



Hereinspaziert!
Die 4-Sterne-Klasse
hat aufgeköcht

Der **Appetit** kommt beim Lernen

Weil die Schule immer länger dauert, benötigen Schüler ein warmes Mittagessen. Bislang bietet es nur selten die Qualität, die Ernährungsexperten sich wünschen. Doch kreative Einfälle und neue Qualitätsstandards lassen hoffen!

„ih..!“, ruft Tim und weicht instinktiv zurück, als er mit der Lochkelle den ersten grauen Rinderknochen aus dem Suppentopf fischt. Sein Entsetzen ist echt: „Die bekommt bei uns der Hund!“, sagt er und verzieht das Gesicht. Friedhelm Kuhlmann grinst. „Da siehst du mal, dass richtige Suppen nicht aus Würfeln gemacht werden“, erwidert der Koch und erklärt, wie sich Eiweiß und Fett im Wasser vom Knochen lösen und mit dem Grünzeug zu einer leckeren Suppe verschmelzen.

Ein Dutzend Schüler aller Altersstufen haben sich heute im Gymnasium Oberhaching bei München für die Küchenschicht gemeldet, um in ihrer Freistunde Flädlesuppe, Lasagne und Salat zuzubereiten. Gleich, wenn die Glocke zur Mittagspause läutet, werden sich 120 hungrige Mitschüler vor dem Glaspavillon drängeln, den die Schulleitung als Küchenblock in die Aula bauen ließ. Der Duft von mit Käse überbackenem Hackfleisch und Tomatensoße zieht bereits durch die Stockwerke.

Um Kochen, Planung, Einkauf, Abrechnen und Aufräumen kümmert sich die Schülerfirma Mathe Macchiato. Sie funktioniert nach einem preisgekrönten Geschäftsmodell, entwickelt vom Bildungspakt Bayern, einer Stiftung von Kultusministerium, Wirtschaft, Lehrern und Eltern. Interessierte Schulen erhalten ein Komplettpaket mit juristischer und betriebs-

wirtschaftlicher Beratung samt Finanzierung des Kücheneinbaus nach dem Leasingmodell. Sogar ein Koch kann für die ersten Wochen gestellt werden. Das „Schülercafé“ in Oberhaching ist das erste seiner Art in Bayern.

Fantasie und Unternehmergeist sind nötig, wenn Eltern und Schulleiter aus dem Elend der Schulverpflegung ausbrechen wollen. Denn die ist alles andere als gesund und schmackhaft: 10 000 Automaten liefern bundesweit vor allem Softdrinks oder Snacks, und auch das Angebot am Schulkiosk ist nach einer Untersuchung der TU München „unausgewogen“. Die Pächter böten, so die Studie aus dem Jahr 2005, vor allem Süßigkeiten und Fertignahrung an, da nur diese mit „geringem Arbeitsaufwand, aber hohem Gewinn“ verkauft werden könnten.

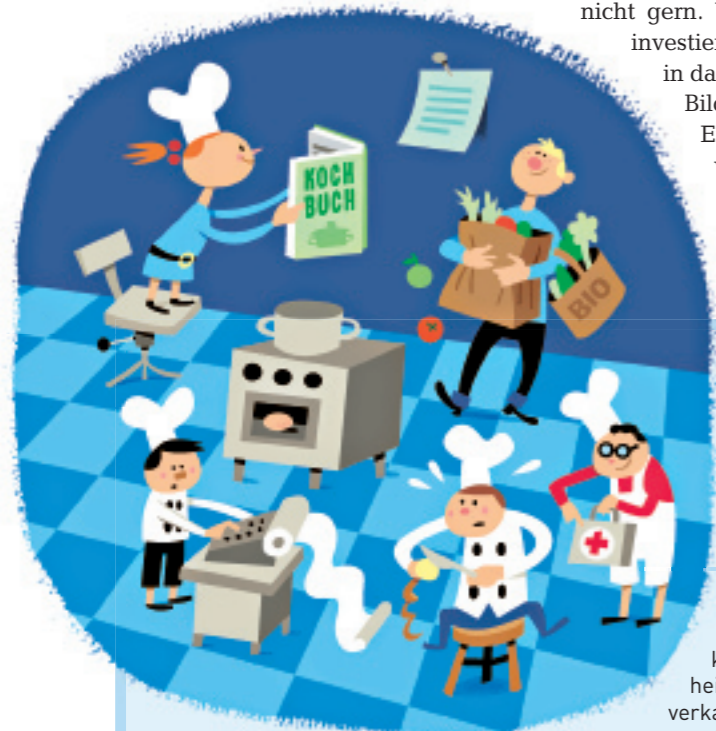
An vielen Schulen ist der Ketchup zum Würstchen die einzige Vitaminquelle. Das ist bitter in einem Land, wo jedes vierte Kind ohne Frühstück zur Schule kommt und jedes sechste übergewichtig ist. Die gesunde Schulmilch findet kaum mehr Absatz (vgl. S. 120), und viele Jungen und Mädchen, so die Bonner Ökotrophologin Margret Büning-Fesel, „wissen im Zeitalter der Fertigkost nicht mehr, wie normale Lebensmittel überhaupt aussehen und wie man daraus ein Essen zubereitet“. Die Schulküchen aber wurden samt Kochunterricht fast überall abgeschafft. ▶

