der Berliner Senatsverwaltung für Bildung und der AOK Berlin engagierte Kooperationspartner.

Im Mittelpunkt stand dabei die Frage, was eine zeitgemäße Verpflegung von Kindern und Jugendlichen auszeichnet. Die ernährungswissenschaftliche Expertise empfahl, das Konzept der Optimierten Mischkost OPTIMIX¹⁾ mit einem gesundheitsfördernden und kindgerechten, saisonal und regional orientierten sowie ökologisch und wirtschaftlich ausgerichteten Angebot zu kombinieren.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin
Modellvorhaben Berlin



Sabine
Schulz-Greve



Michael
Jäger



1) Das Konzept der Optimierten Mischkost wurde vom Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund entwickelt. Weitere Informationen unter: www.kke-do.de

Daraus abgeleitet enthalten die „Berliner Qualitätskriterien“* konkrete Empfehlungen zu Einkauf und Verarbeitung, Menüzusammenstellung und Deklaration sowie Transport und Ausgabe des Essens.

Die Integration von Bio-Produkten in Schulverpflegungsangebote ist dann sinnvoll, wenn ein hohes Qualitätsniveau in allen Prozessstufen sichergestellt werden kann.

Bei der Definition des Bio-Anteils galt es, finanzielle Aspekte ebenso abzuwägen wie bspw. die Warenverfügbarkeit. Der gesetzte Mindestanteil sollte sich wirksam und auch sichtbar in das Speisenangebot integrieren und durch die Umstellung von Speiseplänen mit geringen Mehrkosten realisieren lassen.

INTEGRATION VON QUALITÄTSSTANDARDS IN DIE ÖFFENTLICHE VERGABE VON VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN

Auch wenn die „Berliner Qualitätskriterien“ über keinen verbindlichen rechtlichen Status verfügen, gibt es die Empfehlung des Berliner Bildungssenators an die Schulträger, sie als Richtschnur und Orientierungsrahmen bei der Entscheidung über schulische Verpflegungsangebote einzusetzen.

Nach dem Berliner Schulgesetz sind die Schulträger (bei der überwiegenden Zahl der Schulen sind das die zwölf Berliner Verwaltungsbezirke) für die Bereitstellung warmer Mittagsmahlzeiten verantwortlich.

Wie auch in anderen städtischen Ballungsräumen üblich, werden Schulverpflegungsangebote mit z. T. erheblichen Portionenzahlen über öffentliche Ausschreibungen an externe Dienstleister vergeben.

Damit die „Qualitätskriterien“ Wirksamkeit entfalten können, ist also ein zweiter Schritt notwendig: die Integration in die öffentlichen Ausschreibungen.

* Mit den „Qualitätskriterien“ wurde auch das Ziel verfolgt, Bio-Produkte zum Standard-Angebot in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen zu machen:

- Die „Berliner Qualitätskriterien“ haben sich auf lokaler Ebene zu einem Standard entwickelt.
- Mindestens 10 Prozent der eingesetzten Lebensmittel müssen aus ökologischer Landwirtschaft stammen.
- Mindestens 10 Prozent der eingesetzten Lebensmittel müssen aus ökologischer Landwirtschaft stammen.
- Der Einsatz von Bio-Produkten soll in allen Menülinien berücksichtigt werden, wobei insbesondere Gemüse, Obst und Kartoffeln aus ökologischer Erzeugung stammen sollen.
- Der Verkaufspreis ist, unabhängig vom Anteil ökologischer Lebensmittel, für





Hierzu initiierte, organisiert und moderiert die Vernetzungsstelle seit dem Jahr 2004 eine Arbeitsgruppe, in der neben der Senatsbildungs- und der Senatswirtschaftsverwaltung (Referat Öffentliches Auftragswesen) vor allem die für die Ausschreibungen zuständigen Mitarbeiter/-innen der bezirklichen Schulämter eingebunden sind.

Neben der Schaffung eines Kommunikationsforums und der Stärkung der Kooperationsbereitschaft stand anfangs das Werben um stärkere Berücksichtigung qualitativer Belange bei der Ausschreibung von Schulverpflegung im Vordergrund. Später konzentrierte sich die Arbeit auf die Integration der „Qualitätskriterien“ und die Entwicklung rechtssicherer Vergabeverfahren.

Die Arbeitsgruppe wird als Angebot für fachliche Fortbildung und kollegialen Austausch von den Teilnehmenden überaus positiv bewertet. Analysiert man die Ausschreibungen der letzten Monate, lässt sich eine stark zunehmende Anwendung der Qualitätskriterien feststellen.

FAZIT

Die Integration von Bio-Produkten in Qualitätsstandards ist ein geeignetes Instrument, sie in die Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen einzubinden. Auf Basis dieses Kriterienkatalogs können Schulleitungen, Eltern- und Schülervertretungen sowie Schulträger gemeinsam ein schulspezifisches Konzept erarbeiten, welches die inhaltliche Grundlage eines Dienstleistungsangebots ist.

Berlin war das erste Bundesland, in dem detaillierte Qualitätsstandards für Schulverpflegungsangebote entwickelt und auch umgesetzt wurden. Im Jahr 2005 wurde bereits eine zweite, überarbeitete Auflage der „Berliner Qualitätskriterien“ vorgelegt. Das bundesweite Interesse an diesem Instrument ist groß und andere Bundesländer prüfen derzeit eine Übernahme.

Es lässt sich konstatieren, dass Berlin bei Fortsetzung dieses Prozesses im Verlaufe des Schuljahres 2006/07 das erste Bundesland sein wird, welches flächendeckend 10 % Bio in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt hat.

Modellvorhaben:

„Gesunde Schulverpflegung an Berliner Ganztagschulen“

Projektlaufzeit: März 2004 – Oktober 2005

Durchführung: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V.
Beuthstraße 6 – 8 • 10117 Berlin
Tel. 030 / 90 26 54 55 • Fax 030 / 90 26 54 43
mail@vernetzungsstelle-berlin.de

Region: Berlin

Zielgruppe: Grundschulen

Projektpartner: Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport
AOK Berlin – Die Gesundheitskasse
Berliner Schulämter sowie im Rahmen des IZBB in Berlin neu eingerichtete, 35 gebundene Ganztagsgrundschulen

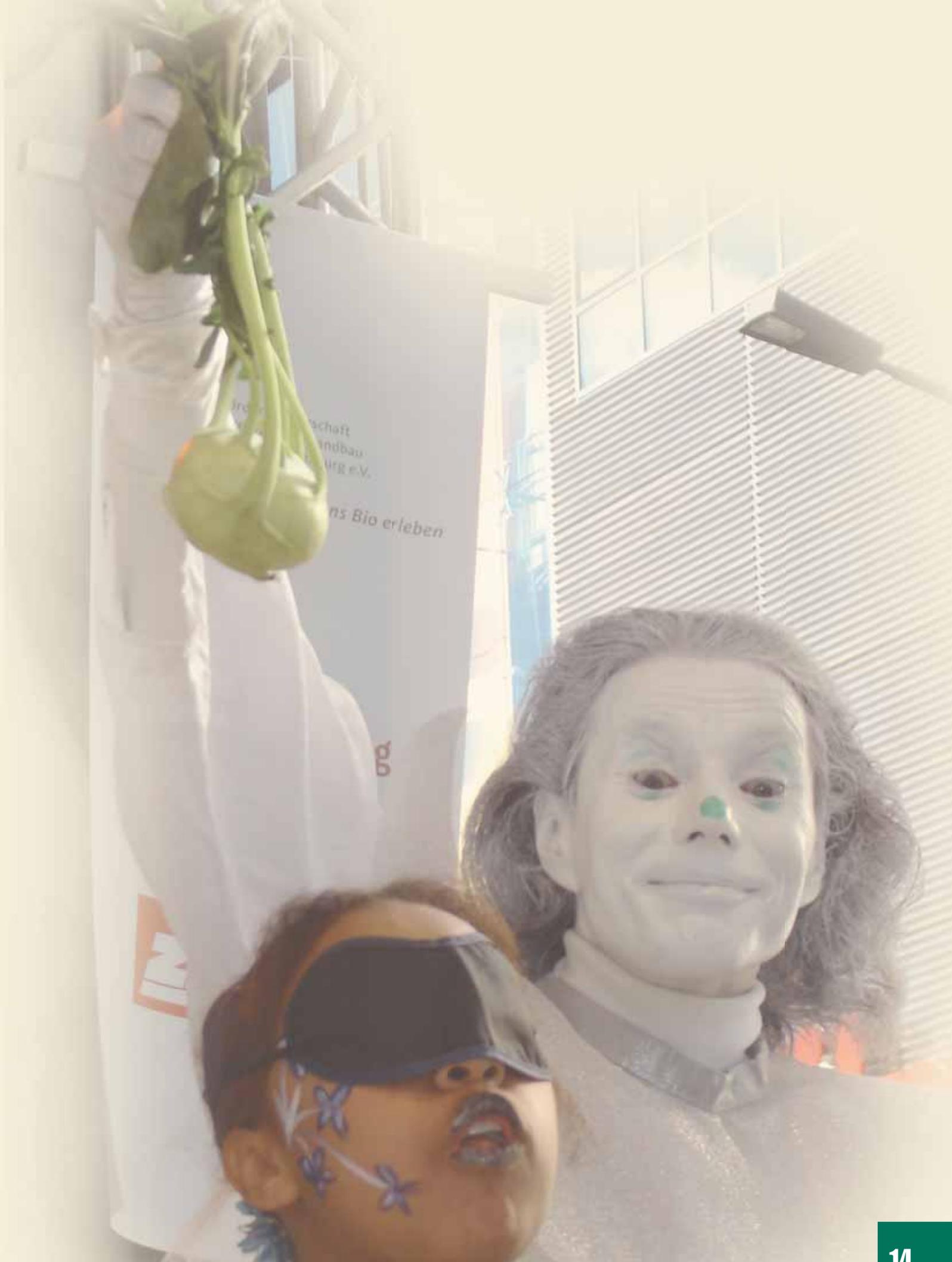
Projektziel und Aktivitäten:

Erarbeitung eines Konzepts zur Einführung einer qualitativ hochwertigen, gesundheitsfördernden und ökologisch ausgerichteten schulischen Gemeinschaftsverpflegung (Mittagessen) und seine exemplarische Erprobung an Berliner Ganztagsgrundschulen.

Neben dem Angebot von Informationsveranstaltungen lag der Fokus auf der Umsetzung ernährungswissenschaftlichen Fachwissens in praktikable Verpflegungskonzepte. Hierzu wurden ein Informations- und Beratungsnetzwerk sowie tragfähige Kommunikationsstrukturen zwischen den Akteuren von Schulverpflegung (Schulträger, Schulen, Kinder, Eltern und Essenanbieter) aufgebaut.

In Informations- und Fortbildungsveranstaltungen wurden didaktisch-methodische Konzepte für eine in den Schulalltag integrierte Ernährungs- und Verbraucherbildung vorgestellt, die Schulverpflegungsangebote als Ausgangspunkt und Vorbild nutzt.

Ziele, Ergebnisse und Erfahrungen sind in bundesweiten Workshops und über eine eigene Homepage kommuniziert und ausgetauscht worden.



DAS BERLINER NETZWERK SCHULVERPFLEGUNG

STRUKTUREN FÜR DIE INTEGRATION VON BIOPRODUKTEN IN ZEITGEMÄSSE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

VON SABINE SCHULZ-GREVE UND MICHAEL JÄGER



Für die Organisation von Schulverpflegung gilt generell:

- wer Schulverpflegung organisieren will, braucht Qualitätsstandards
- wer Standards vorgibt, braucht die Akzeptanz aller Akteure
- wer Akzeptanzsicherung und Qualitätskontrolle nachhaltig leisten will, braucht Unterstützungsstrukturen – für das fachliche Know-how ebenso wie für die Kommunikation zwischen den Akteuren.

Wenn Schule ganztags stattfindet, brauchen Schüler und Lehrer verlässliche Verpflegungsangebote, um leistungsfähig zu sein.

Qualität zu definieren und zu beauftragen, um täglich ein hochwertiges und attraktives Mittagessen anbieten zu können, stellt Schulträger und Schulen vor neue Aufgaben.

■ Im Rahmen des Modellvorhabens „Gesunde Schulverpflegung an Berliner Ganztagschulen“: entwickelte die „Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin“ solche Unterstützungsstrukturen. Sabine Schulz-Greve und Michael Jäger begannen ihre Netzwerkarbeit im Jahr 2003 als unabhängige Verbraucherinitiative zur Verbesserung des Verpflegungsangebotes an Grundschulen im Berliner Bezirk Pankow und setzten sie in den Jahren 2004/05 im Rahmen des Modellvorhabens „Gesunde Schulverpflegung an Berliner Ganztagschulen“ an 35 neuen gebundenen Ganztagschulen fort.

Sie bauten ein Netzwerk aus regionalen und bundesweit agierenden Kooperationspartnern auf, bündelten das Expertenwissen und entwickelten daraus Instrumente zur prozessbegleitenden Information und Beratung aller Akteure von Schulverpflegung, das heißt von Schulträgern, Schulen, Pädagogen, Eltern und Schülern. Mit der Einrichtung der Homepage www.vernetzungsstelle-berlin.de wurde ein wichtiges Instrument für die Kommunikation der Akteure untereinander geschaffen.

Neben aktuellen Veranstaltungshinweisen und Fachinformationen zu allen Fragen der Schulverpflegung finden interessierte Besucher dort ein Forum zum Erfahrungsaustausch. Nach dem Prinzip „Top down – bottom up“ wurden strukturbildende Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung und -sicherung auf der Verwaltungsebene eingeleitet und ihre Akzeptanz zeitgleich durch individuelle Beratung und Information von Schulen, Pädagogen, Eltern und Schülern gesichert.

TOP DOWN – STARKE PARTNER FÜR HOCHWERTIGE QUALITÄT

Mit der Entwicklung und Herausgabe der „Berliner Qualitätskriterien“ durch die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport, die AOK Berlin und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung wurde in Berlin ein starkes politisches Signal zur „Ernährungswende an Schulen“ gesetzt und den Schulträgern ein praxisorientiertes Instrument zur Ausschreibung einer zeitgemäßen Schulverpflegung zur Verfügung gestellt.²

2) vgl. S. 11, Artikel „Qualitätskriterien“

Durch die Beratungsangebote der Vernetzungsstelle und ihrer Kooperationspartner aus den Bereichen Bildung und Gesundheit sowie Ernährungs- und Verbraucherbildung konnten die Qualitätskriterien kommuniziert und über die Schulträger in die öffentlichen Ausschreibungen integriert werden.

