

„Gut, sauber, fair“ in der Gemeinschaftsverpflegung von KiTa und Schule Eine Stellungnahme von Slow Food Deutschland e. V.

Mit der Ausdehnung der Aufenthaltszeiten von jungen Menschen in Krippe, KiTa und Schule werden Kinder und Jugendliche mittags zunehmend nicht mehr zu Hause, sondern in pädagogischen Einrichtungen mit Essen versorgt. Zwei Drittel aller Vorschulkinder, die eine KiTa besuchen, haben 2013 ihr Mittagessen dort erhalten (über 1,3 Millionen). Entsprechende Daten für das Schulalter sind schwerer zu ermitteln, aber etwa ein Drittel der Schülerinnen und Schüler lernen ganztägig in der Schule, etwa die Hälfte von ihnen nimmt an einem Schulessen teil¹. Im Zuge dessen wächst die öffentliche, mediale und politische Aufmerksamkeit für die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung junger Menschen.

In Medienberichten und Studien herrscht Einigkeit dazu, dass die Verpflegungsqualität derzeit mäßig und verbesserungsbedürftig ist. Die prominentesten Kritikpunkte sind:

- Schlechte Nähr- und Gesundheitswerte: Das Essen genügt nicht den ernährungsphysiologischen Qualitätsstandards der DGE (zu viel Fleisch, zu wenig Obst, Gemüse und Fisch, Vollkornprodukte); nur wenige Schulen wurden bislang nach den DGE-Qualitätsstandards zertifiziert.
- Cook-and-hold-System: Dieses Verfahren, bei dem angelieferte Speisen über lange Zeiträume warmgehalten werden, wird als Ursache der schlechten Gesundheits- und Geschmacksqualität kritisiert.
- Preisdruck: die eingesetzten Beträge liegen so niedrig, dass damit kein hochwertiges Essen produziert werden kann (Durchschnittspreis eines Mittagessens in der Kita: 2,40 €; in der Grundschule: 2,83 €; in der weiterführenden Schule: 3,05 €²). Gefordert wird die Abschaffung des Mehrwertsteuersatzes von 19 % für Schulessen

Als weitere Mängel werden auch thematisiert: schlechte Geschmacksqualität, zu laute Geräuschkulisse und Ungemütlichkeit im Essensraum, zu wenig Zeit zum Essen, schlechte Nutzungsquote bei älteren SchülerInnen.

Die Diskussion um Verbesserungsmaßnahmen konzentriert sich vor allem auf die flächendeckende Durchsetzung der DGE-Qualitätsstandards für das Speisenangebot, verbindliche Qualitätskontrollen für Anbieter von Kita- und Schulessen und stärkere Steuerung durch den Staat. Zudem werden vor allem das Cook-and-Chill-System und die buffettmäßige freie Komponentenwahl von vielen als optimale Verpflegungskonzepte propagiert. Einigkeit besteht auch durchweg dazu, dass der finanzielle Aufwand für die institutionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen erhöht werden muss.

Für Slow Food Deutschland greift die derzeitige Debatte um die Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen zu kurz. Das betrifft die Problemanalysen wie auch die Lösungsperspektiven.

1. Was kommt in der Problemdebatte zu kurz?

- Die Problemdebatte trennt die Ebene der Verpflegung junger Menschen von der ihrer Bildung, statt sie als ganzheitliche Einheit zu begreifen und systematisch zu kultivieren. Während auf der einen Seite Programme zur Ernährungsbildung für KiTa und Schule entwickelt werden, die im Rahmen der Bildungsphasen und des Unterrichts angesiedelt werden, erleben Kinder und Jugendliche auf der anderen Seite eine Essensversorgung, die keinerlei Verknüpfungen zu den Lerninhalten der Ernährungsbil-

¹ Auch die institutionelle Betreuung der unter-dreijährigen Kinder (U-3) wird ausgebaut, die Gemeinschaftsverpflegung dieser Altersgruppe wird aber noch gar nicht öffentlich diskutiert.