Gute Organisation ist die halbe Miete, wenn es ums Kochen geht

Doch jetzt hat die Bundesregierung in ihrem neuen Präventionsprogramm die Schule als „zentralen Ort des Lebens und Lernens“ entdeckt, wenn es um Gesundheit – und damit auch um bessere Ernährung – geht. Die angestrebte Erhöhung der Zahl der Ganztagschulen auf 10 000 zwingt die Politiker, sich um eine vernünftige Mittagsverpflegung für die Schüler zu kümmern. Denn ein leerer Bauch studiert nicht gern. Vier Milliarden Euro investieren Bund und Länder in das Programm „Zukunft Bildung und Betreuung“. Ein großer Teil davon wandert in den Um-

oder Neubau von Schulkantinen. Der ist vor allem in den westlichen Bundesländern notwendig, besonders dort, wo man sich, wie etwa in Bayern, lange gegen Ganztagschulen sperre. Ostdeutschland und Nordrhein-Westfalen mit seinen Gesamtschulen sind besser versorgt.

Viel zu verbessern gibt es auch dort. Die Speisepläne enthalten zu viel Fleisch und zu wenig Gemüse, kritisieren Ernährungsexperten. Weil die Gerichte meist schon fertig angeliefert werden, ruinieren lange Warmhaltezeiten den Geschmack und mindern die Wirkung der Vitamine. Schüler klagen über komplizierte Bestellsysteme, lange Wartezeiten und ein unsympathisches Ambiente.



VIELE KÖCHE REDEN MIT

Die Bundesländer stellen sehr unterschiedliche Ansprüche an die Schulverpflegung. Ein Überblick

- **Baden-Württemberg:** Der Schulträger entscheidet, Gesamtlehrerkonferenz und Schulkonferenz dürfen mitreden.
- **Bayern:** Der Schulleiter bestimmt das Angebot des Pausenkiosks. In der Mittagsbetreuung soll „nach Möglichkeit“ eine warme Mahlzeit angeboten werden.
- **Berlin:** Eine „Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin“ hat mit dem Jugendsenat und der AOK Qualitätskriterien erarbeitet. Ziel ist eine vollwertige Ernährung mit hohem Bioanteil. Schüler bis zur sechsten Klasse erhalten vom Senat einen Zuschuss. Ein Mittagsmenü ist nur für Grund- und Sonderschulen Pflicht.
- **Brandenburg:** Im Schulkiosk sollen nur gesundheitsfördernde Lebensmittel verkauft werden. Das Schulgesetz schreibt ein warmes Mittagessen und Trinkmilch zu angemessenen Preisen fest.
- **Bremen:** Softdrinks und Gebäck mit viel Zucker sind verboten. Bedürftige Schüler erhalten finanzielle Unterstützung zur Mittagsverpflegung und kostenlose Schulmilch.
- **Hamburg:** Jede Schule entscheidet selbst.
- **Hessen:** Das Angebot soll zuckerfrei sein, Vollkornprodukte enthalten, Obst, Gemüse und Schorlen.
- **Mecklenburg-Vorpommern:** Das Schulgesetz schreibt für jeden Schüler Mittagessen und Schulmilch vor.
- **Niedersachsen:** Die Schulen handeln in Eigenregie.
- **NRW:** Das Programm „Schule isst gesund“ berät Ganztagschulen.
- **Rheinland-Pfalz:** Das Land finanziert mit einer Million Euro die Mittagsverpflegung bedürftiger Schüler. An der Gestaltung des Schulkiosks beteiligen sich Schulträger, Elternbeirat und Schülersprecher.
- **Saarland:** Das Land bezahlt 700 000 Euro für die Schulverpflegung von Kindern aus bedürftigen Familien.
- **Sachsen:** keine Richtlinien
- **Sachsen-Anhalt:** Ein warmes Vollwertmenü ist Pflicht, Schülerrat und Schulleiternrat werden gehört.
- **Schleswig-Holstein:** Ernährung ist Teil des Projekts „gesunde Schule“.
- **Thüringen:** Die Schulkonferenz entscheidet über die Pausenverpflegung „unter Berücksichtigung einer gesunden Ernährung“.