Die Vernetzungsstelle sicherte sich durch die Kooperation mit der Senatsverwaltung den wichtigsten „Türöffner“ zu den Schulen und erweiterte ihr Netzwerk bedarfsorientiert, um den Akteuren der Schulverpflegung fachliches Know-how durch außerschulische Kooperationspartner vermitteln zu können. So informierten z. B. Referenten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung im Rahmen von Multiplikatorveranstaltungen über Verpflegungssysteme und Hygiene im Bereich Schulverpflegung.

BOTTOM UP – IDENTITÄT SCHAFFEN UND AKZEPTANZ SICHERN

Essen ist Kommunikation und braucht die frühzeitige Kommunikation aller Akteure, wenn es als schulische Gemeinschaftsverpflegung das Lernklima und die Schulkultur positiv mitprägen soll und dabei mehr bieten will als ernährungsphysiologisch korrekte Grundversorgung.

Zeitgleich zur Beratung von Schulträgern unterstützte die Vernetzungsstelle den Aufbau innerschulischer Kommunikationsstrukturen:

Gemeinsam mit Netzwerkpartnern aus dem Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung bot sie den Schulen individuelle Beratung bei der Formulierung der Ansprüche an ihr Verpflegungsangebot, bei der schulinternen Organisation der Verpflegung sowie bei der Integration der gemeinsamen Mittagsmahlzeit in das Schulprogramm – als Teil einer zeitgemäßen Ernährungs- und Verbraucherbildung.

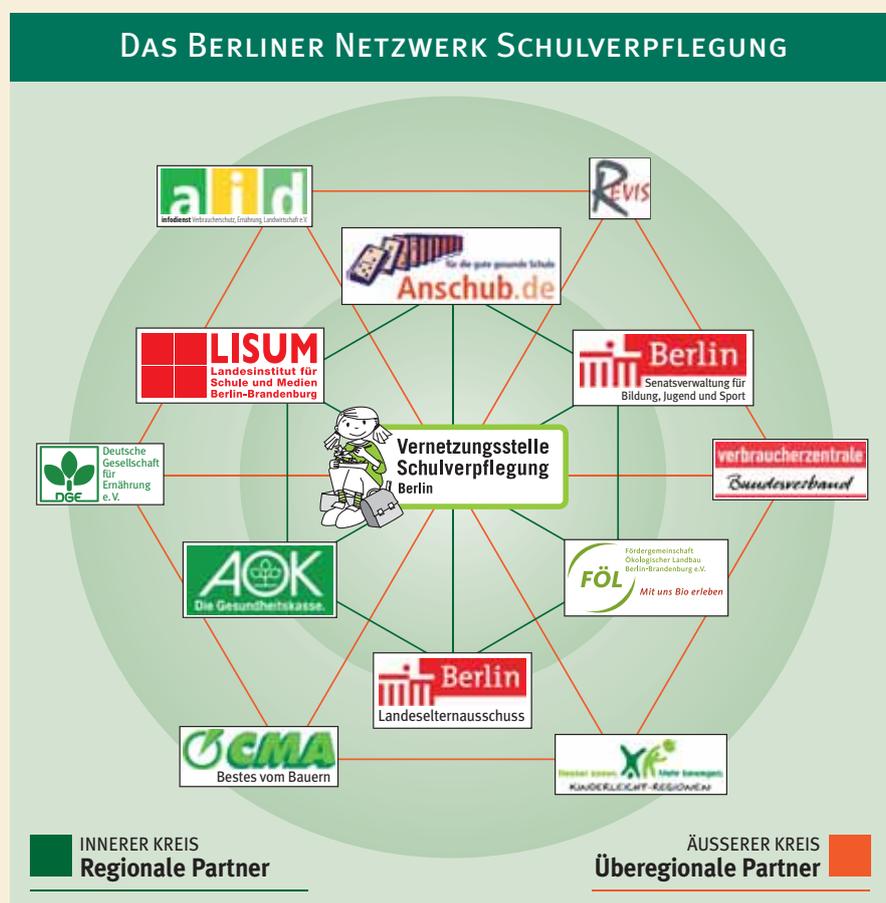
Parallel dazu unterstützte die Vernetzungsstelle Kollegien, Eltern und Anbieter bei der Einrichtung von „Küchenkommissionen“. Informationen zu zeitgemäßer Kinderernährung und zum Einsatz von Bio-Produkten in einer nachhaltigen Ernährung wurden auch als schulinterne Fortbildungsangebote für Pädagogen und Eltern vermittelt (vgl. Artikel „Fortbildungen“).

Mit dem Berliner Netzwerk wurde eine unabhängige Beratungsstruktur geschaffen, die Modellcharakter und Zukunft hat:

Nach Abschluss des Modellvorhabens wird die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin als gemeinnütziger Verein ihre Arbeit fortsetzen – unterstützt von alten und neuen Netzwerkpartnern.

Informationen zu Bio-Produkten in der AHV konnte die Vernetzungsstelle den Akteuren durch Kooperation mit folgenden Info-Kampagnen anbieten:

- „Bio kann jeder“ – Info-Kampagne für mehr Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Regionaler Ansprechpartner: Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau (FÖL) e.V.
- Die CMA-Kampagne „Bio. Mir zuliebe.“ für die Außer-Haus-Verpflegung. (früher: „Natur auf dem Teller“)



DER ÖKO-SNACK FÜR ZWISCHENDURCH

DIE AUSGEWOGENE ÖKOLOGISCHE PAUSENVERPFLEGUNG

VON SUSANNE BERGMANN UND CHRISTINA ZUREK



So uncool das alte Pausenbrot ist, so wichtig ist eine Zwischenmahlzeit für die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen in der Schule.

Nur wer optimal mit Nährstoffen und Flüssigkeit versorgt ist, kann maximale Leistung zeigen – und diese auch über eine längere Zeit aufrechterhalten. Ein mit Bio-Salat und frischem Öko-Käse belegtes Vollkornbrötchen schafft das mit links und hat auch bei den Kids Chancen – wenn der Preis stimmt.

■ Vor dem Hintergrund, dass viele Schüler das Elternhaus ganz ohne zu frühstücken verlassen, ist das Angebot einer guten Pausenverpflegung in der Schule umso bedeutender. Für die Leistungsfähigkeit sind aber nicht nur „timing“, sondern auch Qualität, wie natürlicher Vitamingehalt, geringer Verarbeitungsgrad und eine ökologische Herkunft wichtig. Vorrangig sollte das Angebot des Schulkiosks unter die Lupe genommen werden ...

...da es von der Mehrzahl der Schüler bevorzugt genutzt wird und in vielen Schulen die einzige Versorgungsquelle darstellt. So bestimmen in vielen Kiosken Süßigkeiten, verschiedene Riegel, Schoko- und Käsecroissants, Kakao- und Erdbeermilchgetränke, ACE- und sogenannte Sportlergetränke das Angebot. Obst, Gemüse, Vollkornprodukte und zuckerarme Milchprodukte in hochwertiger Qualität findet man leider oft zu wenig in der täglichen Auswahl.

Das herkömmliche Pausenangebot an Schulen enthält in der Regel viele Produkte, die

- sehr viel Energie in Form von Zucker und Fett besitzen,
- einen hohen Verarbeitungsgrad aufweisen,
- oft künstliche Zusatzstoffe enthalten und
- meistens in Einwegverpackungen angeboten werden.

Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e. V.
Modellvorhaben Hamburg



Susanne
Bergmann



Christina
Zurek



Generell sind alle Produkte eines Schulkiosksortiments auch in Bioqualität zu erhalten. Jedoch ist es nicht sinnvoll, das gesamte Sortiment ad hoc auf Bio umzustellen. Es bietet sich eher an, das bestehende Angebot zunächst durch gesunde ökologische Alternativen mit einem ernährungsphysiologischen Mehrwert zu erweitern bzw. Bio-Lebensmittel anzubieten, die sich klar von den konventionellen Produkten unterscheiden.

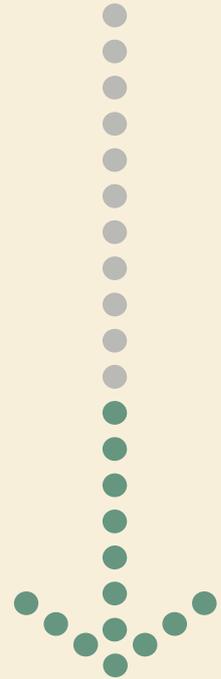
So werden die Schüler beispielsweise kaum für ein Bio-Croissant bis zu –,50 € mehr bezahlen, „nur“ weil es ab einem bestimmten Zeitpunkt in Bio-Qualität angeboten wird. Anfangen kann die Schule z. B. mit saisonalem Bio-Obst, Bio-Joghurt, der ohne künstliche Aromen hergestellt wird, oder Fruchtsäften in Bioqualität, die als Direktsaft abgefüllt und nicht aus Konzentrat gewonnen werden. Eine andere Möglichkeit anzufangen ist, das Backwarensortiment in Richtung Bio und nach Möglichkeit in Richtung Vollkorn umzustellen.

Zur besseren Positionierung und Akzeptanz der Bioprodukte sollten diese durch gesundheitlich bedenkliche Produkte „subventioniert“ werden. So kann der Bio-Vollkorn-Käse-Sandwich, der eigentlich 55 Cent kosten müsste, für 45 Cent angeboten werden, wenn der Schokoriegel statt 40 Cent 50 Cent kostet. Bei der Einführung der neuen Produkte empfiehlt es sich, die Schüler mit an der Auswahl des Biosortiments zu beteiligen und auf Wünsche einzugehen: Hierfür eignet sich eine Durchführung von Verkostungen verschiedener Produkte und deren Bewertung an Aktionen. Vielleicht ist es ja auch möglich, außer den „Klassikern“ etwas Besonderes anzubieten: Zum Beispiel „Bunte Spieße“, die sich sehr einfach aus mit Frischkäse bestrichenen, in Würfel geschnittenen Vollkornbrotstücken und Obst- und Gemüsestückchen herstellen lassen. Diese können beim Aufspießen auf Schaschlikspieße durch Cocktail-Tomaten oder Käsewürfel ergänzt werden.

Bei der Umstellung von Süßigkeiten auf Bio sollten die Produkte aus fairem Handel stammen. Da eine attraktive Gestaltung und das Design der Verpackung auch bei Bioprodukten einen großen Einfluss auf die Kaufentscheidung haben, sollten die Anbieter hierauf besonders achten.

Die Wahl des Händlers ist von der Bestellmenge, vom regional verfügbaren Angebot sowie von den Möglichkeiten des Einkaufs, der Anlieferung und der Lagerung abhängig. Bezugsquellen können Naturkostversand und Naturkostgroßhandel ebenso sein wie Biodiscounter oder bei entsprechendem Angebot auch der konventionelle Einzelhandel bzw. Großhandel. Auch landwirtschaftliche Abo-Betriebe sowie regionale Verarbeiter oder Hofläden können angefragt werden.

Eine Broschüre zur ausgewogenen, ökologischen Pausenverpflegung sowie eine Liste mit Bio-Lieferanten aus dem Großraum Hamburg und deren Mindestbestellmengen können Sie per E-Mail unter: bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de anfordern.



Modellvorhaben: Einführung ernährungsphysiologisch der Altersstufe angepasste Bio-Ernährung in Schulen (insbesondere Ganztagschulen) und Kitas sowie Information der Kinder und Eltern und Schulung des Küchenpersonals

Projektlaufzeit:	1. April 2004 – 31. März 2006
Durchführung:	Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e. V. Projekt „Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita & Schule“ Osterstraße 58 • 20259 Hamburg Telefon 040 – 432 70 601 • E-Mail: bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de Prof. Dr. Wolf Dietrich Beger, Dipl. oec. troph. Susanne Bergmann, Dipl. Ing. agr. Christina Zurek, Dipl. oec. troph. Benjamin Grusnik
Region:	Hamburg
Zielgruppe:	Kindertagesstätten und Ganztagschulen
Projektpartner:	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW), Prof. Dr. Helmut Laberenz, Dipl. Ing. agr. Sandra Schulz, Dipl. oec. troph. Angela Borchert, Dipl. oec. troph. Michaela Bähr

Projektziel und Aktivitäten:

Ziel war es, die Einführung ökologischer Lebensmittel in die Schul- und Kitaverpflegung so zu gestalten, dass daraus resultierende Essensangebote den Wünschen und Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen entsprechen sowie den jeweiligen Strukturen angepasst sind.

Es sollte im Einzelnen ermittelt werden, welche Strategien sich bewährt haben, um die jeweilige Zielgruppe (Kinder, Jugendliche, Schulleitung, Pädagogen, Eltern, Caterer, Küchenpersonal) zur Einführung einer bedarfsgerechten, ökologischen und vollwertigen Ernährung zu motivieren.

Ein im Idealfall fächer- und jahrgangsübergreifendes Bildungskonzept sollte der Ernährungsaufklärung dienen und die nachhaltige Einführung gesundheitserhaltender Verpflegungssysteme unterstützen.

Neben einer prozessorientierten Beratung von 10 Modelleinrichtungen erforderte die Studie die Erfassung der gegebenen Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Handelsstrukturen für Bio-Lebensmittel in der Region Hamburg.



NICHT NUR UMSTELLEN, SONDERN OPTIMIEREN

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE ASPEKTE BEI BIO UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

VON ANGELIKA ADAMASCHEK



Betriebswirtschaftliche Überlegungen werden dem Thema Umstellung sicher nur zu einem Teil gerecht.

■ Leider wird der finanzielle Aspekt zu oft zu sehr in den Mittelpunkt gerückt, und zu leicht werden die Überlegungen auf den reinen Wareneinsatz und die damit verbundenen Kosten reduziert.

Es ist aber definitiv nur einer von vielen Teilaspekten. „Essen“ ist kein rein „warenorientiertes“ Thema. Mehr-Wert, Geschmack, pädagogisch-sozial-gesellschaftliche Aspekte und vor allem Gesundheit dürfen nicht von der Preisdiskussion dominiert werden.

Jeder Einstieg in „Bio“ in der Gemeinschaftsverpflegung für Schulen oder Kitas ist zunächst als Erfolg zu werten. Für den tatsächlich umsetzbaren Bio-Anteil reicht die Palette von „10% Bio-kann-Jeder“ bis zu 100% Bio. Alles innerhalb dieses Rahmens sollte möglichst effizient angestrebt werden – angepasst an die eigene Situation.