² Is(s)t KiTa gut? (hrsg. von der Bertelsmann-Stiftung). Gütersloh 2014; Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Ergebnispräsentation Bundeskongress Schulverpflegung 2014. Kongressband. Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

derung herstellt, schlimmstenfalls sogar diese konterkariert, wenn die Mahlzeit so gar nicht den Maßstäben entspricht, die in der Ernährungsbildung vermittelt werden. Beide Praxisfelder stehen unverbunden nebeneinander, werden von verschiedenen Fachdiskursen, mit verschiedenen Wertehorizonten und von verschiedenen ExpertInnen bearbeitet.

- Die Auseinandersetzung zu den Gütekriterien der Gemeinschaftsverpflegung ist stark auf die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen (Standardisierung des Kalorienumfangs, der Nährstoffzusammensetzung u.ä. der Einzelportionen) konzentriert. Damit wird eine Ebene als besonders relevant exponiert, die doch in der ‚eigensinnigen Praxis‘ von Kindern und Jugendlichen permanent ad absurdum geführt wird, wie Mahlzeitenbeobachtungen zeigen können: Sie nehmen sich nur einen Teil des Essens, verzehren nicht alles, teilen sich Portionen mit anderen, verschenken ihr Essen, betteln anderen ihre Essenportionen ab usw. Sie nehmen also größtenteils gar nicht die berechneten Portionen zu sich, sondern ‚machen ihr eigenes Ding‘ mit den für sie aufwändig berechneten Dosierungen.
- Fragen der pädagogischen und sozialen Realität und Rahmung der Gemeinschaftsverpflegung junger Menschen stehen hinter den ökonomischen, gesundheitsmedizinischen, logistischen und normativ-programmatischen Fragen völlig zurück. Öffentliche und fachliche Debatten dazu, welche sozialen und kulturellen Erfahrungen junge Menschen beim Essen in pädagogischen Institutionen machen und wie die Mahlzeit zu einem guten Lebens- und Lernort für junge Menschen werden kann, in dem sie Sättigung, kulinarische Befriedigung, Freude, Sicherheit, Gemeinsamkeit, Gastlichkeit und Solidarität erfahren und Bildung erwerben können, sind noch gar nicht eröffnet.
- Das Recht auf kulinarischen Genuss als elementares Menschenrecht spielt in der Debatte zur Gemeinschaftsverpflegung nur eine nachrangige Rolle. Zwar besteht vordergründig Einigkeit dazu, dass die angebotenen Speisen schmecken sollen, aber dieses Thema bleibt als politische Agenda und praktische Herausforderung merkwürdig blass. Dabei weisen verschiedene Studien zum Schulessen darauf hin, dass die ‚Kundenzufriedenheit‘ beim Schulessen niedrig ausfällt³.
- Die Tischgemeinschaft als Ort von Speise- und Beziehungskultur hat nur in der KiTa und in der Grundschule Relevanz, wo das Aufbringen der Speisen auf einen gemeinsamen Tisch und das Essen in der Gruppe mit erwachsener Betreuung zur Regelpraxis gehören. Beim Essen in den weiter führenden Schulen wird dagegen die Mensa favorisiert, die die Verpflegung kantinenförmig-individualisiert organisiert. Essen in Gemeinschaft wird damit strukturell erschwert, wenn nicht verunmöglicht. Für die Verpflegung der älteren Schülerinnen und Schüler scheint die Tischgemeinschaft kein Wert zu sein, der von pädagogischen Institutionen verteidigt wird.
- Die Speisen in Schule und KiTa sind für Kinder und Jugendliche nur als fertiges Endprodukt eines langen und arbeitsteiligen Produktionsprozesses erfahrbar. Sie sind damit für sie eine entfremdete Konsumware, zu der sie nichts wissen und nichts wissen können, denn die zugrunde liegenden Arbeitsschritte sind nicht einsehbar, geschweige denn mitgestaltbar. Die ökologischen und sozialen Produktionsbedingungen, die eingeflossene Arbeit, die an ihr beteiligten Menschen, die Ausgangsprodukte und ihre Erzeugung, Ernte und Bearbeitung – dies alles ist für die essenden Kinder und Jugendlichen nicht transparent.