Von der Schulordnung vorgeschriebene gesundheitsorientierte Einschränkungen im Angebot werden oft nicht eingehalten. Das ergab eine Umfrage des Deutschen Philologenverbands, die FOCUS-SCHULE exklusiv vorliegt. Jedes zweite der untersuchten 240 Gymnasien bietet Limonaden und Süßigkeiten ohne Beschränkung an. Kein Wunder, machen sie doch bis zu einem Drittel des Gesamtumsatzes der Cafeterien oder Kioske aus. 77,5 Prozent der befragten Direktoren gaben zu, Einfluss auf die Pachtverträge zu haben – die Schulleiter seien deshalb „ein wichtiger Schlüssel“, so Heinz-Peter Meidinger, der Vorsitzende des Deutschen Philologenverbands. Unternommen wird jedoch nichts.

Dabei könnte die Schule eine zentrale Rolle bei der Korrektur falschen Ernährungsverhaltens in den Familien spielen. Sie könnte die ihnen anvertrauten Kinder und Jugendlichen nicht nur mit wichtigen Nährstoffen versorgen, sondern ihnen auch beibringen, das Richtige zu essen. Doch in der Praxis wird dies durch viele Barrieren behindert: In den meisten Schulen fehlt das gastronomische und ernährungswissenschaftliche Know-how, die Kommunen haben kein Geld, und bei den älteren Jugendlichen gilt Gemeinschaftsverpflegung als „nicht angesagt“.

Note 3,19 für die Schulkantinen – das ist das Ergebnis einer Schülerbefragung durch Göttinger Agrarökonomien zur Mittagsverpflegung aus dem Jahr 2006. Jeder Zweite wollte lieber woanders essen. Das Fazit der Studie: Was das Jugendmarketing angeht, zeigen Catering-Unternehmen im Gegensatz zur Fast-Food-Branche wenig Professionalität. Das bleibt nicht ohne Folgen. „Sobald die Schüler den Führerschein haben, fahren sie zum nächsten McDonald’s“, berichtet eine Mitarbeiterin des Taunus-Menü-Service, der in Hessen Schulen beliefert.

„Wer etwas am Essverhalten ändern will, muss früh anfangen, am besten im Kindergarten“, empfiehlt Thomas Ullrich, Geschäftsführer von Sodexo. In Deutschland ist das international operierende Unternehmen Marktführer unter den Schul-Caterern. Es verpflegt 200 000 Kinder und Jugendliche und bietet ihnen dabei nicht nur Essen, sondern auch „kulinarisch-peppiges Ambiente“, zum Beispiel mit Torten aus Gemüse und „in Fun verpacktes Ernährungswissen“. Nur wenn es gelingt, nicht nur die Kleinen zum Mitmachen zu motivieren, könne sich etwas ändern, glaubt Ullrich. Er kritisiert,

dass der Löwenanteil der bereitgestellten Gelder in Bauten und Lehrpersonal gesteckt werde anstatt in das Essen selbst: „Da wird gerade eine große Chance verspielt!“

Verpflichtendes Mensa-Essen? Preiswert kann anspruchsvolle Gruppenverpflegung nur sein, wenn möglichst viele Schüler mitessen. Wie lässt sich das erreichen? Zur Pflicht machen wollen es die meisten Schulen nicht. Zwang nützt wenig, wenn es um Gesundheit geht, und er würde gegen den Trend zu mehr Eigenverantwortung laufen. Deshalb sind die meisten „Müsli-Erlässe“ wieder abgeschafft worden, die in den 90er-Jahren in vielen Bundesländern das Angebot an Schulkiosken vorschrieben. Die Mittagsverpflegung wird in den meisten Schulgesetzen gar nicht erst geregelt (vgl. Kasten links), was zum Beispiel die Organisation Verbraucherzentrale

32%

der Eltern sind mit der Verpflegung ihres Kindes in der Schule nicht zufrieden. Nur 13 Prozent der Kinder nehmen die Möglichkeit für eine Mahlzeit wahr

Quelle: TNS Infratest Sozialforschung, München 2007

Bundesverband in Berlin den verantwortlichen Politikern und Pädagogen vorwirft. Es bleibt den einzelnen Schulträgern – meist sind das die Kommunen – überlassen, was sie mittags auf den Tisch stellen. Oft ist es das Billigste.

„In anderen europäischen Ländern werden vom Staat hohe Anforderungen an die Schulverpflegung gestellt!“, weiß Holger Pfefferle von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). In Frankreich schreibt zum Beispiel das Erziehungsministerium konkrete Mengen an Calcium, Eisen und Protein im Wochenplan vor. Sogar das „Plaisir“, das Vergnügen beim Essen, ist Teil des Erlasses: Die Speisen sollen nett garniert, die Menüs abwechslungsreich und die Zutaten möglichst wenig verarbeitet sein. Und in Großbritannien, wo Starkoch Jamie Oliver gerade versucht, die desolate Schulverpflegung zu verbessern, war das Essen mustergültig, solange der Staat die Kontrolle darüber hatte. Erst als die Regierung unter Margret Thatcher in den 80er-Jahren das Catering privatisierte, eroberten Fritten und Burger die Mensen.

