

## Außer-Haus-Verpflegung

# Mit Bio Schule machen

Ein gesundes, wohlschmeckendes Mittagessen in der Schule kann ernährungsbedingten Krankheiten bei Kindern vorbeugen und soziale Ungleichheiten abmildern. Bioprodukten kommt dabei eine wichtige Rolle zu. Noch steht die Schulverpflegung in Deutschland am Anfang – gute Voraussetzungen für die Einführung von Ökolebensmitteln.

Von Benjamin Nölting, Silke Reimann und Carola Strassner

In Westdeutschland dominiert die ergänzende Schulverpflegung, das heißt, zusätzlich zum mitgebrachten Pausenbrot werden Obst, Getränke, Gebäck und kleine Imbisse angeboten. Der Verkauf erfolgt über Schulkioske, Schulcafés sowie rund 10 000 Automaten. Die erhältlichen Snacks sind überwiegend ballaststoffarm, zuckerreich und damit nicht gerade gesundheitsfördernd. In Ostdeutschland sind Tradition und Infrastruktur einer Vollverpflegung mit einer warmen Mittagsmahlzeit noch teilweise erhalten. Im Jahr 2008 lag der Anteil der Warmverpflegung in Ganztagschulen in den neuen Bundesländern (ohne Berlin) bei knapp 87 Prozent, in den alten nur bei 55 Prozent (Arens-Azevedo und Laberenz, 2008).

Angestoßen durch den Ausbau der Ganztagschulen seit 2003 hat sich in Deutschland das Angebot der Mittagsverpflegung in den letzten Jahren dynamisch entwickelt. Im Rahmen des „Investitionsprogramms Zukunft Bildung und Betreuung“ des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) wurden rund 7 200 Schulen beim Ausbau zu Ganztagschulen unterstützt. So konnte eine Infrastruktur (Mensen, Küchen) geschaffen werden, um Schulessen überhaupt bereitstellen zu können. Aber auch das Bundesministerium für Gesundheit (BMG) und das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) engagieren sich mit dem nationalen Aktionsplan „In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ für eine gesunde Ernährung in Kindertagesstätten und Schulen. Unter dem Dach dieses Aktionsplans werden Kampagnen und Programme wie „Fit Kids“ und „Schule + Essen = Note 1“ unterstützt – und damit die Mittagsverpflegung stark ausgebaut und neue Wege für eine hochwertige Schulverpflegung erprobt.

■ Auch in Kindertagesstätten soll in Zukunft noch stärker auf eine gesunde Ernährung geachtet werden – eine Verpflegung in Ökoqualität kann einen wesentlichen Beitrag dazu leisten. (Foto: BLE/Dominic Menzler)

## Verbindliche Standards fehlen

In einem föderal organisierten Schulsystem liegt die Verantwortung für die Schulverpflegung bei den Bundesländern. In den wenigsten Fällen gibt es Regelungen im Schulgesetz. Vorgaben beschränken sich oft darauf, dass in Ganztagschulen ein Mittagessen angeboten werden sollte. Die Schulträger sind zuständig für die Organisation der Schulverpflegung als „äußere Schulangelegenheit“. Sie sind in der Regel den Kommunen zugeordnet, die auch finanziell verantwortlich sind. Die unübersichtlichen Zuständigkeiten erschweren die Einführung einer Schulverpflegung.

Da bislang verbindliche Standards fehlen, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) 2007 *Qualitätsstandards für die Schulverpflegung* vorgelegt, die Entscheidungsträgern als Leitlinie dienen sollen. Zu den Qualitätsstandards zählen eine gesundheitsfördernde Speiseplangestaltung, beschränkte Warmhaltezeiten, hohe sensorische Qualität, ausreichendes Hygiene-



management sowie äußere Rahmenbedingungen wie etwa die Mittagspausendauer und das Ambiente in der Kantine.

Die Mehrheit der Schulen bietet Essen zu Preisen zwischen zwei und drei Euro an, die normalerweise von den Eltern bezahlt werden. Manche Bundesländer gewähren einen Zuschuss für sozial benachteiligte Kinder.

Die Schulverpflegung in Deutschland befindet sich also im Wandel – vom Pausenbrot zur Vollverpflegung. Deren Auf- und Ausbau ist aber äußerst anspruchsvoll, weil Erzeuger, Caterer, Schulverwaltungen und Schulleitungen, Eltern und Schüler mit ihren unterschiedlichen Ansprüchen zusammengebracht werden müssen.

## Bioanteil ist noch gering

Daten zur ökologischen Schulverpflegung sind nur spärlich vorhanden. Etwa ein Drittel der Ganztagschulen bietet keine Ökoprodukte an, ein Drittel verkauft bis zu zehn Prozent Bioverpflegung und ein weiteres Drittel mehr als zehn Prozent. Insgesamt wird der Bioanteil an der Schulverpflegung auf rund drei Prozent geschätzt (Arens-Azevedo und Laberenz, 2008). Dies ist weit entfernt von den Qualitätsstandards der DGE, die einen geldwerten Mindestanteil von zehn Prozent Bioprodukten im Schulessen empfehlen.