Entsprechend schwer ist es an dieser Stelle, mit „harten Fakten“, sprich mit Zahlen zu operieren. Es ist nicht möglich zu definieren: „X % Bio-Anteil entspricht X % Preissteigerung“. Für den reinen Wareneinsatz ist das natürlich möglich und den

Preislisten der konventionellen und der Bio-Großhändler zu entnehmen. Dazu kommen dann aber zusätzliche Aspekte wie Beschaffungslogistik, Verarbeitung, Personalauswahl, Speisepläne...

Sicher festhalten kann man aber, dass sich das weit verbreitete Vorurteil, Öko sei „unbezahlbar“, im Rahmen der hier beschriebenen Modellvorhaben nicht bestätigt hat. Bei cleverem Management und professioneller Koordination lässt sich der Mehrpreis im Bereich des Wareneinsatzes wenn nicht immer ganz, so doch zumindest teilweise auffangen. Ist eine Preiserhöhung unumgänglich, so kann diese im Zusammenhang mit einer guten Öffentlichkeitsarbeit auch vertreten werden. Wie schon vor Jahren im industriellen Bereich bewiesen wurde, so belegen auch die Modellprojekte, dass biologisch-ökologieorientiertes Umdenken im Vergleich zu konventioneller Arbeitsweise sogar zu Einsparungen führen kann. Dies setzt aber voraus, dass man die Chancen nutzt, nicht nur umzustellen, sondern gleichzeitig auch zu optimieren.

So wie es eine Vielzahl unterschiedlicher Schulen oder Kitas gibt, gibt es fast ebenso viele mögliche Antworten auf die Frage nach der besten Form der Verpflegung der Kinder. Selbst wenn man sich sicher ist, dass „biologisch“ der Grundpfeiler der Entscheidung sein soll, gibt es noch unterschiedlichste Varianten, die Verpflegung tatsächlich auf den Tisch zu bringen, und vielfältige Faktoren sind im Einzelfall zu bedenken und abzuwägen. Auch unter betriebswirtschaftlichem Blickwinkel gibt es dabei nur Lösungsansätze, aber kein allgemeingültiges Patentrezept.

Umweltbildungszentrum Licherode
Modellvorhaben Schwalm-Eder-Kreis



Angelika
Adamaschek

Die wichtigste Entscheidung ist dabei:

Soll in der Einrichtung selbst gekocht werden oder soll die Belieferung mit fertigem Essen von außerhalb erfolgen? Caterer bieten oft schon zu einem fixen Portionspreis kompletten „Rundumservice“ an. Das beinhaltet dann neben dem reinen Essensangebot auch verschiedenste Servicekomponenten, von Essensausgabe und „Betreuung“ der Kinder bis hin zur Bereitstellung von Einrichtung und Geschirr. Für die Auswahl eines Caterers gibt es Qualitätsstandards³⁾ als hilfreiche Richtschnur

„Selber Kochen“ bietet dagegen viel Raum für die eigene Gestaltung, allerdings sind die Kostenfaktoren und mögliche „Stolpersteine“ dabei ebenso vielfältig. Die bloße Aufzählung der anfallenden Kostenarten wirkt eher abschreckend, sollte aber allein kein Hinderungsgrund sein, sich für „Selbstversorgung“ zu entscheiden. Wareneinsatz, Warenbeschaffung, Personalkosten für Kochen, für Essensausgabe, für Kinderbetreuung und für die Reinigung von Küche, Geschirr und Speiseraum, Anschaffungskosten für Küchenausstattung und Geschirr, Kosten für Organisation und Essensgeldabrechnung und Energiekosten sind die wesentlichen Punkte einer sicherlich noch zu ergänzenden Liste.

Diese Aufzählung birgt aber ebenso auch die Chance, Synergieeffekte zu nutzen. Personal lässt sich flexibel für alle Bereiche einsetzen, Warenströme, Warenbeschaffung und Organisation können ebenso zu preislichen Mischkalkulationen führen – sei es im Alleingang oder möglicher Weise in Kooperation mit anderen Einrichtungen, die vor dem gleichen Problem stehen. Und auch zu diesem Themenkomplex wurde im Rahmen dieses Vorhabens ein Leitfaden erarbeitet, der helfen kann, Entscheidungen effizient zu treffen.⁴⁾

3) Vgl.S. 11, „OptimiX und Öko“ – Berliner Qualitätskriterien für Schulverpflegung

4) Vgl.S. 19, Einkaufsoptimierung und Erhöhung der Qualität der Verpflegung durch zentrale Speiseplanung und Bestellung



PREISSTABILITÄT DURCH ZENTRALISIERUNG –

Wirtschaftliche Erfahrungen aus dem Rhein-Main-Gebiet

An Verpflegungs-Budgets ist in Zeiten wirtschaftlicher Krisen nicht zu rütteln, eher muss noch mit Kürzungen gerechnet werden. Daher kann für eine Einführung von Bioprodukten die Herangehensweise nur sein, bei gegebenen Essensbudgets einen möglichst großen Anteil Bioware einzusetzen unter Ausnutzung aller Sparpotenziale.

Bei Einrichtungen, die selbst kochen, sind Potenziale nutzbar bei gemeinsamen Aktivitäten aller Beteiligten einer Kommune (z. B. gemeinsame Speisepläne, gemeinsamer Einkauf etc.). Die Umstellung auf ein solches Konzept erfordert einen Bewusstseinsbildungsprozess sowie eine relativ lange Vorbereitungszeit. Im Rahmen des Projektes „Verpflegung in Kindertagesstätten“ konnten die Projektpartner für eine Umstellung auf zentrale Bestellung gewonnen werden. Diese soll durch Einsatz des Ökospeiseplaners⁵⁾ unterstützt werden. Die Umsetzungsphase wird allerdings erst nach Ende des Projektes beginnen und daher liegen dazu bis zum Druck dieser Broschüre keine Erfahrungsberichte und Zahlen vor.

Fernküchen, die Bioprodukte einsetzen und ihre Rezepturen nicht umstellen, müssen je nach Produkt mit Mehrkosten rechnen. Gerichte mit Getreide sind jedoch sehr kostengünstig und können Mehrkosten unter Umständen kompensieren.

5) Vgl.S. 7, Ökospeiseplaner

KOMMUNIKATION DER PREISE ÜBER EINE WERTEDISKUSSION –

Wirtschaftliche Erfahrungen aus dem Schwalm-Eder-Kreis

Biolebensmittel sind im Regelfall teurer, insbesondere dann, wenn auf besondere Merkmale der Prozessqualität „Bio“, wie z. B. Regionalität und handwerkliche/bäuerliche Formen von Erzeugung und Verarbeitung, geachtet werden soll.

„Mehr Bio“ in der Schulverpflegung erfordert deshalb eine Auseinandersetzung über die Frage nach dem Mehrwert dieses Angebots, um höhere Preise im Vergleich zu konkurrierenden Alternativen realisieren zu können.



Gerade in der offensiven Auseinandersetzung um den „Mehrwert“ gibt es aber auch erfolgversprechende Ansatzpunkte, um über eine Preis- und Wertdiskussion zu sinnvollen Lösungen zu kommen.

Arbeit und Einkommen bleiben damit in der Region. Die Bewirtschaftung der Kulturlandschaft in einer umweltschonenden Weise wird damit sichergestellt. Tiere werden nicht in Massen, sondern in überschaubaren Größenordnungen artgerecht und in Verbindung mit der Kulturlandschaft gehalten und gefüttert und auf handwerkliche Weise schonend geschlachtet und verarbeitet.

Der Erfolg dieser wertorientierten Auseinandersetzung mit dem Preis der Schulverpflegung setzt voraus, dass

- in der Region Grundstrukturen zur Versorgung von Schulen vorhanden sind oder zeitnah geschaffen werden können,
- ein wirksames Netzwerk von Meinungsbildnern in der Region existiert oder geschaffen werden kann, um die Entscheidungsträger in Schulen und beim Schulträger zu erreichen,
- klare und nachvollziehbare Regeln verabredet werden, die sicherstellen, dass „Marktversprechen“ eingehalten und überprüfbar sind.

Diese Regeln basieren auf der rechtlich vorgeschriebenen EU-Biokontrolle, müssen aber durch einen regelmäßigen, direkten Dialog zwischen den beteiligten Akteuren „lebendig“ gestaltet werden (Jahresgespräche, Betriebsbesuche).

- Schulverpflegung ist eine öffentliche Aufgabe, die entsprechend von vielen Beteiligten unter Abwägung verschiedener Belange organisiert werden muss. Hier sind die Aussichten (gerade in der Startphase) nicht schlecht, „wertgebende“ Komponenten zu verankern, die aus einem regionalen Gesamtkonzept resultieren.
- Schulverpflegung kann nicht nur gesund satt machen, sondern auch als sinnlicher Ansatzpunkt für praktische Ernährungsbildung dienen. Hier bieten sich gute Möglichkeiten, um den Schulen mit dem Verpflegungskonzept praktische Vorteile zur Unterstützung ihrer pädagogischen Aufgaben anzubieten (siehe Ernährungsbildung auf dem Kartoffelacker⁶).
- Schulverpflegung kann dazu dienen, wichtige Sozialfunktionen, für die in der Regel auch der Schulträger in der Verantwortung steht, sinnvoll in ein abgestimmtes Gesamtkonzept zu integrieren. So können Menschen mit „Handicaps“ im Rahmen von Integrationsbetrieben Beschäftigung finden (Gemüseaufbereitung, Kartoffelschälen). Jugendliche können in entsprechend ausgerichteten Ausbildungsküchen beruflich qualifiziert werden.

BIO-EINSATZ IN DER KITA-KÜCHE MUSS NICHT TEURER SEIN –

Wirtschaftliche Erfahrungen aus dem Hamburg

Das Hamburger Modellvorhaben „Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita & Schule“ hat mit mehreren Kitas, in denen frisch gekocht wird, die Erfahrung gemacht, dass die Umstellung der Kita-Küche auf Bio-Lebensmittel nicht zwingend teurer sein muss.

Obwohl Bio-Produkte in der Regel teurer sind als konventionelle Lebensmittel, können durch eine geschickte Einkaufs- und Speisenplanung zum Teil große finanzielle Potentiale frei werden:

- Vereinfachung des Speiseplans, nicht täglich 3 Komponenten anbieten; max. 2 Komponenten (Salat und Hauptgericht, Hauptgericht und Dessert) sind absolut ausreichend
- Optimierung der Rezepte und der gekochten Essensmengen
- Reduzierung der Fleischmahlzeiten auf maximal ein- bis zweimal pro Woche; zeitgleich Erhöhung des Getreideanteils und des Anteils an saisonalem Gemüse
- Verbesserung der Einkaufsplanung (nicht täglich im Supermarkt um die Ecke einkaufen, Bestellungen für die Belieferung durch den Großhandel bündeln, um somit bessere Preise aushandeln zu können)
- Weitestgehender Verzicht auf die teuren Convenience-Produkte (Instant-Saucen, Suppen, Desserts); wieder mehr Kochen mit Grundnahrungsmitteln
- Schrittweise Umstellung erleichtert die Gewöhnung an das Kochen mit Bio-Lebensmitteln. Mit Produkten anfangen, die preislich nicht so ins Gewicht fallen (z. B. Getreide, Kartoffeln). Wenn sich der Umgang mit diesen Lebensmitteln etabliert hat und die Beziehung zum Lieferanten gefestigt ist, nach und nach weiter ausprobieren.

6) Vgl.S. 26, Kartoffelackerprojekt

Um diese Strategien erfolgreich umzusetzen, bedarf es jedoch qualifizierten Fachpersonals, das in Zeiten knapper Kassen leider immer weniger wird.

Die Kindertagesstätte der Fachschule für Sozialpädagogik in Hamburg St. Pauli hat beispielsweise ihre Küche von einer zu 100% konventionellen Küche auf den Einsatz von nahezu 100% ökologischen Produkten umgestellt, ohne die Kosten zu steigern. Durch die Umstellung des Ernährungskonzeptes der Kita auf selbstgekochte Bio-Produkte konnten Einsparungsmöglichkeiten genutzt werden. Der Speiseplan wurde „verschlankt“, sodass es nur noch zwei Komponenten statt drei gibt, und grundsätzlich vereinfacht. Fleisch gibt es noch einmal die Woche. Sowohl Kita-Leitung als auch die Köchin sind sich einig, dass Kinder heutzutage beim Essen oftmals überfordert sind. Es reicht vollkommen aus, ihnen ein „für Erwachsenenansprüche“ einfaches Essen, dafür aber in einer sehr guten, natürlichen Qualität anzubieten.

Der Wareneinsatz für das Mittagessen und eine Zwischenmahlzeit hat sich durch den geschickten Umgang mit den Bio-Lebensmitteln in der Kita nicht erhöht, sondern im Gegenteil von 1,18 € auf 1,- € pro Tag und Kind reduziert. – Viele Eltern sind sich einig darin, dass die Küche ein hervorragendes Essen in jeglicher Hinsicht anbietet.

QUALITÄT AUCH BEI EXTERNEN DIENSTLEISTERN KOMMUNIZIEREN –

Betriebswirtschaftliche Einschätzung des Berliner Modellvorhabens

Die in das Berliner Modellvorhaben eingebundenen 35 gebundenen Ganztagsgrundschulen waren überwiegend „Neueinsteiger“ in Sachen Schulverpflegung.

Im Rahmen des IZBB⁶⁾ wurden Ausgabe-küchen eingerichtet. In Eigenregie betriebene Küchen existieren faktisch nicht. Standardfall ist die öffentliche Ausschrei-

bung und Vergabe der Komplettdienstleistung Mittagessen (Herstellung, Transport, Ausgabe) an externe Dienstleister (meist Cateringunternehmen).

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung initiierte zeitgleich zur Einführung des Mittagessens an diesen Schulen eine Qualitätsinitiative, welche u. a. die Integration eines zehnpromtigen Mindestanteils von Bio-Produkten beinhaltet. (siehe Artikel „OptimiX und Öko“⁷⁾)

Im Vergleich zu den bis dahin üblichen Angeboten erhöhten sich die Essenpreise um durchschnittlich fünf Prozent.

Die Erfahrungen dieser Initiative sind:

- Der Slogan „10 % Bio – Das kann jeder!“ ist auch in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung sofort machbar, wie in Berlin bewiesen wurde.
- Höhere Qualität unter Einsatz von Bio-Produkten ist in der Regel nur mit höheren Kosten zu realisieren.
- Generell sollten Schulträger, die eine zeitgemäße, hochwertige Schulverpflegung umsetzen wollen (wozu auch der Einsatz von Bio-Produkten gehört), bei ihrer Planung dafür Sorge tragen, dass alle Kinder, unabhängig von ihrer sozialen Herkunft, am Mittagessen teilnehmen können. Öffentliche Zuschüsse für das Mittagessen sind ein möglicher, erfolgversprechender Weg hierfür.