2005 hat die DGE gemeinsam mit den Verbraucherzentralen und dem Ökologischen Großküchenservice (ÖGS) bundesweite Rahmen-

Manche Dinge
lernt man nur
durch Zupacken



HIER KOCHT DIE KLASSE SELBER

Wenn Schüler ihre eigene Kantine betreiben: Wie es funktioniert, wer sie fördert und was man dabei lernen kann

Besser als jeder theoretische Unterricht in Ernährungswissen ist die Chance, selbst mit Nahrung umzugehen – zum Beispiel für andere zu kochen. Dabei lernen Kinder, wie Lebensmittel hergestellt und verarbeitet werden, was sie kosten, wann Obst und Gemüse Saison haben und was Frische und Geschmack ausmacht. Schülerfirmen wie das bayerische Projekt Mathe Macchiato (vgl. S. 11) bieten die Chance, neben dem Kochen von Tomatensoße oder Grießpudding auch Haus- und Betriebswirtschaftliches zu lernen. Sie sind steuerlich begünstigt, können Sponsoren wer-

ben und dürfen zweckgebundene Spenden annehmen. Eltern und Lehrer arbeiten mit. Schülerfirmen werden von vielen Seiten unterstützt, zum Beispiel das Projekt „Essen, was uns schmeckt“ durch das bayerische Kultusministerium oder die Naturkost-Bar „McMöhre“ durch die Deutsche Umwelthilfe. Das Bundesprogramm „Bio kann jeder“ fördert außerdem die Einbeziehung von Ökostat in Schulen. Eine Emnid-Untersuchung ergab 2006 ein klares Votum dafür: 83 Prozent der Befragten wünschten sich mehr Bio- und Frischkost in der Außer-Haus-Verpflegung.

kriterien für das Schulessen festgelegt. Darin steht zum Beispiel, dass Kinder an Suppen und Eintöpfe gewöhnt werden müssen, damit sie mehr gesunde Hülsenfrüchte zu sich nehmen. Sie sollten mehr Obst und Gemüse essen, aber auch neue Gerichte kennen lernen. Saisonalen, regionalen und Bioprodukten sei Vorrang einzuräumen, und die Ernährungsbilanz müsse ausgewogen sein. Statt „schwammiger Formulierungen“, forderte die DGE schließlich, sollten die Schulgesetze unmissverständliche Vorgaben für ein vollwertiges Essen enthalten.

Um dieses Ziel zu erreichen, hat die DGE im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz jetzt genauere Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erarbeitet. Grundlage ist die „Optimierte Mischkost“ (Optimix) des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund, ein Ernährungskonzept, das neben Gesundheitsaspekten auch auf den Geldbeutel achtet und die Essvorlieben der Kinder mit einbezieht. Sie sollen nicht nur altersgerecht alle notwendigen Nährstoffe liefern, sondern auch Krankheiten und Übergewicht vorbeugen. „Das ist ein ganz wichtiger Schritt“, sagt Sodexo-Geschäftsführer Ullrich. Fünf Menüvorschläge der DGE stellt FOCUS-SCHULE auf den Seiten 20 bis 22 vor.

Woher kommen die Lebensmittel? „Noch besser aber wäre es, wenn die Caterer gezwungen würden, sich auch noch Gedanken über die Herkunft der Lebensmittel zu machen“, findet er. Das verlangt bisher nur die Stadt Berlin. Caterer und Schulkantinen dort sind verpflichtet, beim Fleischkauf auf artgerechte Haltung der Tiere zu achten, Obst und Gemüse aus saisonalem Angebot zu verwenden sowie auf Geschmacksverstärker und Fertigsoßen oder -suppen zu verzichten. „Burger und Fritten kann ich für uns absolut ausschließen“, sagt Elisabeth Müller-Heck von der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport.

Das nützt aber nicht viel, wenn Eltern die täglichen 2,50 Euro für ein warmes Essen nicht bezahlen wollen, zum Beispiel weil sie abends für alle kochen und deshalb keinen Wert auf den Mittagstisch für ihre Schulkinder legen. Dass es auch viele Familien gibt, die das Geld nicht aufbringen können, hält Erhard Laube, Leiter einer Schöneberger Grundschule, für „einen gesellschaftlichen Skandal“. Er fordert, die Teil-

nahme am Essen zur Pflicht zu machen und Familien, die bereits vom Schulbuchkauf befreit sind, auch einen Zuschuss zur Schulverpflegung zu gewähren.