Da sich Kompetenzen und Kapazitäten für die Schulverpflegung vielerorts noch im Aufbau befinden, ist der Einsatz ökologischer Produkte meist eine zusätzliche Herausforderung. Hilfreich sind verbindliche Mindeststandards und eine ganzheitliche Strategie. Dabei sollten nicht nur konventionelle durch Bioprodukte ersetzt werden, sondern die Schulverpflegung in eine Gesundheits- und Ernährungspolitik der Schulen eingebettet und mit der Ernährungserziehung verknüpft werden.

Der Preisaufschlag für ökologisch erzeugte Produkte stellt eine weitere Schwierigkeit dar. Die Zusatzkosten können durch den Einkauf größerer Mengen an saisonalem Obst und Gemüse sowie von weniger Fleisch verringert werden. Durch den Ausbau von Ökolieferketten, angepasst an die spezifischen Anforderungen des Schulcaterings, sind weitere Einsparungen denkbar.

Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) unterstützte das BMELV den Einsatz von Biolebensmitteln in Bildungseinrichtungen. So bietet zum Beispiel die Kampagne „Bio kann jeder“ via Internet ein Netzwerk erfahrener Ansprechpartner, das Schulen und Cateringunternehmen in allen Bundesländern bei der Umstellung auf einen ausgewogenen Speiseplan möglichst in Ökoqualität unterstützt. Seit 2008 werden im Rahmen des Aktionsplans „In Form“ in allen Bundesländern Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung nach dem Vorbild Berlins eingerichtet. Sie sollen die Akteure vor Ort zusammenbringen und beraten und können eine wichtige Rolle bei der Durchsetzung von Qualitätsstandards auch im Hinblick auf Bioprodukte spielen (Nölting et al., 2009).

## Akteure der Ökoschulverpflegung

Das Engagement für eine Bioschulverpflegung ist breit gestreut und wird von sehr unterschiedlichen Akteuren getragen:

**Schulinitiativen:** Zahlreiche Initiativen und Projekte beruhen auf dem Engagement von Lehrern, Eltern und Schülern. Zu den Pionieren gehört die Waldorfschule in Berlin-Kreuzberg, die auf Wunsch der Eltern bereits seit 1985 mit Bioprodukten kocht und inzwischen einen Ökoanteil von 100 Prozent erreicht hat. Sie wird von regionalen Biobetrieben beliefert und bereitet täglich 400 Essen zu.

**Bioschulcaterer:** Die meisten Caterer bieten einzelne Biokomponenten und -gerichte an. Einige meist kleine Anbieter profilieren sich mit einem qualitätsorientierten Angebot mit hohem Ökoanteil von bis zu 100 Prozent, in Berlin zum Beispiel Kids-Catering, Delifrizz oder Greens Unlimited. Mit täglich bis zu 4 500 Schulessen mit 100 Prozent Bioanteil ist Biond in Kassel einer der größten Bioschulcaterer, der in mehrere Bundesländer liefert. Der Essenspreis liegt bei 45 Euro je Monat und

## Schulverpflegung in europäischen Ländern

Im europäischen Forschungsprojekt **innovative Public Organic food Procurement for Youth (iPOPY)**, gefördert vom CORE Organic Funding Body Network, wird die Bioschulverpflegung in Italien, Finnland, Norwegen und Dänemark untersucht. Auch Deutschland ist beteiligt.

**Italien** und **Finnland** bieten **Vollverpflegung** mit warmem Mittagessen an (Nielsen et al., 2009). Mit einem Bioanteil von rund 40 Prozent ist **Italien** Vorreiter in Sachen Ökoschulverpflegung. Grund dafür sind regionale Gesetze und Qualitätsstandards, die den Einsatz von Öko- und anderen Qualitätsprodukten (regionaltypisch und fair gehandelt) fördern. Anspruchsvolle, detaillierte Ausschreibungen und der Einbezug von Eltern und Schülern in Kantinenkommissionen, die die Qualität der Mahlzeiten begutachten, sichern die Umsetzung. In **Finnland** überwiegen konventionelle Schulmahlzeiten, der Einsatz von Bioprodukten hat keine Priorität. Ein hoch professioneller öffentlicher Cateringsektor und das kostenlose Schulessen sind vorbildlich.

Die Schulverpflegung in **Dänemark** und **Norwegen** ist der **ergänzenden Verpflegung** zuzurechnen, dort dominiert das mitgebrachte Pausenbrot. In **Dänemark** hängt die Bioschulverpflegung von zahlreichen lokalen Akteuren ab. Einige Kommunen wie Kopenhagen oder Roskilde engagieren sich für den Einsatz von Ökolebensmitteln, doch die Zahl ausgegebener Biomittagessen ist noch niedrig. In **Norwegen** werden je nach Verfügbarkeit Ökoschulmilch und Bioobst angeboten.

► **Weitere Informationen:** [www.ipopy.coreportal.org](http://www.ipopy.coreportal.org)

damit um 20 Prozent über den Preisen anderer Anbieter, aber die hohe Qualität und der Einbezug der Schüler sichern eine hohe Akzeptanz der Mittagsverpflegung.