6) Vgl.S. 38, Investitionsprogramm „Zukunft, Bildung und Betreuung“ (IZBB) der Bundesregierung zum Auf- und Ausbau von Ganztags-schulen in Deutschland (2003 – 2007)

7) Vgl.S. 11, Qualitätsstandards



WERTSCHÖPFUNG BLEIBT VOR ORT

REGIONAL UND BIOLOGISCH – DER SCHWALM-EDER-KREIS MACHT'S VOR

VON DIETMAR GROSS



Viele Biobetriebe mit Direktvermarktungs-Schwerpunkt, interessierte Verarbeitungs- und Großküchenbetriebe mit sozialer Ausrichtung und große Aufgeschlossenheit in der Verwaltung – dank dem Zusammentreffen gleich mehrerer förderlicher Faktoren ist es im nordhessischen Schwalm-Eder-Kreis gelungen, an mehreren Schulen wenigstens teilweise regional produzierte Bio-Kost anzubieten bzw. ist eine Umstellung derzeit in Planung.

■ Eine regional-biologische Schulverpflegung kann gelingen, wenn die Vernetzung der Bio-Erzeuger und Verarbeiter vor Ort stimmt und beim Schulträger ein klares Interesse vorliegt. Doch neben dieser grundsätzlichen Voraussetzung lässt sich die Aufgeschlossenheit für eine neue Art der Schulverpflegung auch gezielt fördern. So ist es zum Beispiel sinnvoll, dem Schulträger ein konkretes, möglichst komplettes Angebot für eine regional-biologische Schulverpflegung machen zu können. Dafür ist wiederum ein ausreichender zeitlicher Vorlauf, ein gutes Eingebundensein in der Region und ein geeignetes Netzwerk von Mitspielern erforderlich.

Der Schwalm-Eder-Kreis (SEK) ist ein vergleichsweise stark landwirtschaftlich geprägter Landkreis im nördlichen Teil Hessens. 4,5 Prozent der Erwerbstätigen arbeiten in der Landwirtschaft. Im Kreisgebiet wirtschaften ca. 30 Biobetriebe und bieten – im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft, wo die Spezialisierung auf wenige Betriebszweige weit vorangeschritten ist – eine breite Palette landwirtschaftlicher und gartenbaulicher Erzeugnisse.

Bei den Biobetrieben des Kreises hat die Direktvermarktung eine große Bedeutung. Dadurch bestehen gute Chancen, den Zukunftsmarkt „Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen im öffentlichen Bereich“ mit einem regional abgestimmten Konzept zu bedienen.

Ein besonderes Merkmal des Ökolandbaus im SEK ist das Engagement von sozialen Einrichtungen, die Menschen mit verschiedenen Handicaps im Bereich Ökolandbau beziehungsweise artgerechter Tierhaltung sowie in angegliederten Bereichen der Weiterverarbeitung (Gemüseaufbereitung, Kartoffelverarbeitung, Eierverpackung, Fleischverarbeitung) betreuen. Die Milch der Biobetriebe, sofern sie nicht in Hofkäsereien weiterverarbeitet wird, erfasst, verarbeitet und vermarktet eine regionale Bauernmolkerei im benachbarten Landkreis und stellt ein umfangreiches Sortiment an großküchentauglichen Milcherzeugnissen zur Verfügung. Für Logistikaufgaben und zur Ergänzung des regionalen Angebots ist ein Naturkost-Großhandelsunternehmen in der Region präsent.

Auch im Bereich von Großküchenbetrieben sind soziale Einrichtungen vorhanden, die teilweise unter dem Dach derselben Träger angesiedelt sind, die



auch in der Urproduktion und auf der ersten Stufe der Weiterverarbeitung tätig sind. Auf dieser Grundlage war es möglich, eine durchgängige Wertschöpfungskette „vom Acker bis auf den Teller“ konkret darzustellen und darauf „verhandlungsfähige“ Konzeptangebote für Entscheidungsträger zu gründen.

Am anderen Ende der Kette stehen im SEK ein Schulträger (Landkreis), der die Einrichtung von Ganztagschulen seit vielen Jahren unterstützt, und zunehmend

Universität Kassel
Modellvorhaben Schwalm-Eder-Kreis



Dietmar
Groß

TIPPS FÜR REGIONAL-BIOLOGISCHE SCHULVERPFLEGUNGSPROJEKTE

Die regionale Vernetzung muss stimmen:

Regionalgruppen der Bioanbauverbände nutzen! – Hilfreich ist eine vor Ort bekannte und akzeptierte Person.

Offenheit beim Schulträger schaffen!

Türöffner sind die Themen: Regionale Wertschöpfung

Ernährungsbildung bei Kindern und nachhaltige Lebensmittelproduktion

KOMPLETTES KONZEPT LIEFERN!

„Mehrwert“ bieten, um mit überregionalen Caterern konkurrieren zu können:

Identifikationsmöglichkeiten mit der Region oder mit einzelnen Bio-Betrieben schaffen

Betriebsbesuche, Mitmach- und Bildungsangebote anbieten (siehe Kartoffelackerprojekt)

Solche Zusatzangebote sollten für die Lehrkräfte problemlos buchbar sein.

ALLE FÖRDERMÖGLICHKEITEN AUSSCHÖPFEN!

Projekt mit guter Öffentlichkeitsarbeit begleiten:

Presse und lokales Radio motivieren

mehr Schulen, die ihr Schulkonzept in diese Richtung weiterentwickeln wollen beziehungsweise müssen. (z. B. Gymnasien, die das 13. Schuljahr einsparen müssen). Die grundsätzliche Übereinstimmung in der Zielrichtung war unter diesen Voraussetzungen schnell erreicht und wurde vom Landrat persönlich unterstützt. Erste Klärungsgespräche bei der Umsetzung der Projektidee ergaben, dass das Verpflegungskonzept „regional-biologisch“ in folgender Form umgesetzt werden soll: An mindestens drei Standorten, räumlich verteilt in den Kreisteilen Nord, Mitte, Süd, werden bestehende Küchenbetriebe für ein kreisweites Gesamtkonzept angeworben. Sie werden auf der Absatzseite im Konzept der Warmverpflegung mit interessierten Schulen im Umkreis von maximal 20 km in Verbindung gebracht. Auf der Seite des Warenbezugs wird die Verbindung zur Urproduktion bzw. zu den regionalen Betrieben der Weiterverarbeitung hergestellt. Ebenso einbezogen wird der in der Region tätige Naturkostgroßhandel mit der Aufgabe, als Regionalverteiler oder zur Komplettierung des Warenbedarfs zu dienen.

DIE WICHTIGSTEN BAUSTEINE BEI DER (BISHERIGEN) UMSETZUNG DIESES KONZEPTS:

Der erfolgreiche Start in Modellschulen

- Um in der ausgewählten Modellschule bei der gesamten Schulgemeinde über die Akzeptanz hinaus eine aktive Mitarbeit zu erreichen, wurde die fachliche Kompetenz des Ökologischen Schullandheims Licherode in die Projektarbeit einbezogen. (siehe Bericht)

Entwicklung von „Zusatznutzen“ für die Schulen

- Ein wichtiger Bestandteil des Konzepts ist die Entwicklung von „Zusatznutzen“ für die Schulen. Hierzu wurde ein kreisweit angelegtes Projekt „Ernährungsbildung auf dem Kartoffelacker“ initiiert und durchgeführt. (siehe Bericht)

Öffentlichkeitswirksame Kommunikation

- Zur Meinungsbildung bei komplexen öffentlichen Aufgabenstellungen ist nicht nur der direkte Dialog mit den Beteiligten auf unterschiedlichsten Entscheidungsebenen, sondern auch die öffentlichkeitswirksame Kommunikation von Zielen, Arbeitsschritten und Erfolgen von großer Bedeutung. Diese Strategie wurde konsequent verfolgt: Bislang drei Fernsehberichte im hessischen Fernsehen, drei Berichte im hessischen Hörfunk sowie 18 Berichte in regionalen Printmedien haben wesentlich dazu beigetragen, dass auch in der Öffentlichkeit eine hohe Akzeptanz für das Konzept „regional-biologische Schulverpflegung“ erreicht wurde.

STAND DER UMSETZUNG

In der Modellschule I wurde die Akzeptanz für einen Mittagstisch mit 40 bis 50 Prozent Erzeugnissen aus regional-biologischem Anbau nicht nur erreicht, sondern sogar deutlich verbessert, obwohl ein Mehrpreis von 25 Cent erforderlich war. Eine weitere Schule wird inzwischen ebenfalls mit diesem Konzept versorgt.

Ein weiterer Küchenbetrieb steht für die Versorgung von vier Schulen im mittleren Kreisteil, bei denen sich die Bewilligung für den Ganztagschulbetrieb verschoben hat, „in den Startlöchern“. Die grundsätzliche Übereinkunft zur Umsetzung des Konzepts „regional-biologisch“ wurde bereits durch Beschlüsse von Schulkonferenzen usw. erreicht.

Mehrere weitere Schulen haben ihr Interesse angemeldet. Darüber hinaus hat die Kreisstadt Homberg durch Beschluss des Stadtparlaments festgelegt, dass auch die Kindergärten der Kommune nach diesem Prinzip versorgt werden sollen. Für den Nordkreis werden derzeit Verhandlungen mit einem weiteren Küchenbetrieb geführt.

Nicht zuletzt hat die öffentlichkeitswirksam geführte Kommunikation über die Projektarbeit sowie die Einbeziehung von Schulen in das Kartoffelackerprojekt bewirkt, dass im Kreisgebiet in der Debatte um das „richtige Konzept der Schulverpflegung“ eine Eigendynamik entstanden



ist, die auch die bestehenden Verpflegungskonzepte hinterfragt und auch dort möglicherweise zu Veränderungen in Richtung „regional-biologisch“ führen wird.

Modellvorhaben: Regional-biologische Schulverpflegung

Modellhafte Einführung eines Schulverpflegungskonzepts auf der Grundlage regionaler Betriebe des Ökolandbaus und der Weiterverarbeitung von Ökolebensmitteln

Projektlaufzeit:	1. März 2004 – 30. September 2006
Durchführung:	Universität Kassel • Ökologische Agrarwissenschaften Fachgebiet Landnutzung und regionale Agrarpolitik Prof. Dr. Onno Poppinga, Dietmar Groß Nordbahnhofstraße 1 a • D-37213 Witzenhausen • www.uni-kassel.de
Region:	Schwalm-Eder-Kreis
Zielgruppe:	Schulträger, Schulen, regionale Wirtschaftsakteure im Ernährungsbereich
Projektpartner:	Schwalm-Eder-Kreis, Hephata, Regionale Biobauern

Projektziel und Aktivitäten:

Im Zuge des Ausbaus von ganztägig arbeitenden Einrichtungen im Vorschul- und Schulbereich stehen die Träger vor der Herausforderung, Mittagsverpflegung zu organisieren.

Mit dem Modellvorhaben soll aufgezeigt werden, wie diese Aufgabe als Chance genutzt werden kann, um eine gesunde Ernährung der Kinder mit zeitgemäßen Konzepten erlebnispädagogischer Ernährungsbildung auf Biohöfen zu verbinden. Zugleich soll damit aufgezeigt werden, wie mit dieser gesellschaftlichen Aufgabe ein Beitrag zur Sicherung und zum Ausbau von Arbeit und Einkommen in der Region geleistet werden kann.

Das Vorhaben wird zunächst an Modellschulen realisiert und im zweiten Schritt breitenwirksam auf den gesamten Landkreis ausgeweitet.



„SAG, WER MAG DIE KNOLLE SEIN ...“

HANDGREIFLICHES KARTOFFELPROJEKT FÜR SCHULKINDER

VON DIETMAR GROSS



Mehr als zwanzig Schulklassen, überwiegend aus Grundschulen, haben an einem Projekt „Ernährungsbildung auf dem Kartoffelacker“ teilgenommen.

Mit Begeisterung pflanzte, jätete und erntete die dritte Klasse der Grundschule Lohne. Die Kids drückten sich nicht einmal vor dem Kartoffelkäfer-Sammeln...

■ Was vor einem halben Jahr mit Biologie und Sachkunde begann, mündete am Ende in Wirtschaft und Politik: „Am Wochenende verkaufen wir unsere Kartoffeln zugunsten eines Unicef-Projektes in Afrika“, erzählt Lydia Lindenthal, Lehrerin einer dritten Klasse der Grundschule Lohne-Züschen (Schwalm-Eder-Kreis). Zwischen Pflanzung und Vermarktung hat die einfallsreiche Lehrerin sämtliche Schulfächer genutzt, um Themen rund um die Kartoffel auszuleuchten und handlungsorientiert zu begleiten.

Das Projekt „Ernährungsbildung auf dem Kartoffelacker“ ist ein Baustein der Kampagne „Unsere Region schmeckt lecker“, die die Marketinggesellschaft „Gutes aus Hessen“ gemeinsam mit der Verbraucherzentrale durchführt. Regionale Bio-Landwirtschaftsbetriebe werden in die praktische Bildungsarbeit zum Thema gesunde Ernährung einbezogen: Sie stellen jeweils einen Kartoffelacker von etwa 500 Quadratmetern zur Verfügung, den Schulklassen von der Pflanzung bis zur Ernte betreuen. Allerdings wird der Acker vom Landwirt wie üblich bearbeitet, die Parzellen werden pflanzfertig vorbereitet. Was dabei zu tun ist, etwa grubbern oder eggen, wird den Schülern erklärt.

Insgesamt dreimal kamen die Schüler zum Lokaltermin auf den Acker: Ende April/Mai war das Pflanzen angesagt. Vor dem Pflanzen muss jedoch zunächst festgelegt werden, wie weit die Abstände zwischen den Kartoffeln sein müssen, wie tief die

Pflanzlöcher, welche Sorte gewählt wird, wie viele Knollen nötig sind. Im Juni/Juli folgte die Kartoffelpflege, das heißt vor allem das Unkraut jäten, aber auch – wenn vorhanden – Kartoffelkäfer absammeln. Eine Tätigkeit, die so manchem Kind erhebliche Überwindung abverlangt. Doch im September/Oktober darf dafür dann auch geerntet werden – natürlich kann dies in Verbindung mit einem zünftigen Kartoffelfest passieren. Es hat sich gezeigt, dass die anschließende Vermarktung der restlichen Kartoffeln für die Kinder ganz besonders lehrreich ist: Was sind die liebvoll gezogenen Erdäpfel den Käufern wert? Was kosten Kartoffeln im Supermarkt? Die Preisforderungen der Kinder lagen im Projekt deutlich über den Preisen im normalen Handel. Dennoch: Eltern, Lehrer und Verwandte sorgten für guten Absatz.