Wer wenig hat, braucht diese Unterstützung, betont auch der saarländische Kultusminister Jürgen Schreier. Der Hartz-IV-Betrag für die Mittagsverpflegung liege zum Beispiel ein bis zwei Euro unter dem, was die Schulen verlangten. Es kommt immer häufiger vor, dass Eltern das Essensgeld schuldig bleiben, heißt es im Bundesministerium für Bildung und Forschung. In Rheinland-Pfalz, in Bremen und im Saarland werden deshalb Zuschüsse gewährt; in Berlin wird das diskutiert – bisher unterstützt dort eine Gruppe privater Sponsoren finanzschwache Eltern.

Kosten einer vollwertigen Mahlzeit: 2,50 Euro sind nach Auskunft von Experten mindestens nötig. Eigentlich nicht besonders viel, wenn man bedenkt, wie locker das Geld oft für Snacks, Softdrinks und Handys sitzt. Doch in keinem anderen europäischen Land sind die Bürger so wenig bereit, Geld für gutes Essen auszugeben wie in Deutschland. „Für unser Auto kaufen wir das beste Öl, für unseren Magen nicht“, kritisierte die ehemalige Verbraucherministerin Renate Künast (Die Grünen).

Wie viel das Mittagessen kostet und ob der Preis wirklich für Qualität steht, hängt auch davon ab, ob eine Schule kreativ ist und die optimale Lösung für sich findet. Wenig effektiv ist es, wenn, wie in Hamburg geschehen, die Gymnasien eigenmächtig Aufwärmküchen anschaffen, die dann kaum genutzt werden, weil die Eltern frische Gerichte für ihre Kinder fordern und diese wiederum am liebsten Pommes hätten. An einer internationalen Schule bei München setzten die Eltern einen Schulkiosk mit strengsten Auflagen und ökologischer Kost durch, Softdrinks und Süßwaren wurden verboten. Was taten die schlaun Sprösslinge? Sie nahmen ihr beachtliches Taschengeld und finanzierten einen eigenen Kiosk außerhalb der Schule – eine Lektion in Outsourcing.

Ideal wäre ein vielseitiges Angebot, das auch „guilty pleasures“, sündige Gelüste – etwa nach Süßigkeiten – gelegentlich befriedigt. Aber eben nicht nur, heißt es bei der Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA). Ihren Umfragen nach essen Kinder und Jugendliche gar nicht so viel Fast Food (nur sechs Prozent tun das mehrmals wöchentlich) und sind durchaus aufgeschlossen für ein

Fördern Sie Konzentration und Aufmerksamkeit mit ESPRICO®



**ESPRICO® – fruchtige, gut schmeckende
Kaukapseln:**

- Zur aktiven Förderung der Konzentration und Aufmerksamkeit
- Mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren, Omega-6-Fettsäuren, Magnesium und Zink
- Für Kinder ab 5 Jahren
- Nahrungsergänzungsmittel mit natürlichen Inhaltsstoffen
- Gibt es in der Apotheke

Infos und
Konzentrationsspiele
auch unter
www.esprico.de



Omega-3-
Fettsäuren

Omega-6-
Fettsäuren

Magnesium

Zink

vielseitiges Angebot. Allerdings verzehren sie auch chronisch wenig Obst und Gemüse, weil es nicht attraktiv oder gar nicht angeboten werde (vgl. S. 116).

Es geht also um den richtigen Mix zwischen Angebot und Nachfrage. Den trifft zum Beispiel der ökologisch engagierte Hausmeister Hans Riemann in seinem Kiosk in der Münchner Volksschule an der Bernaystraße genau: Er bietet Pizza an – aber nur selbst gemachte aus Vollkornmehl. Neben H-Milch-Kakao gibt es auch frischen. „Der mit dem Kunstgeschmack“, gibt er allerdings zu, „geht besser.“

Kinder, die häufig Snacks und Fast Food essen, sind an den hohen Salzgehalt und den in vielen Lebensmitteln versteckten Zucker genauso gewöhnt wie an Aromastoffe – es ist nicht leicht, sie mit frischen Kräutern statt Würzmitteln zu beeindrucken.

Es würde schon reichen, die Teller von unten mit Geschmacksstoffen zu besprühen, dann äßen die Kinder auch natürlich schmeckende Speisen, erzählt einer, der es wissen muss. Doch darüber spricht die Branche nicht öffentlich.

Komplizierte Logistik. Geschmack, Nährstoffgehalt, Kosten, Teilnehmerzahlen, Räumlichkeiten, Entfernungen – viele Faktoren beeinflussen die Planung der schulischen Mittagsverpflegung. Den einzig selig machenden „Goldstandard“ gibt es nicht: Frische Lebensmittel, die täglich verarbeitet und in der Schule gekocht werden, sind ernährungsphysiologisch zwar am besten, erfordern aber viel Platz, Planung und Personal – die Rohstoffe müssen eingekauft und zubereitet werden, die Teller abgeräumt und abgewaschen. Hygienestandards, Haftungsfragen und Wirtschaftlichkeit machen den Mittagstisch zum unternehmerischen Risiko, das ▶

Frisch aus dem Eis?