Das Schulessen fördert damit die Herausbildung des unwissenden und ignoranten Verbrauchers. Die Bildung des kritischen Ko-Produzenten, der in der Lage ist, nachhaltige Ernährung zu sichern, wie er im Kontext der Bildung für nachhaltige Entwicklung und für die Verbraucherbildung an Schulen doch propagiert wird⁴, wird so unmöglich gemacht.

³ Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Ergebnispräsentation Bundeskongress Schulverpflegung 2014. Kongressband. Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

⁴ Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.09.2013

- Das gleiche gilt für die kochhandwerklichen Kompetenzen. Vielfach wird öffentlich problematisiert, dass junge Menschen nicht mehr in der Lage sind zu kochen, und dass sie damit eine elementare Selbstsorgefähigkeit verlieren. Der Rückgang des häuslichen Kochens wird hierfür i.d.R. verantwortlich gemacht. Die Praxis der Schul- und KiTa-Verpflegung setzt jedoch genau diese für das Familiessen beklagten Erfahrungsverluste fort. Kinder und Jugendliche haben nicht die Möglichkeit, alltägliche Erfahrungen mit der Nahrungsproduktion zu sammeln. Wenn überhaupt werden entsprechende Lernerfahrungen in Kochprojekte oder singuläre Bildungsprogramme ausgesondert.
- Die Trennung von Nahrungsproduktion und Konsum verunmöglicht gastronomische Verständigungen zwischen den Lebensmittelproduzierenden und -konsumierenden. Schülerinnen und Schüler sind auf die Rolle der Empfangenden reduziert, müssen nehmen, was kommt. Bei Nichtgefallen bleibt es dann auf dem Teller liegen – die letzte Möglichkeit, Missfallen mit der Verköstigungssituation zu artikulieren. Eine kontinuierliche partizipative Verständigungs- und Verhandlungskultur zwischen den ‚Gebenden‘ und ‚Nehmenden‘ des Schulessens fehlt völlig. Die stellenweise Beteiligung von Schülerinnen und Schülern an der Erstellung von Menüplänen ist hier nur ein sehr dürftiger Versuch der Partizipation.
- Die Speisenproduktion in zentralisierten Großbetrieben nach festgelegten Standards mit den immer gleichen industriellen Technologien, Rezepturen und Rohstoffen führt zwangsläufig zur Gleichförmigkeit der Mahlzeiten. Hier ist kaum Platz für Vielfalt der Speisen durch kreative Eigenheiten von Köchen und Köchinnen, saisonale, lokale und ethnisch-kulturelle Besonderheiten oder auch durch Verhandlungen zwischen Produzierenden/Kochenden und den Essenden.
- KiTa- und Schulessen – wie auch andere Varianten der Gemeinschaftsverpflegung – produzieren permanent große Mengen von Essensresten, die vernichtet werden: Die produzierten Tagesmengen, sind sie nicht vorportioniert, werden in der Regel nicht vollständig verbraucht; die Speiseportionen sind nicht individuell flexibel angepasst; viel Essen landet auch im Abfall, weil es von Schülerinnen und Schülern abgelehnt wird. Standards der Küchenhygiene, institutionelle Auflagen verbieten zudem eine Weiterverteilung oder -verarbeitung der Essensreste. Dies steht in Widerspruch zu den bundespolitischen Bemühungen zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung, wird aber nicht kritisch reflektiert.
- Zu guter Letzt: Die Zentralisierungs- und Standardisierungstendenzen beim KiTa- und Schulessen treiben den Verfall der Regionalwirtschaften weiter voran. Zentral und global agierende Firmen und Konzerne versuchen den Markt unter sich aufzuteilen, während lokale Produzenten in der direkten Nachbarschaft von KiTas und Schulen außen vor bleiben: Handwerksbetriebe wie z.B. Bäckereien, Metzgereien, Gaststätten, Molkereien, Käsereien oder Mostereien oder auch Betriebe der Agrarwirtschaft wie Bauernhöfe, Viehzucht, Gartenbau, Ostplantagen. Lokale Wertschöpfungspotentiale bleiben so ungenutzt.