Neben der praktischen Arbeit auf dem Feld begleiteten die Kartoffeln die Schüler durch den gesamten Unterricht, dazu hat sich Lydia Lindenthal einiges einfallen lassen: In Mathe haben sie die geernteten Knollen abgewogen, Gramm in Kilogramm umgerechnet, Preise festgelegt und die erwarteten Erlöse addiert. Im Musikunterricht sangen sie Lieder wie „Sag, wer mag die Knolle sein...?“, und in Deutsch standen Aufsätze über die „Kartoffeleinsätze“ zum Pflanzen, Pflegen und Ernten auf dem Plan. Aus achtzig von den Kindern bearbeiteten Arbeitsblättern hat die Lehrerin ein Buch mit Texten und Bildern rund um die Kartoffel zusammengestellt. Die Mädchen und Jungen verfassten ein Rezeptbuch und stellten einen Fragebogen zusammen, mit dessen Hilfe sie Interviews zu den „Kartoffel- und Ernährungsgewohnheiten“ mit den Lohner Mitbürgern führten. Die Kinder haben das Projekt begeistert aufgenommen und auch Eltern und Großeltern infiziert. So besuchten sie „ihren“ Kartoffelacker auch an Nachmittagen, zu denen Mütter und Omas ihren Beitrag leisteten, indem sie Backofen- oder Pellkartoffeln zubereiteten. Besonders motiviert wurden die Kinder auch durch die lokale Presse und den Hörfunk, die regelmäßig über das Projekt berichteten.



AKZEPTANZ SCHAFFEN, DIE TRÄGT

ERFAHRUNGEN AUS DER PRAKTISCHEN PROJEKTARBEIT

VON KLAUS ADAMASCHEK



Vom Schulleiter bis zum Schüler – alle sind gefragt

■ Es empfiehlt sich nicht, mit ein paar hundert hungrigen Schülern Experimente anzustellen. Entsprechend schwierig ist es, Änderungen in der Verpflegungs-Routine in Schulgroßküchen einzuführen. Doch das Vorhaben kann gelingen, wenn alle Beteiligten informiert sind und das neue Konzept mittragen: angefangen beim Ministerium über den Schulträger, die Lehrerschaft, den Caterer oder das Küchenpersonal und vor allen bis hin zu den Schülern.

Ernährungsgewohnheiten sind stabil. Die Bereitschaft, sich auf Änderungen aller Art – etwa auf neue Geschmacksrichtungen – einzulassen, ist gering. Auch die Einführung einer bio-logischen Schulverpflegung mit möglichst vielen Produkten aus der Region scheitert häufig an mangelnder Akzeptanz und den Beharrungskräften im „System Schule“. Möglichkeiten für das Scheitern gibt es dabei viele, zum Beispiel:

- Die Umstellung scheitert an den Schülkindern (und oft auch ihren Lehrern), die Angst vor fadem und freudlosem

„Öko-Fraß“ haben. Die Anziehungskräfte von Cola und Fast-Food werden häufig noch durch das freudlose Verzichtsimago der frühen Öko-Bewegung verstärkt.

- Die Umstellung scheitert an der Elternschaft, die dem „Öko-Food“ mehrheitlich ablehnend gegenübersteht. Endlos diskutiert wird über zu hohe Kosten; spürbar ist häufig auch die Angst, sich zukünftig zu Hause für das eigene Essen rechtfertigen zu müssen.
- Die Umstellung scheitert an den für die Organisation Verantwortlichen, weil man dort oft kleinen regionalen Kreisläufen eher skeptisch gegenübersteht. Befürchtet werden zu hoher Organisationsaufwand und unüberschaubare Kosten.

Diesen tief verwurzelten und rational nicht begründbaren Vorurteilen und Hemmnissen kann man am besten durch gezielte Maßnahmen – und insbesondere durch Einbeziehung aller Beteiligten in die Planungen – an der jeweiligen Schule selbst entgegentreten.

Umweltbildungszentrum Licherode
Modellvorhaben Schwalm-Eder-Kreis



Klaus
Adamaschek

FORTBILDUNGEN FÜR PÄDAGOGEN UND ELTERN

Eine partnerschaftliche Kommunikation Schule-Eltern über das „richtige“ Verpflegungskonzept und die schulinterne Gestaltung des gemeinsamen Mittagstisches sollte bereits frühzeitig im Rahmen der Organisation von Schulverpflegung begonnen werden. Schulleiter, Lehrer und Erzieher müssen sich dabei nicht selbst zu Experten machen, um ein zeitgemäßes Verpflegungskonzept zu organisieren und an Schüler und Eltern zu kommunizieren.

Es gibt Möglichkeiten, sich von Experten unterstützen zu lassen: Basiswissen für Verbraucher über Verpflegungskonzepte, Bio-Produkte im Allgemeinen und in der Außer-Haus-Verpflegung findet man kostenlos in zahlreichen Internetportalen, die auch Diskussionsforen und Medien für den Unterricht zum Bestellen oder zum Download anbieten. Krankenkassen und Verbraucherberatungen bieten Vorträge und Medien an und auf Anfrage zum Teil individuelle Beratung vor Ort.



SCHULVERPFLEGEUNG ALS TEIL DER ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBILDUNG IN GANZTAGSSCHULEN

Um die Akzeptanz für ein neues Verpflegungsangebot zu sichern, braucht eine Schule überzeugte Pädagogen, die in der Organisation und Betreuung der Mittagsmahlzeit nicht ausschließlich die (berechtigte) Gefahr von Mehrarbeit sehen, sondern die Chance zu fächerübergreifender „gelebter“ Ernährungs- und Verbraucherbildung erkennen und nutzen.

Das setzt fachliche und didaktisch-methodische Kenntnisse voraus, die in der heutigen Ausbildung von Lehrern und Erziehern bis auf wenige Ausnahmen nicht vermittelt werden (vgl. www.evb-online.de).

Um dennoch die eigenen Kenntnisse zu erweitern, können Pädagogen Angebote ihrer zuständigen Landesinstitute für Lehrerfortbildung nutzen oder konkret solche Angebote dort anregen. Darüber hinaus bieten überregionale Kampagnen wie www.schuleplusessen.de oder www.biokannjeder.de Multiplikatorenfortbildungen an.



Im Berliner Modellvorhaben wurden schulinterne Fortbildungen für Pädagogen zeitgleich zur Einführung von Mittagsverpflegung an Ganztagschulen mit großem Erfolg konzipiert und durchgeführt, die Vorbildcharakter haben.

Folgende Themen wurden angeboten:

- Informationen zum aktuellen Stand der Kinderernährungsforschung
- Wissenstransfer und Kompetenzvermittlung zur Organisation einer zeitgemäßen Schulverpflegung
- Empfehlungen zur Integration von Ernährungsbildung in das Schulprogramm
- Schulorganisatorische Rahmenbedingungen (Zeiten, Räume, Personal)
- Erarbeitung individueller Konzepte zur Organisation einer schulischen Esskultur (Regeln, Riten, Rollen)
- Präsentation zeitgemäßer Unterrichtsmaterialien
- Strategien für die fächerübergreifende methodisch-didaktische Umsetzung
- Praktische Erprobung einer Unterrichtseinheit
- Erarbeitung von Kommunikationsstrukturen: Schule – Caterer – Eltern



RESSOURCEN ENTDECKEN UND NUTZEN: ELTERNSCHULUNGEN

In der Kommunikation über Schulverpflegung zwischen Schule und Eltern dominieren häufig zwei Themen: Die generelle Ablehnung von Gemeinschaftsverpflegung für das eigene Kind (vor allem an Schulen, die „Neueinsteiger“ sind) und der Wunsch nach Qualitätsverbesserung des bestehenden Angebotes.

Im Sinne einer nachhaltigen Akzeptanzsicherung sollten Eltern rechtzeitig durch Informationsveranstaltungen und Elternschulungen motiviert werden, sich an der Gestaltung der Schulverpflegung aktiv zu beteiligen. Dabei können das Erfahrungswissen der Eltern und ihre eigene Esskultur in die Gestaltung der Schulverpflegung einfließen und ihre Identifikation mit den Angeboten der Schule positiv stärken. Ob am „Runden Tisch“ oder in einer „Küchenkommission“ – als Grundlage für ihr Engagement brauchen auch Eltern Informationsangebote. Elternschulungen können von Schulen organisiert und durch außerschulische Partner (s. o.) unterstützt und durchgeführt werden.

Einige Inhalte, die für Eltern relevant sind und im Berliner Modellvorhaben im Rahmen von Eltern- schulungen vermittelt wurden:

- Aktueller Stand der Kinderernährungsforschung
- Qualitätskriterien für Schulverpflegung
- Informationen zu Bio-Produkten in der Schulverpflegung
- Austausch eigener „Essbiographien“
- Erfahrungswissen zum Thema „Esskultur“ in die Speiseplangestaltung einbringen
- Kompetenzen zur aktiven Mitgestaltung von Schulverpflegung

Dabei lässt sich feststellen, dass Schulen, die Qualität und Organisation von Schulverpflegung als Teil ihres Bildungsauftrags verstehen und dabei alle Akteure in den Umstellungsprozess einbeziehen, die besten Chancen haben, eine hohe Akzeptanz für ihr Verpflegungsangebot zu erreichen und es nachhaltig als Ausgangspunkt von Ernährungsbildung zu nutzen sowie das Lernklima deutlich zu verbessern – für Schüler und Pädagogen.



EIN ERFOLGSREZEPT AUS HAMBURG

Fortbildungen sind mehr oder weniger einmalige, zeitlich begrenzte Veranstaltungen. Um eine Umstellung konkret vorzubereiten und vor allem, um sie auch dauerhaft gelingen zu lassen, muss die Beschäftigung und der Austausch zu diesem Thema verstetigt werden. Es ist sinnvoll, einen „Jour Fix“ für alle Betroffenen und Beteiligten einzurichten, der als „Runder Tisch“, „Küchenkommission“ oder sonstige feste Einrichtung die erforderliche Kontinuität gewährleistet.

Zum Runden Tisch mit allen am Projekt „Mittagstisch“ Beteiligten einer Schule oder Kita gehören neben der Leitung die Pädagogen, Eltern und je nach Alter die Kinder. Wird in der Kita oder Schule noch frisch gekocht, sollte von Anfang an auch die Küchenkraft mit in die Gespräche einbezogen werden. Greift die Einrichtung auf eine Fremdverpflegung z. B. durch einen Caterer zurück, macht es Sinn, dass der Kreis sich erst einmal vor Aufbau der Verpflegung ohne diesen trifft, um sich grundlegend über das Ernährungskonzept und die Qualität des Essens zu verständigen.

Für diese Gespräche und die Entscheidungsfindung sollte die Kita oder Schule sich Zeit nehmen, da die Schüler dann, wenn die Verpflegung nicht mit Bedacht ausgewählt wird, erfahrungsgemäß nach einer gewissen Zeit die Kantine meiden, die Essenszahlen drastisch sinken und es sich für den Betreiber der Schulkantine nicht mehr lohnt bzw. es dann auch nicht mehr gewünscht wird, dass er die Einrichtung beliefert. Die Praxis zeigt, dass in vielen Schulen binnen eines Jahres zwei Mal und öfter ein Wechsel in der Verpflegung stattfindet, weil das Essen schlichtweg den Ansprüchen der Leitung, des Kollegiums, der Eltern- oder Schülerschaft nicht mehr genügt.

Somit sollten die Beteiligten des Runden Tisches im Vorfeld Kriterien aufstellen, was sie sich bzgl. der Verpflegung in ihrer Ein-

richtung wünschen und welche Preise akzeptiert werden. Eine Hilfestellung können dabei die „Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot an Schulen“ darstellen, die als bundesweite Empfehlungen im Sommer 2005 von dem Ökologischen Großküchenservice, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und den Verbraucherzentralen entwickelt wurden. Beispielhaft können Themen wie der Einsatz von Bio-Lebensmitteln, der Frischeanteil, die Einbindung von Vollkornprodukten und die Essensdarreichung (Tellergerichte oder Einzelkomponenten) diskutiert werden.

In diesem Zusammenhang ist wichtig, die räumlichen und personellen Voraussetzungen zu beachten, um die Kriterien nicht jenseits des Umsetzbaren zu entwickeln. Weiterhin hat sich bewährt, sich im Vorfeld zu Richtlinien zur Hygiene und des Gesundheitsschutzes zu informieren, um auch hier Überraschungen im Nachhinein vorzubeugen. Zu guter Letzt muss die Schulorganisation darauf abgestimmt werden, dass ausreichend lange Pausenzeiten angeboten werden, damit die Schüler sich in Ruhe versorgen können.

Wenn der Runde Tisch sich ein klares Bild zur Verpflegung in der eigenen Kita oder Schule gemacht hat, empfiehlt sich, die Angebote mehrerer Caterer zu vergleichen. Im Dialog mit dem favorisierten Verpfleger kann dann der Vertrag in Anlehnung an die Kriterien des Runden Tisches weiterentwickelt werden.

Wichtig ist, dass der Runde Tisch sich auch nach Aufbau der Verpflegung in Kita und Schule mit dem Caterer in regelmäßigen Abständen trifft, um die Qualität des Essens kontinuierlich zu sichern – die Akzeptanz zu beobachten und ggf. Veränderungen vorzunehmen.

Da es in der Kita- und Schulverpflegung noch keine Patentlösungen gibt, die sich auf alle Einrichtungen übertragen lassen, sind die Verpflegung und demzufolge die Diskussionen am Runden Tisch als ein Prozess zu sehen, der fortdauernd miteinander weiterentwickelt wird.

So besteht eine gute Chance, dass sich in der Kita bzw. Schule eine qualitativ hochwertige Verpflegung etablieren kann, die von allen Beteiligten getragen und gemocht wird.



UMFASSENDE SCHULBETREUUNG – DER LICHERÖDER PROJEKTANSATZ

VON KLAUS ADAMASCHEK

Eine Schule, die sich mit dem Gedanken trägt, regional-biologische Verpflegung einzuführen oder darauf umzustellen, hat sich viel vorgenommen. Am besten klappt das Vorhaben, wenn die Umstellung umfassend vorbereitet wird und alle beteiligten Gruppen von Anfang an in die Entwicklung miteinbezogen werden. Dabei kann es – insbesondere auch bei knappem Zeitbudget – sinnvoll sein, professionelle Unterstützung zu suchen.