Tiefkühlen ist gesünder als langes Warmhalten

CHILL-OUT FÜR DIE MENSAKÜCHE

Aufgetaut und aufgewärmt, warm angeliefert oder frisch gekocht: Die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen hat die unterschiedlichen Methoden bewertet, mit denen Kantinenessen zubereitet wird.

■ Frischkost: gut, aber teuer

Will eine Schule besonders vollwertige Mahlzeiten, braucht sie genügend Platz und auch die hygienischen Bedingungen, um das Essen täglich frisch zuzubereiten. Angestellte, am besten eine Ökotrophologin oder ein Koch, übernehmen Planung und Organisation. Die Lebensmittel müssen eingekauft und sachgerecht gelagert werden. Das verursacht hohe Kosten. Dafür haben Schule und Eltern den vollen Einfluss und die Kontrolle über die Zusammensetzung des Schulesens. Sie können zum Beispiel kontrollieren, ob alle Zutaten aus ökologischem Anbau stammen und frisch sind.

■ Mischkost: empfehlenswert, wenn nicht gekocht werden kann

Fehlen Platz oder Kochmöglichkeiten, lassen sich angelieferte Mahlzeiten mit frischen Zutaten kombinieren, zum Beispiel mit Rohkost oder Frucht-desserts (vgl. Kasten r.). Notwendig sind auch hier Einkauf und Lagerung, doch der Personalbedarf und die Kosten sind geringer.

■ Tiefkühlkost oder „Cook & Chill“: gar nicht mal so schlecht

Gefrorenes behält einen Großteil seiner Inhaltsstoffe. Bei „Cook & Chill“ werden Gerichte nach einem speziellen Verfahren gekühlt und später aufgewärmt. Die Qualität hängt vom

Hersteller ab und schwankt deshalb stark: Oft bestehen die Gerichte aus viel kurz gebratenem Fleisch. Sie sollten durch Frischkost ergänzt werden.

■ Warmverpflegung: die schlechteste Lösung

Kostengünstig und deshalb besonders häufig eingesetzt werden Menüs, die von einem Caterer warm angeliefert werden. Sie benötigen nicht viel Platz, leiden aber meist unter langen Transporten und Vitaminverlusten. Sie sollten auf keinen Fall länger als eine Stunde warmgehalten werden. Unter 65 Grad droht Keimbefall. Die Gerichte sollten unbedingt durch Frischkost ergänzt werden.

PRIVATE MITTAGSBETREUUNG ELTERN HELFEN SICH SELBST



Ab in den Flop-Waggon

Schüler der Münchner Werdenfels-Grundschule lernen in der Mittagsbetreuung am „Ernährungszug“

Frisches vom Italiener für 45 Euro im Monat

Rhabarber – lecker!“ Valentin steckt die kleine Zeichnung in die Klarsichthülle des grünen Gemüsewaggon. An der Tafel der Mittagsbetreuung in der Werdenfels-Grundschule in München prangt ein Ernährungszug mit sieben bunten Waggonen. Jedes Kind hat aus einer Kiste zwei Lebensmittelkärtchen gezogen und soll sie richtig einordnen: Haferflocken sind okay und kommen in den roten Getreidewaggon. Cornflakes dagegen sind wie viele aufgepeppten Frühstücksgetreide gesundheitliche Flops. Deshalb: ab in den schwarzen Waggon mit der Aufschrift „Süßigkeiten/Fettes“. „Richtig! Auf 600 Gramm Smacks kommen 86 Stück Würfelzucker“, ruft Uta Leichtfuß den aufgekratzten Erst- bis Viertklässlern zu.

Alle vier Wochen haben die Kinder der Mittagsbetreuung bei der hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin Ernährungskunde. Dann türmen sie Würfelzucker neben Ketchup-Flaschen, bereiten Müsli selber zu und lernen neue Früchte kennen. Alle wussten, wie Mangos aussehen, aber Rhabarber kannten anfangs nur zwei der 40 Kinder, die hier täglich verpflegt und bis 15 Uhr betreut werden. „Wir könnten doppelt

so viele aufnehmen, aber uns fehlen die Räume“, bedauert Juliana Helmstreit, die Geschäftsführerin des Vereins Elterninitiative Grundschule Werdenfelsstraße, die Uta Leichtfuß angestellt hat, damit sie sich um die Ernährung der Kinder kümmert und ihnen alles Wissenswerte beibringt. Weil der Platz knapp ist, kann hier nicht gekocht werden – die warmen Mahlzeiten liefert deshalb täglich kurz nach zwölf ein italienisches Lokal von nebenan – zweimal in der Woche Fleisch, ansonsten viel Gemüse und Getreide aus regionaler Produktion.