2. Was ist zu tun?

Vor diesem Hintergrund setzt sich Slow Food Deutschland für ein Schulessen ein, das im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung und Ernährung ‚gut, sauber und fair‘ ist. Dies bedeutet im Einzelnen:

1. Verpflegung als erfahrungsbezogener, ganzheitlicher Lernraum

Der etablierten Trennung von Verpflegungsfragen und (Ernährungs-)Bildungsfragen ist entgegen zu wirken. Essen bietet alltagsnah viele Lerngelegenheiten: Bei der Aufzucht von Pflanzen und Tieren geht es um Biologie, beim Kochen um Chemie und (kulinarische) Kunst, bei der Berechnung von Preisen und Zutatenmengen um Mathematik, bei der Speisenverteilung und Mahlzeitengestaltung um soziales Lernen. Auch Geschichte,

Kulturen, Wirtschaft und Politik des Essens können bei der tagtäglichen Verpflegung thematisiert werden. Vor diesem Hintergrund sind verstärkt elementarpädagogische und schulische Bildungsansätze zu entwickeln und zu erproben, die die schulischen Verpflegungsaufgaben mit curricularen Aufgaben innovativ verbinden und ein alltagsnahes, ganzheitliches und praktisches Lernen ermöglichen.

2. Genuss beim Essen

Bei der Gestaltung der Verpflegung in KiTa und Schule ist der Genuss des Essenden viel stärker als bisher üblich zu gewichten. Dies fordert nicht allein dazu auf, die kulinarische Qualität des Essens sehr ernst zu nehmen, sondern auch die räumlichen, zeitlichen und sozialen Rahmungen der Mahlzeit dahingehend zu prüfen, wie sie jungen Menschen (mehr) Genuss ermöglichen können. Dabei ist jedoch immer zu berücksichtigen, dass menschliche Genusswahrnehmungen – wie andere ästhetische Wahrnehmungen auch – lebensgeschichtlich und sozial verschieden sind. Genuss beim Essen in pädagogischen Einrichtungen zu ermöglichen, setzt also andauernde Aushandlungsprozesse voraus.

3. Gastlichkeit beim Essen

Eine Kultur der Gastlichkeit ist in pädagogischen Einrichtungen zu stärken, d.h. Kinder und Jugendliche sollen sich beim Essen als willkommene Gäste erleben können, die von anderen gut versorgt werden und denen nicht egal ist, was sie beim Essen erleben. Eine solche Gastlichkeitskultur umfasst die Ebene der pädagogischen Fachkräfte (ErzieherInnen, Betreuungskräfte, Lehrkräfte, Küchenkräfte), aber auch die der Kinder und Jugendlichen. Anzustreben ist die Etablierung einer solidarischen Fürsorgekultur, an der Erwachsene und junge Menschen sich um das Wohl der anderen kümmern, sich wechselseitig mit Nahrung versorgen und versorgen lassen. Dies kann bei der Essensgabe, der Tisch- und Raumgestaltung geschehen, aber auch bei der Essensproduktion, vielleicht gar bei der Erzeugung von Grundnahrungsmitteln in Schulgärten und -landwirtschaften.

4. Partizipation beim Essen

Kinder und Jugendliche sind weniger als passive Versorgungsempfänger und defizitäre ‚Gesundheitserziehungsobjekte‘ zu begreifen, sondern als Verhandlungspartner mit eigenen berechtigten Vorstellungen und Interessen zum Essen anzuerkennen. Dies bedeutet, sie aktiv an der Gestaltung des Essens zu beteiligen und dauerhafte Formen dafür zu etablieren. Diese Beteiligung darf sich nicht reduzieren auf die Mitsprache bei Menüplanungen, sondern muss auch anderen Entscheidungsdimensionen mit einbeziehen (z.B. Raum-, Zeitstrukturen, Produktionsbedingungen). Solche Beteiligungsprozesse sind Chance der unmittelbaren Demokratiebildung junger Menschen zu begreifen. Partizipation ist jedoch auch ganz praktisch durch die Beteiligung an der Versorgungsarbeit des Schulessens zu eröffnen, d.h. es sind Formen zu entwickeln, die es Schülerinnen und Schülern ermöglichen, selbst verantwortlich Hand anzulegen bei der Herstellung und Ausgabe des Schulessens.