Wie eine solch vorbereitende inner-schulische „Kommunikationsoffensive“ aussehen kann, hat das Umweltbildungszentrum Licherode im Auftrag der Universität Kassel im Rahmen des nordhessischen Modellprojekts „Regionalbiologische Schulverpflegung“ erprobt.

Der Licheröder Projektansatz zielte darauf ab, an Schulen mit Ganztagsangeboten ein grundlegend positives Klima für die Einführung einer regional-biologischen Schulverpflegung zu schaffen. Mit einem ganzen Bündel abgestimmter Maßnahmen wurde versucht, die „ganze Schulgemeinde“ auf den Weg zur regional-biologischen Schulverpflegung mitzunehmen.

Zur sechsmonatigen Begleitung der Eckhardt-Vonhold-Schule in Schwalmstadt gehörten zum Beispiel Fortbildungsveranstaltungen für das Kollegium, Informationsabende für die Eltern sowie betriebswirtschaftliche und hauswirtschaftliche Beratungsangebote für Schulleitung und Küche.

Pädagogisches Kernstück war eine Projektwoche zu den Themen gesunde Ernährung und ökologischer Landbau, die sogenannte „Besser-Esser-Woche“, mit der die Schulkinder mit einem ganzheitlichen Bildungskonzept auf die neue Schulverpflegung vorbereitet wurden. Als besonders hilfreiche Instrumente erweisen sich verschiedene projektbegleitende Arbeitsgruppen: In einer schulinternen AG halfen Lehrkräf-



te und Schulleitung dem Beratungsteam, das Licheröder Konzept auf die tatsächlichen Gegebenheiten der Schule herunterzubrechen. Und in einer Koop-AG diskutierten Schulleitung, Lehrkräfte, Caterer und Köchinnen mitunter sehr lebhaft über konkrete Fragen des Versorgungskonzepts und der Speiseplangestaltung.

Die Erfahrungen mit dieser umfassenden Schulbetreuung waren überaus positiv: Schulleitung, Lehrkräfte, Caterer und Küche sind eng zusammen gerückt, und die Eltern waren sogar bereit, einen angemessenen Mehrpreis für die regionale Biokost zu akzeptieren. Es wurde deutlich, dass ein solch prozessorientiertes Kommunikationskonzept wesentlich Erfolg verspre-

chender ist als punktuelle und kurzfristige Maßnahmen.

Die intensive Begleitung von „umstellungswilligen Schulen“ erfordert allerdings qualifiziertes Personal – und einen gesellschaftlichen Konsens zur Finanzierung dieser zentralen Zukunftsaufgabe. Eine optimale Lösung wäre die Einrichtung regionaler Beratungsgruppen, die, ähnlich wie die fünfköpfige Projektgruppe des Umweltzentrums Licherode, umstellungsbereite Schulen fachlich und organisatorisch beraten und mit pädagogischen Aktionen begleiten. Die Ergebnisse des Projekts „Regionalbiologische Schulverpflegung“ liefern eine erste Basis für die Arbeit solcher externen Beratungsgruppen.

SCHÜLER NICHT VERGESSEN – DIE BESSER-ESSER-WOCHE

VON KLAUS ADAMASCHEK

PRAKTISCHE ERFAHRUNGEN AUS EINEM MODELLVERSUCH IN NORDHESSEN

Die Umstellung auf ein regional-biologisches Mittagessen ist eine logistische Herausforderung. Doch bei allem Vorbereitungs-Stress dürfen die Hauptakteure, die Kinder, nicht vergessen werden. Wenn sie nicht mitziehen, wenn die Akzeptanz der „Esser“ dauerhaft fehlt, ist jede noch so sorgfältig geplante und optimal vorbereitete Umstellung zum Scheitern verurteilt.

Aber kann man die modernen Kids überhaupt noch für ein regional-biologisches Mittagessen gewinnen? Wie die Vorbehalte in Form von Projektarbeiten ausgeräumt werden können, zeigt die Arbeit des Umweltbildungszentrums Licherode als Partner der Universität Kassel im Rahmen des nordhessischen Modellprojekts „Regional-biologische Schulverpflegung“

Im Ökologischen Schullandheim im nordhessischen Dörfchen Alheim-Licherode wurden in den letzten zehn Jahren 30.000 Schulkinder regional-biologisch verpflegt. Aufbauend auf den meist posi-

tiven Erfahrungen hat ein Licheröder Projektteam nun in Kooperation mit dem hessischen Amt für Lehrerbildung (AfL) die Aufgabe übernommen, Modellschulen bei der Umstellung auf regional-biologische Verpflegung zu begleiten. Als Kernstück sollte eine kompakte Projektwoche für Kinder im Alter von 8 bis 12 Jahren entwickelt werden, die sich an einem ganzheitlich umweltpädagogischen Bildungskonzept orientieren sollte:

- Der sinnesorientierte Einstieg über Stationsarbeiten (Lernwerkstätten) soll spielerisch in das Wochenthema einführen, Interesse wecken, Fragestellungen eröffnen und Wissen vermitteln.
- Der Besuch bei einem Kooperationspartner oder Lernort der Region soll authentische Hintergrundinformationen und eigene konkrete Lebens-Erfahrungen ermöglichen.
- Die Herstellung eigener Produkte soll die Chance bieten, handwerklich und kreativ tätig zu werden um die neuen Erfahrungen/Erlebnisse durch eigene praktische Aktivitäten zu verarbeiten.
- Die abschließende Auszeichnung mit einem Zertifikat, in Form und Inhalt der Altersgruppe angepasst, soll die persönliche Aneignung erhöhen und zur weiteren Auseinandersetzung motivieren.

Entstanden ist nach einjähriger Entwicklungsarbeit die so genannte „Besser-Esser-Woche“, bei der es um gesunde Ernährung, regionale Landwirtschaft und biologischen Landbau geht. Das aber nicht langweilig und trocken, sondern aktiv und mit allen Sinnen. Die Kinder hocken nicht im Klassenzimmer, sondern es geht auf den Bauernhof und in die Schulküche. Und am Ende gibt es sogar ein Zertifikat, den „Besser-Esser-Pass“, der dann quasi die Eintrittskarte für ein gesundes und regional-biologisches Schulessen darstellt.

DIE FÜNF BAUSTEINE DER „BESSER-ESSER-WOCHE“

ENTWICKELT VON DIPL. AGRAR-ING. JOHANNES LUTZ

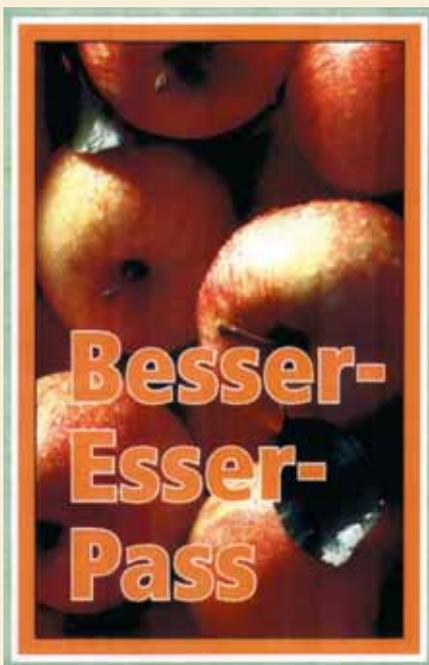
Lernwerkstatt Ernährung – Ein spannender Einstieg mit allen Sinnen

Tag 1 Die Schüler bearbeiten in Kleingruppen zehn unterschiedliche Stationen zum Thema Ernährung. Wer „erschmeckt“ Brotsorten mit verbundenen Augen? Wie viele Stück Würfelzucker sind in Cola, Ketchup und Fruchtzwergen? Wer kann Gewürze am Geruch bestimmen? Es wird getastet, gefühlt, geschmeckt und gerochen ... und jeder darf sich sogar sein eigenes leckeres Öko-Pausen-Brötchen zubereiten. Mindestens genauso wichtig wie die handlungsorientierten Stationen ist die ausgiebige Nachbesprechung im Anschluss an die Stationsarbeit.



Der Besuch auf dem Biohof – Biolandbau aus erster Hand

Tag 2 Einen Vormittag lang erkunden die Kinder einen Biohof, der zu den Zulieferern der Schulküche oder des Öko-Caterers gehört, und lernen die Menschen persönlich kennen, die Lebensmittel für die Schulküche produzieren. Die Klassen werden in vier Gruppen aufgeteilt und gehen dem ökologischen Landbau auf die Spur – natürlich nicht nur durch Zuschauen, sondern auch durch eigenes Mitmachen. Es wird Getreide mit der Hand gemahlen, die Schweine werden gefüttert, es wird je nach Jahreszeit eingesät, pikiert und natürlich auch geerntet. In der „Lernwerkstatt Ökolandbau“ erfahren die Schüler Wissenswertes und Spannendes über Landwirtschaft und ihre Erzeugnisse.



Gemeinsam kochen und gemeinsam genießen

Tag 3 Unter fachlicher Anleitung wird in der Schulküche Gemüse geschnibbelt und Salat geputzt, es wird gebrutzelt und gekocht und dabei möglichst viel von dem verarbeitet, was am Vortag auf dem Biohof selber geerntet wurde. So schließt sich ein kleiner exemplarischer Kreislauf von der Ur-Produktion bis in die Schulkantine. Und hier leistet jeder seinen eigenen Beitrag, egal ob beim Kochen, beim Dekorieren oder beim Eindecken. Und schließlich wird das schmackhafte Menü natürlich auch gemeinsam genossen.

Auswerten, diskutieren, präsentieren

Tag 4 Der vierte Tag dient der Auswertung, dem vertiefenden Gespräch und der Erarbeitung einer eigenen Präsentation in Gruppenarbeit. Dem Alter angemessen wird das bisher Erlebte und Erlernte diskutiert und auf eigene Zusammenhänge übertragen. Beispiele für konkrete Aufgabenstellungen sind Dokumentationen und Ausstellungen zur Projektwoche, die Gestaltung von Speiseplänen für die Schulkantine, Vorschläge für das Sortiment des Schulkiosks, Bio-Dekoration der Cafeteria oder auch Umfragen bei Mitschülern und Lehrern zum Thema regionale Biokost.

Der „Besser-Esser-Pass“ – verdiente Anerkennung und Belohnung

Tag 5 Am letzten Tag der Projektwoche werden die Ergebnisse der Gruppenarbeiten vorgestellt, und die Projektwoche wird in einem zusammenfassenden Abschlussgespräch vertieft. Schließlich erhalten die Schülerinnen und Schüler in einer Feierstunde ihr ganz offizielles Zertifikat, den „Besser-Esser-Pass“, der nicht nur vom Umweltpädagogen und Schulleiter unterzeichnet ist, sondern der sogar das Logo des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft trägt. Die Inhalte der Woche und bei älteren Kindern auch die individuellen Leistungen werden im Zertifikat klar wieder gegeben.

Die „Besser-Esser-Woche“ wurde an verschiedenen Modellschulen und in Licherode mit Schulklassen der Jahrgänge 3 bis 6 bisher über 50 mal erprobt und weiter entwickelt, und das sowohl im Regelunterricht als auch im Nachmittagsangebot.

Die Projektwochen wurden von der Universität Kassel im Rahmen einer Diplomarbeit evaluiert, Sinnhaftigkeit und Wirksamkeit der „Besser-Esser-Woche“ werden dort eindrucksvoll belegt. (Vgl. Leidebrand, Nadja / Serviceseite S. 38.)

Besonders ermutigend waren die Ergebnisse an der Eckhardt-Vonhold-Schule (EVS), einer Grundschule mit Ganztagsangeboten in Schwalmstadt-Treysa. Dort wurde das gesamte Kollegium im Rahmen eines Pädagogischen Tages in Licherode mit den Zielsetzungen und den Inhalten der „Besser-Esser-Woche“ vertraut gemacht. Die EVS wird die „Besser-Esser-Woche“ zukünftig mit allen dritten Klassen eigenständig durchführen, der „Besser-Esser-

Pass“ hat somit, wie z. B. ein „Fahrrad-Pass“ oder ein „Freischwimmer-Ausweis“, seinen festen Platz im Schulprogramm gefunden. Und einiges bewegt hat die „Besser-Esser-Woche“ auch bei den Kindern: Die Akzeptanz gesunder und regionaler Biokost, dies belegen die Erfahrungen aus dem Pilotprojekt, hat ganz spürbar zugenommen.

Mit der „Besser-Esser-Woche“ wurde ein wirksames Instrument entwickelt, das die Themen „Ökologischer Landbau“ und „Gesunde Ernährung“ kindgerecht und anschaulich miteinander verknüpft.

Sie kann einen Beitrag leisten, zeitgemäße Konzepte der Umweltbildung (ganzheitliche Ausrichtung, Berücksichtigung der Nachhaltigkeit, Zertifizierung) in den Prozess der Ernährungsumstellung an Ganztagschulen einzubringen. Entscheidend ist dabei die dauerhafte Verankerung solcher Ansätze im Schulprogramm und somit im Schulleben als Ganzes.

Modellvorhaben: Regional-biologische Schulverpflegung (Unterauftrag Licherode) Pädagogisch abgesicherte Einführung an ausgesuchten Schulen des Schwalm-Eder-Kreises, Erarbeitung eines übertragbaren Praxisleitfadens und Publizierung der Ergebnisse

Projektlaufzeit:	1. März 2004 – 30. September 2006
Durchführung:	Umweltbildungszentrum Licherode Ökologisches Schullandheim und Tagungshaus Lindenstraße 14 • D-36211 Alheim-Licherode Klaus Adamaschek, Johannes Lutz, Angelika Adamaschek, Ilona Heußner Telefon 0 56 64 / 94 86 - 0 • Mail: oekonetz.licherode@t-online.de www.oekologische-bildung.de
Region:	Nordhessen
Zielgruppe:	Ganztagschulen
Projektpartner:	Universität Kassel, Fachbereich 11, Ökologische Agrarwissenschaften Hessisches Amt für Lehrerbildung Lernende Regionen Hersfeld-Rotenburg/Werra-Meißner

Projektziel und Aktivitäten:

Eine Schule, die sich mit dem Gedanken trägt, regional-biologische Verpflegung einzuführen, benötigt ganz konkrete Hilfestellungen. Neben dem Transfer von theoretischem Wissen und praktischen Erfahrungen sind hier vor allem Methoden der vorbereitenden Sensibilisierung von Schulkindern, Eltern und Lehrern gefragt.