Probiert werden muss – aber wenn sich ein Kind nach dem ersten Happen gegen ein Gericht entscheidet, kann es sich an gesunden Vor- und Nachspeisen satt essen. Die übernimmt Uta Leichtfuß: Täglich schnippelt sie Karotten, Gurken, Paprika und Obst, das gerade frisch auf dem Markt ist. Sie rührt Quark und Joghurt und passiert Himbeeren für die beliebten Fruchtsaucen. Einkaufsdienst haben reihum die Eltern. Alles, sogar die Milch für die Shakes, kommt vom Biobauernhof. Demnächst soll auch das warme Essen zu 100 Prozent aus biologischen Rohstoffen stammen. Noch aber fehlt dafür ein Sponsor, denn der Preis von 45 Euro pro Monat für die Mahlzeiten soll nicht überschritten werden.

Die fünf Betreuer essen mit am Tisch und sorgen dafür, dass in den 30 Minuten der Mahlzeit etwas Ruhe einkehrt. Es gibt Tischregeln: „Für uns ist wichtig, Kindern auch Achtung und Respekt vor dem Essen beizubringen“, betont Elternvertreterin Helmstreit.

Bei einem Informationsabend für die Eltern erklärt Uta Leichtfuß das Beispiel mit den Cornflakes und dem Würfelzucker. Ein Raunen geht durch den Raum: „Auch die mit einem Prozent Fett?“, ertönt es von hinten. „Ja“, bestätigt die Hauswirtschaftlerin: „21 Stück Zucker auf 375 Gramm.“ Valentin und die anderen Kinder sind auf den richtigen Zug aufgesprungen. Ihre Eltern brauchen noch etwas Nachhilfe. ■

BIRGITT SALAMON

keine Schule eingehen möchte. Da müssen erst selbstständige Mensavereine oder Elterninitiativen gegründet werden (vgl. S. 17).

Wird das Essen warm angeliefert, führt das zu hohen Verlusten an Nährstoffen (vgl. Kasten S. 16). Ausgerechnet dieses negativ bewertete Verpflegungssystem gehört jedoch wegen seiner geringeren Kosten zu dem am häufigsten eingesetzten: Vor allem Kommunen nutzen es.

Milliardengeschäft Catering. Der früher lieblos vernachlässigte Markt der Gemeinschaftsverpflegung boomt. 20 der 45 größten Catering-Unternehmen in Deutschland beliefern den Schulmarkt. Das Marktforschungsinstitut Icon-Kids & Youth geht von einem jährlichen Umsatzvolumen von rund einer halben Milliarde Euro aus – mit zweistelligen Zuwachsraten. Der Konkurrenzdruck führt aber auch zu Preisdumping – vor allem im Osten drücken die Lieferanten die Erzeugerpreise, weil die Schülerzahlen geringer werden und die Entfernungen wachsen. Das wirkt sich auf die Qualität aus. Ökotrophologen der Hochschule Niederrhein machen jetzt als Erste das Angebot, die Verpflegungspläne der Schulen nach wissenschaftlichen Kriterien zu beurteilen. Auf der anderen Seite registriert der Verbraucherzentrale Bundesverband „viele gute Einzelinitiativen“ an den Schulen. Diese seien aber „leider nicht vernetzt“, hieß es in einem Bericht über die Situation der Schulverpflegung, der 2007 auf der Grünen Woche präsentiert wurde.

Auch dem Lehrer soll es schmecken. Ob eine gute Schulverpflegung angenommen wird, hängt

aber von weit mehr Faktoren ab: Die Mahlzeiten sollten aus verschiedenen Komponenten bestehen, aus denen die Schüler sich selbst ein Gericht zusammenstellen können. Dabei sollten auch religiöse Vorschriften, ethnische Besonderheiten oder die Bedürfnisse von Vegetariern berücksichtigt werden. Appetit ist spontan – lange Bestellfristen verleiden den Genuss. Wenn es schmeckt, lassen sich auch die Lehrer sehen. Sie sind ein wichtiges Vorbild – auch wenn es um das Essen geht. Das Urteil der Kinder und Jugendlichen muss Gewicht haben – dabei helfen Wunschzettel, Meckerkästen und Abstimmungsverfahren.

Das Essverhalten hat sich in Deutschland in den vergangenen 20 Jahren radikal verändert. Menschen sind mobiler geworden, das Lebens-tempo ist schneller, Familien sind zu flexiblen Patchworkgebilden mit wechselnder Besetzung geworden, die Lebensstile unterscheiden sich immer stärker, und so manches Einzelkind ist tagsüber auf sich allein gestellt. Nicht nur der Bedarf an Betreuung und Versorgung wächst, sondern auch an sozialen Kontakten. Gleichzeitig zeigt die wachsende Zahl übergewichtiger Kinder, dass sich dringend etwas ändern muss. Bei all diesen Punkten kann gemeinsames Essen eine wichtige Rolle spielen.