5. Kritische Überprüfung des Mensa-Modells in der Schule

Angesichts der Klagen über die zeitgenössische Vereinzelung der Essenden erscheint die Bevorzugung des individualisierenden Mensa-Essens in den (weiterführenden) Schulen geradezu paradox. Das Aufgeben des gemeinsamen Mittagstisches mag logistisch praktisch sein, verschenkt aber eine Chance der Vergemeinschaftung im sättigenden Genuss und des sozialen Lernens. Hier ist auch kritisch darüber nachzudenken, dass und warum Lehrkräfte nur selten mit Schülerinnen und Schülern essen.

6. Selbst-Kochen in den pädagogischen Einrichtungen

Das tägliche Essen als Lern- und Erfahrungsraum zu eröffnen, setzt voraus, dass vor Ort in den pädagogischen Einrichtungen (wieder) gekocht wird. Während noch 2/3 der KiTas ihr Mittagessen selbst kochen, ist dies nur

noch bei 11 % der Schulen der Fall. Anzustreben ist zudem, auch weitere Schritte der Lebensmittelproduktion so weit wie möglich in den Schulraum zu holen, wie z.B. durch den Betrieb von Schul- und KiTa-Gärten, die Haltung von Fleischtieren oder Kooperationen mit Landwirtschaften. Hierzu müssen Qualifikationen pädagogischer Fachkräfte und institutionelle Ressourcen entsprechend angepasst werden.

7. Aufwertung der Nachhaltigkeit als Qualitätskriterium der KiTa- und Schulverpflegung:

Die Debatte zu den Qualitätsstandards der Gemeinschaftsverpflegung junger Menschen ist bisher zentral bestimmt durch ernährungsphysiologische und hygienische Normen, die wiederum vor allem gastronomischen Großbetrieben entgegen kommen. Aspekte der Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität, Diversität, Vermeidung von Nahrungsmittelverschwendung und Fairness in der Nahrungsproduktion sind demgegenüber politisch und praktisch zu stärken. Dies gilt im Übrigen genauso für die Ernährungsbildung in den pädagogischen Einrichtungen, die derzeit vor allem durch gesundheitsmedizinische Anliegen bestimmt ist.

8. Stärkung regionalwirtschaftlicher Versorgungsstrukturen

Statt das KiTa- und Schulesen auf ‚globalisierten‘ Märkten und in überregional zentralisierten Küchen produzieren zu lassen, ist eine regional gestützte Infrastruktur der Essensversorgung zu entwickeln, an der so weit wie möglich regionale Lebensmittelerzeugende und gastronomische Handwerker einzubeziehen sind.

9. Erhöhung des Mitteleinsatzes für die Gemeinschaftsverpflegung

Dass der Qualität der Gemeinschaftsverpflegung Grenzen gesetzt sind, solange der Preis so niedrig gehalten wird wie bislang, dazu besteht allgemeiner Konsens. Wie jedoch mehr Mittel bereitgestellt werden können, dazu fehlen bisher noch jegliche Initiativen. Erforderlich ist, der in Deutschland allgemein besonders geringen Bereitschaft, für gute, saubere und faire Essensqualität einen entsprechenden Preis zu zahlen, entgegen zu wirken. Dazu muss nicht nur aufgezeigt werden, welchen ‚versteckten‘ Preis Menschen, Tier, Umwelt und Gesellschaft billige Lebensmittel haben, sondern umgekehrt auch, welche Gewinne mit guten, sauberen und fairen Nahrungsmitteln verbunden sind. Ohne einen entsprechenden essenskulturellen Wertewandel werden sich Budgets für die Gemeinschaftsverpflegung von jungen Menschen kaum erfolgreich erhöhen lassen.

10. Neuorientierung bei Kostenkalkulationen

Dies bedeutet dann auch, eingebürgerte, ausschließlich ökonomische Kostenkalkulationsmodelle kritisch zu überdenken. Finanzielle Investitionen müssen mehr als nur die erzielten Sättigungseffekte bei den Essenden reflektieren, sondern auch Bildungseffekte, Zufriedenheitseffekte bei Personal und Essenden, regionale Wirtschaftsförderungseffekte und ökologische Nachhaltigkeitseffekte als ‚Berechnungsgröße‘ einbeziehen.