Konkrete Aufgabe des Licheröder Umweltbildungszentrums war die Erarbeitung und Erprobung eines konkreten Maßnahmenkatalogs zur Unterstützung der Einführung regionaler Biokost an Ganztagschulen. Als pädagogisches Kernstück wurde die „Besser-Esser-Woche“ entwickelt, die von einem Pädagogen aus Licherode an ausgewählten Modellschulen des Schwalm-Eder-Kreises durchgeführt und von der Uni Kassel evaluiert wurde.

Die Ergebnisse der Pilotphase werden über Broschüren, Seminare und Pädagogische Tage in Kooperation mit dem Hessischen Amt für Lehrerbildung (AfL) an Multiplikatoren weitervermittelt.

KÜCHE UND PÄDAGOGIK ZIEHEN AN EINEM STRANG

VON SUSANNE BERGMANN UND CHRISTINA ZUREK

GESUNDE NAHRUNG FÜR KOPF UND MAGEN

Eine ausgewogene ökologische Verpflegung in der Schule kann dann besonders gut funktionieren und viele Vorteile für alle Beteiligten mit sich bringen, wenn die



Bereiche Verpflegung und Pädagogik miteinander verknüpft sind. Es ist sinnvoll, dass Lehrer die Eltern dabei unterstützen, Kindern die Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung nahe zu bringen.

Die Botschaften der Lehrer sind aber wenig überzeugend, wenn beispielsweise statt der empfohlenen, mit Käse, Salat und Tomaten angerichteten Vollkornbrötchen lieb- und einfalllos mit Schnittkäse und Wurst belegte Weißmehlbrötchen am Schulkiosk verkauft werden. Erlebtes und Erlerntes muss zusammenwirken, damit die Schüler ihr Ernährungsverhalten durch erlerntes Ernährungswissen verändern können.

Die Verpflegungsangebote an der Schule müssen also ernährungsphysiologisch ausgewogen sein, sonst bleiben die pädagogischen Maßnahmen unglaubwürdig.

Andersherum nützt es nichts, ein ausgewogenes, ökologisches Essen anzubieten, wenn Schüler die Schulkantine nicht besuchen, weil sie den Wert der Mittagsverpflegung für ihre Leistungsfähigkeit und Gesundheit nicht erkennen.

Darum ist es wichtig, beide Bereiche – Verpflegung und Pädagogik – miteinander zu verknüpfen und aufeinander abzustimmen. So steigen die Chancen, dass Verpflegung in der Ganztagschule zum integrativen Bestandteil der gesamten Schulkultur wird. Eine Möglichkeit ist die Durchführung einer Besser-Esser-Woche, wie oben beschrieben, aber wenn dieser Aufwand nicht zu leisten ist, sind auch einzelne Aktionstage sehr gut geeignet, die Verknüpfung von Küche und Pädagogik erlebbar zu machen und neue Motivation zu vermitteln.

Im Hamburger Modellvorhaben wurden aktionsbezogene Projektstage entwickelt, die die Schüler aktivieren, sich mit ökologischen Lebensmitteln und deren Bezug zum eigenen Ernährungsverhalten auseinander zu setzen. Vorbereitet wurde eine Bio-Apfelaktion, ein Bio-Getreidetag, eine Bio-Eieraktion, ein Fairer-Handel-Tag, eine Getränkeaktion und ein Tag zur Gentechnik-Thematik.

ABLAUF DER AKTIONSTAGE

Die Klasse widmet sich einem Thema, indem sie sich im Unterricht – besser noch durch eine Exkursion zu einem Bio-Betrieb oder Bio-Verarbeiter – z. B. über den Apfelanbau oder die Besonderheiten von Vollkorngetreide informiert. Angebote zur Unterrichtsvorbereitung für die Lehrkräfte halten u. a. das Bundesprogramm Ökologischer Landbau oder der aid bereit.

Mit den Informationen aus dem Unterricht und der Exkursion gestalten die Schüler Wandtafeln oder Plakate, die sie im Rahmen einer Aktion in der Schulkantine anderen Mitschülern präsentieren. Besonders wichtig erscheint es, dass aktivierende Elemente wie beispielsweise Apfelsaftpressen oder Verkostung von Bio-Produkten (z. B. eine Milchbar mit selbst hergestellten Milchprodukten) die Informationsstände begleiten. So ergänzt das sinnliche Erleben die kognitive Auseinandersetzung mit den Themen.

Die Verbindung zur Schulverpflegung wird dadurch hergestellt, dass die Schulkantine an dem jeweiligen Tag ihre Menüauswahl auf die Themen des Aktionstages ausrichtet, so dass es beispielsweise am Apfeltag Gerichte mit Äpfeln aus ökologischem Anbau gibt. Damit spüren die Schüler, dass auch sie den Schulalltag mitgestalten können. Hier sollten die Lehrkräfte ggf. vermittelnd zwischen Schülern und Küchenkräften tätig werden.

Ziel ist es, dass die Schülergruppen ihr erworbenes Ernährungswissen durch Informationsstände oder Verkostungsaktionen in die Schulgemeinschaft einbringen und damit die Schüler und nicht Pädagogen und Küchenkräfte allein die Informations- und Überzeugungsarbeit leisten.



MITREDEN BEIM UMSTELLEN

IN DER FACHSCHULE FÜR SOZIALPÄDAGOGIK
SIND DIE KUNDEN KÖNIGE

VON IRIS LEHMANN



Tag für Tag bekommen zahllose Kantinen- und Mensennutzer ihr Essen vorgesetzt, ohne irgendeinen Einfluss darauf zu haben. – Wenn es stimmt, dass man ist, was man isst, dann ist dies ein untragbarer Zustand. An der Fachschule für Sozialpädagogik in Hamburg hat man die Schüler von Anfang an mit eingebunden, als die Idee reifte, auf ökologische Produkte umzustellen.

■ 96 Schüler der Fachschule für Sozialpädagogik in Hamburg finden „gesunde, qualitativ gute Lebensmittel“ sehr wichtig, 132 finden sie wichtig, und nur ein Schüler kreuzte in der Umfrage der Schule beherzt das „gar nicht wichtig“ an. Die Schüler sollten mitreden dürfen bei der Frage, ob Mensa und Cafeteria Schritt für Schritt auf ökologisch produzierte Zutaten umgestellt werden sollen, fand das Kollegium. Schließlich lernt man hier, wie man im späteren Beruf „Erzieher“ Kinder zu eigenständig denkenden Menschen formt ... Erst nach der mehrheitlichen Zustimmung durch die Schüler schritt darum das Team zur Tat und hielt sich nur in einem Punkt nicht an die Wünsche der Befragten: statt um zehn Prozent wurden die Kosten pro Essen um dreißig Prozent erhöht, um mehr Produkte in Öko-Qualität einkaufen zu können. Doch mit der Bekanntmachung dieser Änderung, begleitet von einer Erklärung und Entschuldigung, stellte der „Cafeteria-Beirat“, bestehend aus Lehrern, Schülervetretern und Vertretern der Küchenteams, den Fachschülern auch gleich in Aussicht, dass ihre Meinung schon nach drei Monaten wieder gefragt sei und je nach Befragungs-Ergebnis Korrekturen durchgeführt würden. Um eine noch deutlichere Preissteigerung zu vermeiden, wurde zugleich das Fleisch- und Fischangebot auf je einen Tag pro Woche reduziert – das wiederum hatte der größte Teil der Schüler in der Befragung gut geheiß.



ROGGENRISOTTO ZEIGT GRENZEN AUF

Initiiert wurde die Umstellung von den Lehrerinnen Ursula Mühler und Waltraud Biester. Beraten und begleitet wurde die Aktion im Rahmen des Modellprojekts Hamburg „Bio für Kinder“ durch Vertreterinnen des Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V.. Die Expertinnen-Begleitung war um so nötiger, als die Schule



eine nicht unwesentliche Besonderheit aufweist: Gekocht wird hier von Mitarbeitern des Beschäftigungsträgers „Koala“ (Kooperation Arbeit und Lernen in Altona) – was bedeutet, dass das Personal im Rahmen einer Qualifizierungsmaßnahme in zehnmonatigen Abständen wechselt. Immerhin gelang es zu Beginn des Projektes – zumindest bis heute – wenigstens die Köchin selbst in eine Anstellung zu übernehmen.

Die Köchin Hanne Kornmann sei zunächst entsprechend skeptisch gewesen, erzählt Susanne Bergmann vom Ökomarkt Verein. „In meiner Küche, mit meinen Leuten, wie soll das gehen?“, habe sie an der Umsetzbarkeit des ambitionierten Vorhabens gezweifelt. Doch mit dem Essen kam der Geschmack am Öko-Konzept ... Nachdem Trockenwaren, Obst und Gemüse auf Öko-Qualität und das ganze Essen auf vollwertige Zubereitung umgestellt waren, hat sich die Köchin immer mehr zur begeisterten Befürworterin entwickelt, die längst selbst Öko-Produkte einkauft und – zur allerdings keineswegs ungeteilten Begeisterung ihrer Klientel – sich auch mal an einem Roggenrisotto versucht. „O.k., das gibt’s in Zukunft nicht mehr;“

so ihr pragmatisches Fazit, nachdem das ungewohnte Gericht nicht so angenommen wurde. Dennoch, der ständige Wechsel ihrer Mannschaft ist eine besondere Herausforderung: So durften die Koala-Mitarbeiter zur Einstimmung am Anfang der Umstellung einen Bio-Hof besuchen.

KÜCHE UND PÄDAGOGIK AM APFELTAG VEREINT

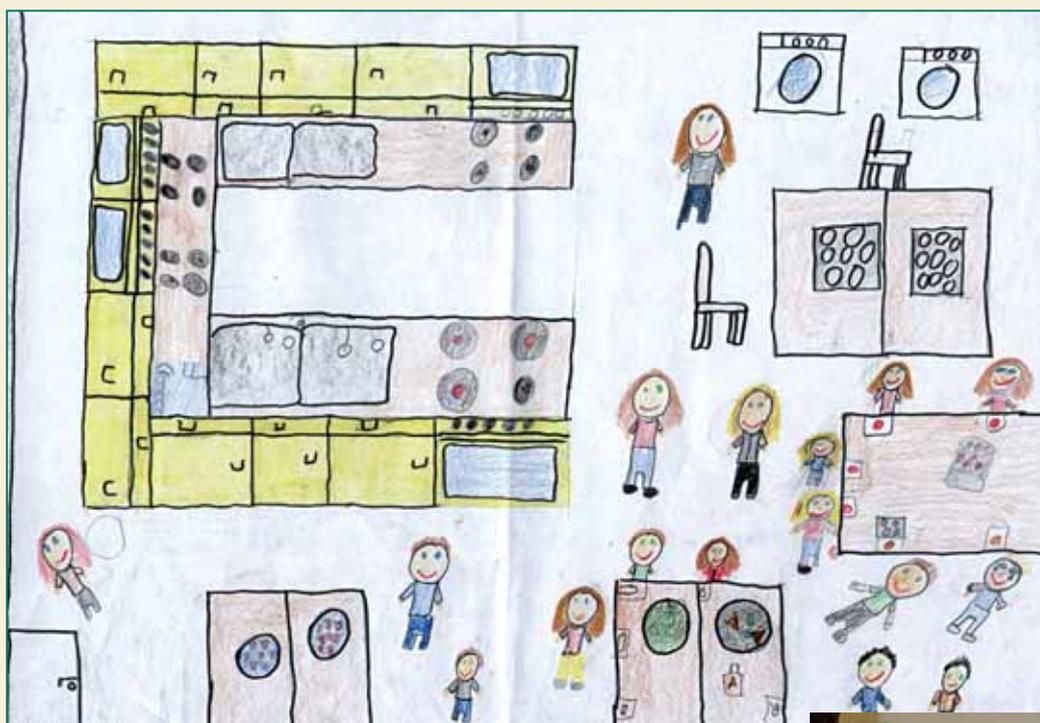
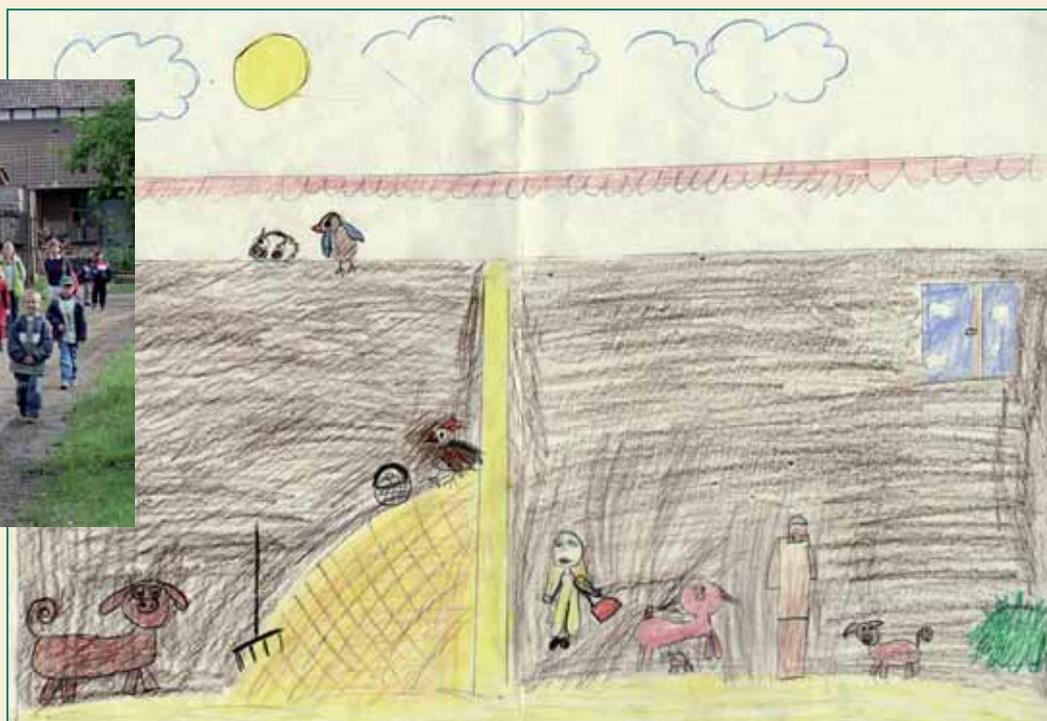
Entsprechend dem Schulcredo, einer hohen Beteiligung der Schüler, wurden diese gleich mehrfach in die „Pflicht“ genommen: Zum einen beteiligten sie sich an der Vorbereitung der vom Ökomarkt-Verein in Zusammenarbeit mit Ursula Mühler durchgeführten Projekttag. Als Auftaktveranstaltung der Essensumstellung wurde zum Beispiel ein Apfeltag initiiert, zu dem einzelne Klassen Informationswände für die Mitschüler gestalteten.