Ganztagsschulen, sagt die Ökotrophologin Margret Büning-Fesel, „können nicht alles geraderücken, aber sie müssen den Kindern zumindest optimale Angebote machen“. ■

PETRA THORBRIETZ

Qualität kostet

ihren Preis. Nicht alle Familien können sie sich leisten



INTERNET

www.schuleplusessen.de
Kompetenzzentrum des Bundesministeriums für Ernährung
www.anschub.de
Projekt der Bertelsmann-Stiftung zur schulischen Gesundheitsförderung
www.biokannjeder.de

BUCHTIPP

„Essen und Trinken in Schulen“
Ausführliche Materialsammlung des aid-Infodienstes zu allen Fragen der Schulverpflegung, 25 Euro.
aid@aid.de

GROSSKÜCHEN SCHULEN, DIE HANDELN

Azubis am Herd: Als Nächstes kommt das Frühstücksbüfett

Punkt 11.30 Uhr stürmen die ersten Schüler die Schulmensa; die lange Ausgabetheke in der Aula hat bis 13 Uhr geöffnet. Im Hamburger Marienthal-Gymnasium wird in der hauseigenen Küche frisch gekocht – neben einem Fleischgericht gibt es immer auch etwas Vegetarisches. Was gerade auf dem Speiseplan steht, hängt auch vom Preis ab: „Wenn es kostengünstig ist und aus der Region kommt, greife ich gerne zu“, sagt Katrin Miletic, die für 700 Schüler verantwortliche Hauswirtschafterin. Sie ist bei der Firma Alraune GmbH angestellt, einem gemeinnützigen Beschäftigungs- und Weiterqualifizierungsunternehmen, das von der Schule mit der Verpflegung beauftragt wurde.

Vorbestellt werden muss nicht: Kalte und warme Gerichte stehen nebeneinander auf der Theke. An der Kasse zahlen Schüler 2,80 Euro für einen Teller, Lehrer 50 Cent mehr. So günstig kann Miletic das Mittagessen nur anbieten, weil sie von 1-Euro-Kräften unterstützt wird, die sich in zehn Monaten weiterqualifizieren. Dann wechselt das Personal wieder.

„Wir haben schon vieles probiert, doch mit dieser Lösung sind wir nun sehr zufrieden“, meint Schulleiterin Christiane von Schachtmeyer. Früher aßen nur vier Prozent der Schüler in der Mensa, heute sind es 25 Prozent.

Sie will aber noch mehr erreichen: Die Cola-Automaten sollen aus der Schule verschwinden, an ihre Stelle tritt ein Wasserspenderautomat. Ein Frühstücksbüfett von 7.30 bis acht Uhr soll bald diejenigen Schüler versorgen, die zu Hause morgens nichts essen.

An den 16 Schulen der Evangelischen Kirche Berlin-Brandenburg-schlesische Oberlausitz (EKBO) wird das tägliche Ritual des gemeinsamen Mahls besonders ernst genommen. Das Mittagessen ist dort für alle Schüler und Lehrer verpflichtend, und die Jugendlichen müssen helfen: Ein wöchentlich wechselnder Tischdienst deckt

ein und stellt die Porzellanschüsseln mit den Speisen auf den Tisch.

Erst dann dürfen die anderen Schüler und die Lehrer in den Speisesaal. Bezahlt wird im Voraus, die üblichen Tablettts und Schlangen an der Kasse entfallen dadurch.

„Nach einem Lied oder Gebet beginnen wir gemeinsam mit dem Essen“, sagt Beate Sommerfeldt, die die evangelische Ganztagsgrundschule im Berliner Stadtteil Lichtenberg leitet.

Weil dort keine eigene Küche vorhanden ist, wird das Essen für die 225 Kinder vom Ausbildungsrestaurant Kuhgraben gekocht, einem Unternehmen der Sozialdiakonischen Arbeit Victoriastadt GmbH. Hier werden schwer vermittelbare Jugendliche für einen Gastronomieberuf ausgebildet. Sie bereiten täglich frische Vollwertmenüs zu. 2,30 Euro kosten ein Hauptgericht, Dessert und Getränk – Obst und Gemüse stammen aus biologischem und regionalem Anbau, die Gerichte enthalten keine künstlichen Aromastoffe.

Ob es geschmeckt hat, wird sofort entschieden: Beim Verlassen der Mensa wirft jeder Besucher einen Chip in eine von drei „Büchsen“: „geschmeckt“ „o.k.“ oder „nicht geschmeckt“. Was die Mehrheit ablehnt, wird vom Speisezettel gestrichen. ■

HEIDI RITTER



Frisch gekocht auf den Tisch: Das Hamburger Marienthal-Gymnasium gehört zu den wenigen Schulen, die noch eine eigene Küche haben. Die Zubereitung übernimmt ein gemeinnütziger Weiterbildungsbetrieb