**Bio-Brotbox:** Bei dieser Aktion, die 2002 in Berlin startete, wird an die Schulanfänger zur Einschulung eine Brotbox mit Bioprodukten verteilt. Diese werden gratis von Ökounternehmen zur Verfügung gestellt und von vielen Freiwilligen gepackt und verteilt. 2009 wurden in 14 deutschen Bundesländern und zwei Orten in Österreich rund 167 000 Brotboxen ausgegeben.

**Biomodellstädte:** Nürnberg (2004) und München (2006) haben sich zur „Biomodellstadt“ beziehungsweise zur „BioStadt“ erklärt. Die öffentliche Ökoverpflegung spielt dabei eine wichtige Rolle. So hat die Stadt Nürnberg im Jahr 2008 beschlossen, bis 2014 den Bioanteil an der Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten auf 50 Prozent zu erhöhen. Derzeit wird an zwölf Prozent aller Grund- und Hauptschulen Ökoessen angeboten. Zusätzlich finden Informations- und Bildungsmaßnahmen, Workshops und Kochveranstaltungen an Schulen statt.

**Bundesland Berlin:** In Berlin ist die Mittagsverpflegung an Grundschulen in § 19 des Berliner Schulgesetzes geregelt, wonach alle Grundschüler einen Anspruch auf Mittagsverpflegung haben. Von den knapp 300 000 Schülern nahmen im Jahr 2009 etwa 100 000 am Mittagessen teil. Ein wichtiger Akteur ist die 2003 gegründete „Vernetzungsstelle Schulverpflegung“, die anfangs durch das BÖL gefördert wurde. Sie informiert und berät Akteure der Schulverpflegung und veröffentlichte 2003 die *Berliner Qualitätskriterien*. Hervorzuheben ist die Forderung nach einem geldwerten Mindestanteil von zehn Prozent Bioprodukten. Diese rechtlich unverbindlichen Kriterien haben sich mittlerweile als Standard etabliert. So fordern die Schulämter in elf der zwölf Berliner Bezirke in öffentlichen Ausschreibungen für das Schulessen einen Mindestanteil von zehn Prozent Ökoprodukten. Einzelne Bezirke streben inzwischen 20 Prozent und mehr an.

## Bioessen als Teil der Ernährungserziehung

Von insgesamt knapp neun Millionen Schülern im Schuljahr 2008/2009 besuchten etwa 1,5 Millionen den Ganztags-schulbetrieb. Dies bedeutet einen großen Bedarf bei der Schulverpflegung und unterstreicht das große Marktpotenzial für die Ökoschulverpflegung. Die Professionalisierung der Schulverpflegung ist eine Grundvoraussetzung für eine hohe Essensqualität. Generell muss die Schulverpflegung aufgewertet und fest im Schulalltag verankert werden. Dafür ist eine angemessene Finanzierung der (Bio-)Schulverpflegung notwendig.

Perspektivisch sollte die Ökoschulverpflegung als Teil einer nachhaltigen Ernährung ausgebaut werden. Dazu zählen ganzheitliche Strategien der (Bio-)Schulverpflegung, die eine Ge-

sundheits- und Ernährungspolitik für Schulen und Konzepte der Ernährungserziehung einschließen. Der Besuch eines Ökohofs kann sehr anschaulich die Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung vermitteln. Nicht zuletzt sollten die Erfahrungen aus anderen Ländern genutzt werden (siehe Kasten). ■

## Literatur

- Arens-Azevedo, U., H. Laberenz (2008): **Strukturanalyse Schulverpflegung**. CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft), Hamburg
- Nielsen, T., B. Nölting, N. H. Kristensen, A.-K. Løes (2009): **A comparative study of the implementation of organic food in school meal systems in four European countries**. Bioforsk (iPOPY discussion paper), NO-Tingvoll
- Nölting, B., S. Reimann, C. Strassner (2009): **Bio-Schulverpflegung in Deutschland: Ein erster Überblick**. Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin, Berlin

### ► Weitere Informationen:

#### ► „Bio kann jeder“:

[www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder](http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder)

#### ► „Schule + Essen = Note 1“:

[www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards](http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards)

#### ► „In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“:

[www.in-form.de](http://www.in-form.de)

#### ► „Bio-Brotbox“:

[www.bio-brotbox.de](http://www.bio-brotbox.de)

### Anschrift Nölting und Reimann:

Zentrum Technik und Gesellschaft der TU Berlin  
Hardenbergstraße 36a, D-10623 Berlin



**Dr. Benjamin Nölting**

Tel. +49/30/31 42 63 68  
noelting@ztg.tu-berlin.de



**Silke Reimann**

Tel. +49/30/31 42 63 68  
reimann@ztg.tu-berlin.de



**Prof. Dr. Carola Strassner**

Fachhochschule Münster  
Fachbereich Oecotrophologie  
Corrensstraße 25, D-48149 Münster  
Tel. +49/251/8 36 54 15  
strassner@fh-muenster.de