Zum anderen gaben sie in der permanent aufgestellten Rückmeldebox und in einer zweiten Umfrage, wie angekündigt nach drei Monaten, ihre Meinung kund: Immerhin rund 50 Prozent der Befragten sind mit dem Essen deutlich zufrieden, weitere 30 Prozent trugen das Zeichen für „neutral“ in das entsprechende Kästchen ein – allerdings sind auch rund 20 Prozent mit dem Essen mehr oder weniger deutlich unzufrieden.

PROBLEM WIRD ZUM ERFOLGSFAKTOR

Nur in einem Punkt gibt es keinen einzigen „Ausreißer“: Das Service-Personal bekommt nur gute Bewertungen: von super nett bis nett mit drei Ausrufezeichen – und selbst um Tipps wie „lasst Euch bloß nicht von den Schülern nerven“ sind die Fachschüler nicht verlegen. So zeigt sich der vermeintliche Problempunkt, das Engagement eines Ein-Euro-Beschäftigungsträgers, zumindest an der Hamburger Fachschule auch als positives Element. Allerdings wurde die Küche von Anfang an vom Ökomarkt e.V. und von der Schule als wesentlich für den Erfolg des Projekts betrachtet und die Zusammenführung von Pädagogik und Küche tatkräftig angestrebt. Zu den Informationstafeln der Schüler zum Apfelthema gab es darum am Auftakttag, angeregt durch die Cafeteria-Runde, ein ungewöhnliches Menü mit lauter Apfelgerichten – von der Küchenchefin ausgewählt. In den allermeisten Schulen ist bis heute der Küchenbereich streng getrennt vom Schulbereich, und nicht selten widersprechen sich so Theorie und Praxis in eklatanter Weise, ohne dass es auch nur wahrgenommen wird. Wie sich diese Schizophrenie auf den Lernerfolg – nicht nur bei Lehrinhalten zur Ernährung – auswirkt, ist eine offene Frage, die hoffentlich durch ein zunehmendes Aufeinanderzugehen, wie an der Fachschule für Sozialpädagogik in Hamburg praktiziert, in Zukunft irrelevant wird.





BILDVERZEICHNIS:

Die Bilder stammen aus der Arbeit der dargestellten Modellvorhaben und wurden von den einzelnen Bildautoren für die Bundesbroschüre freundlicherweise zur Verfügung gestellt.

Bildredaktion: Angelika Adamaschek

ANSPRECHPARTNER ZU DEN PROJEKTEN

Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

Projekt „Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita & Schule“ · Osterstraße 58 · 20259 Hamburg · Telefon 040 – 432 70 601
E-mail: bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de · www.oekomarkt-hamburg.de

Universität Kassel, Ökologische Agrarwissenschaften

Fachgebiet Landnutzung und regionale Agrarpolitik
Prof. Dr. Onno Poppinga · Nordbahnhofstraße 1a · D-37213 Witzenhausen · www.uni-kassel.de

Ökologisches Schullandheim Licherode, Zentrum für praxisnahe Umweltbildung

Lindenstraße 14 · 36211 Alheim · Telefon 0 56 64 – 94 86 - 0 · E-Mail: oekonetz.licherode@t-online.de · www.oekologische-bildung.de

Kräuter-Werkstatt Marion Buley

Steinhöhle 6 · 63776 Mömbris · Telefon 0 60 29 – 70 04 10 · E-mail: Marion.Buley@online.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin

Levetzowstraße 1 – 2 · 10555 Berlin · Telefon 030 – 90 19 32 07 · Fax 030 – 90 19 34 19 · E-mail: mail@vernetzungsstelle-berlin.de

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Informationsportal Ökolandbau · www.oekolandbau.de sowie www.oekolandbau.de/grossverbraucher

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH · www.cma.de

aid infodienst · Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. · www.aid.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung · www.dge.de

Bundesverband der Verbraucherzentralen · www.vzbv.de

Ernährung und Verbraucherbildung im Internet · www.evb-online.de

INFOS ZUR ERNÄHRUNGSBILDUNG UND SCHULVERPFLEGUNG

Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB)
der Bundesregierung zum Auf- und Ausbau von Ganztagschulen in Deutschland (2003 – 2007) · www.ganztagschulen.org

Kampagne „Besser essen. Mehr bewegen. KINDERLEICHT“ · www.besseressenmehrbebewegen.de

Projekt der DGE und KINDERLEICHT: Schule plus Essen = Note 1 · www.schuleplusesessen.de

LITERATUR – INFOS ZU BIO

„Bio kann jeder!“

Info-Kampagne für mehr Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Regionale Ansprechpartner, Termine und mehr unter www.biokannjeder.de

„Die BIOSpitzenkoeche“

Deutschlands einzige Bio-Kochvereinigung, kocht auch für Kinder.
www.bio-spitzenkoeche.de

„Bio. Mir zuliebe.“

Die CMA-Kampagne für die Außer-Haus-Verpflegung. Mehr Infos unter www.bio-mirzuliebe.de

Das Konzept der Optimierten Mischkost wurde vom Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund entwickelt.

Infos unter: www.fke-do.de

Vgl. Seite 7:
Einkaufsoptimierung und Erhöhung der Qualität der Verpflegung durch zentrale Speiseplanung und Bestellung

Vgl. Seite 7: Ökospeiseplaner

Vgl. Seite 11: „OptimiX und Öko“ – Berliner Qualitätskriterien für Schulverpflegung

Vgl. Seite 11: Qualitätsstandards

Vgl. Seite 22: Kartoffelackerprojekt

Nadja Leidebrand:

Dokumentation und Evaluation einer Projektwoche als pädagogische Einführung zum Thema „Ernährung“ und „Ökologischer Landbau“ an einer Grundschule – Witzenhausen, Oktober 2004

Investitionsprogramm:

„Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) der Bundesregierung zum Auf- und Ausbau von Ganztagschulen in Deutschland (2003 – 2007)

DEZEMBER 2007

GEFÖRDERT AUS MITTELN DES BUNDESMINISTERIUMS FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT
UND VERBRAUCHERSCHUTZ IM RAHMEN DES BUNDESPROGRAMMS ÖKOLOGISCHER LANDBAU



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

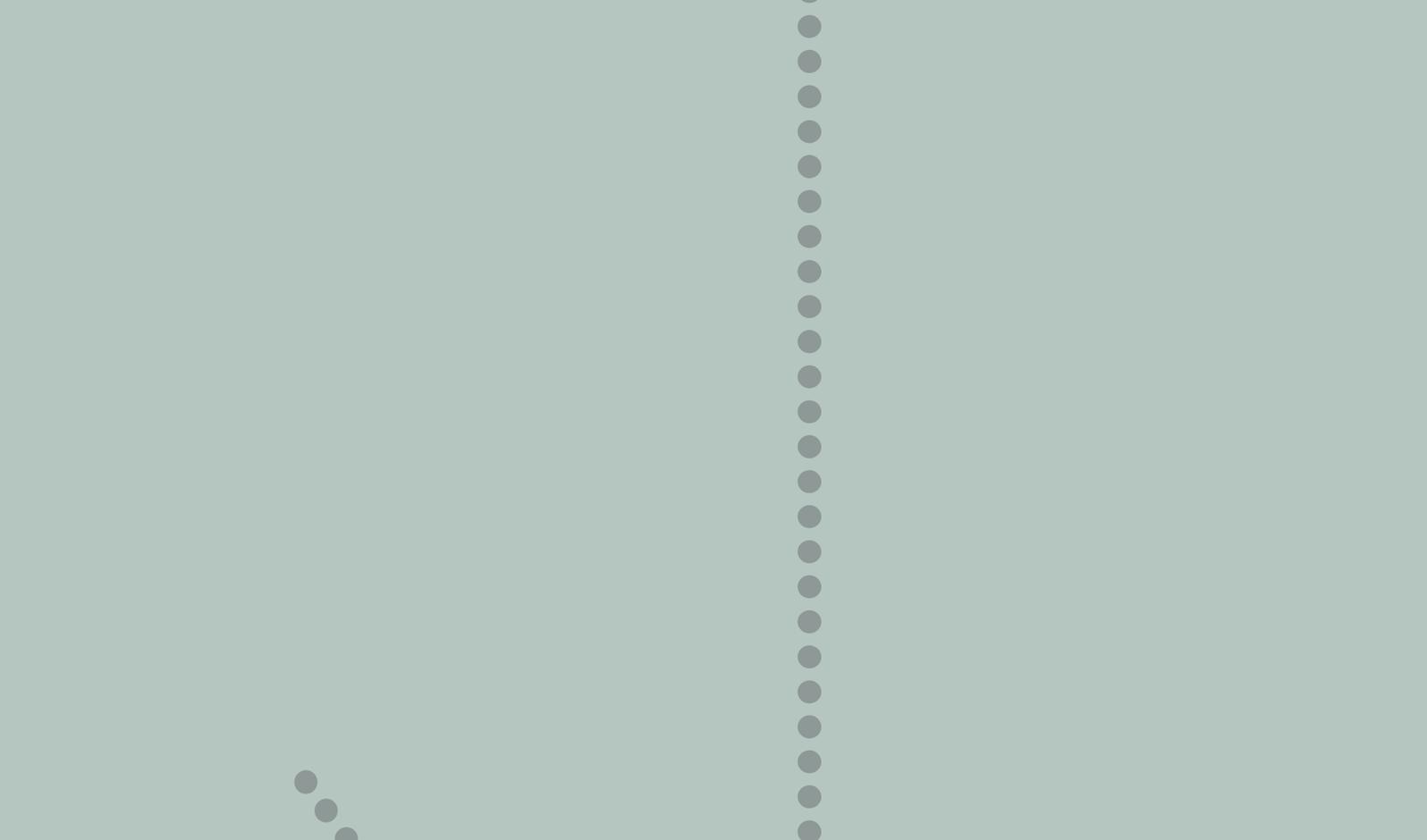


Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

BÖL

Bundesprogramm
Ökologischer
Landbau

U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T



IMPRESSUM:

Eine Informationsbroschüre der
Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29 · 53179 Bonn

Redaktionsteam:

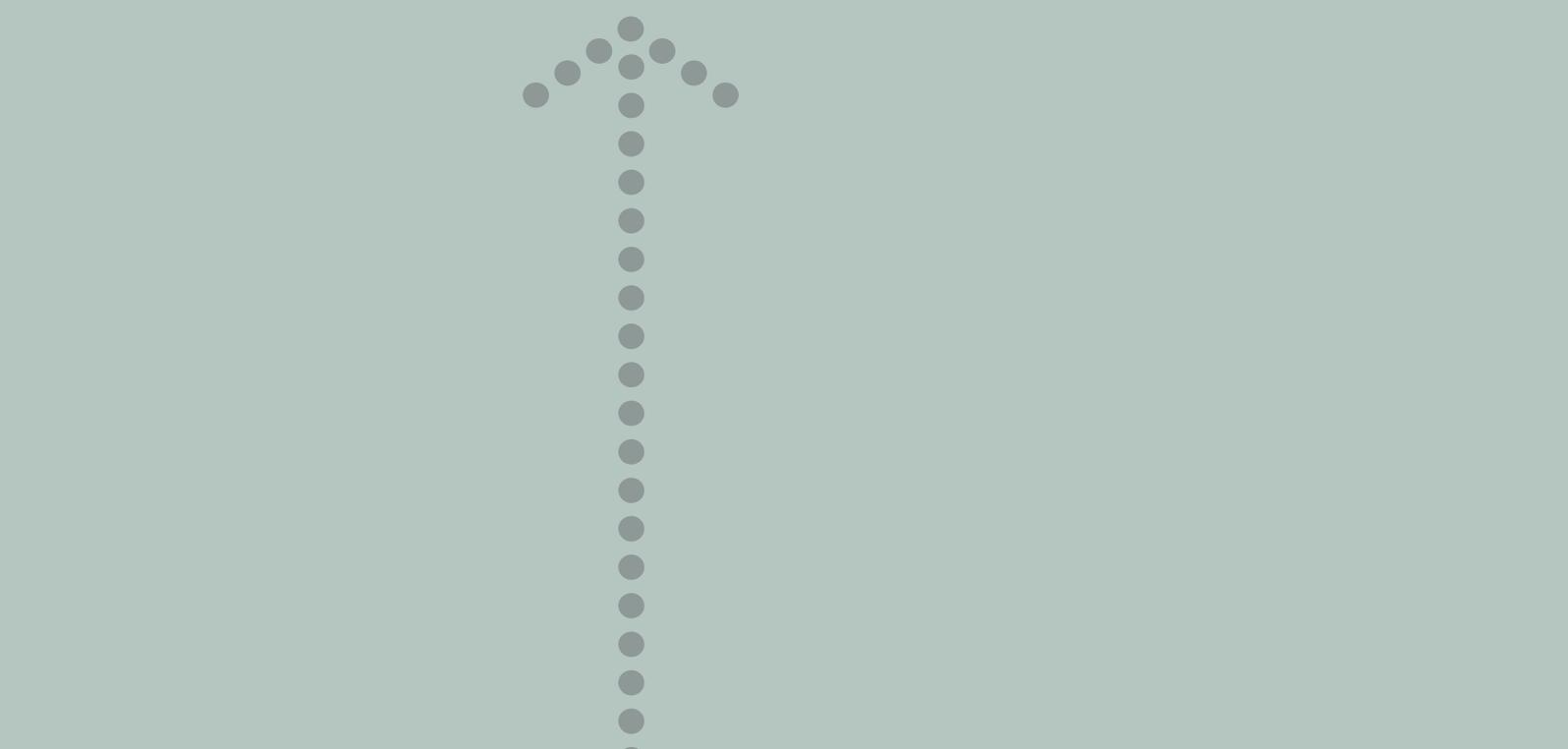
Dr. Birgit Ditgens (BLE), Iris Lehmann (BLE) sowie Vertreter der Modellprojekte

Ausführende Institution:

Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften,
Fachgebiet Landnutzung und regionale Agrarpolitik
Prof. Dr. Onno Poppinga · 37213 Witzenhausen

Grafik, Layout & Gestaltung Umweltbildungszentrum Licherode:
abteilung_grafik_design ... Michael Poppe-Kalthoff ... 36211 Alheim

Druck: Bernecker MediaWare AG · 34212 Melsungen · Erstauflage 20.000 Stück





Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

BÖL

Bundesprogramm
Ökologischer
Landbau

**U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T**