

Bio für die Schüler

Schulverpflegung – schon für wenig Geld gesunde Lebensmittel

Dass gesundes Essen in der Schule auch mit geringen Budget umsetzbar ist, zeigten Vertreter der Grünen-Fraktion gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung am Mittwoch im Schulzentrum Neustadt. Bei einem mehrgängigen Menü aus frischen Bioprodukten kamen Akteure darüber ins Gespräch, wie man das Essen verbessern könnte ohne den Geldbeutel zu sprengen.

VON ALEXANDRA KNIEF

Bremen. Tomaten-Kokos-Süppchen mit frischem Koriander, Hähnchenbrust in Zwiebelrahm mit Paprika und Basmatireis oder hausgemachter Kürbis-Apfelkuchen – was auf den ersten Blick klingt wie ein hochpreisiges Drei-Gänge-Menü in einem guten Restaurant, könnte, wenn es nach den Grünen geht, schon bald in jeder Schulkantine auf der Speisekarte stehen. Und zwar in Bioqualität.

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Schule und Bildung: Neues Denken!“ luden die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen, das Schulzentrum Neustadt und Mitglieder der Grünen-Fraktion der Bremischen Bürgerschaft am Mittwoch zum Essen ein. Unter dem Motto „Schule und Bio: Was wird SchülerInnen eigentlich aufgetischt?“ wollten die Beteiligten zeigen, welche Möglichkeiten es gibt, Schulessen gesünder zu machen. Eingeladen waren neben Biolandwirten und Lieferanten auch Schulvertreter und politische Akteure.

3,20 Euro koste ein normales Essen in der Schulverpflegung. In Grundschulen sogar weitaus weniger. Dass man für das gleiche Geld auch leckere Mahlzeiten mit Bioprodukten herstellen kann, stellten Michael Thun, Leiter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung, und seine Kollegen mit einem ausgiebigen Buffet, das zu 80 Prozent aus Bioprodukten bestand, unter Beweis. „Viele Menschen denken noch immer, es wäre zu teuer auf Bioware umzustellen“, sagt Thun. „Das stimmt aber nicht. Und gerade Obst, Gemüse oder Getreide kann im Großhandel saisonal ohne Preiserhöhung eingekauft werden.“ Problematisch sei dies nur bei größeren Mengen Fleisch.

Experte fordert bessere Ausbildung

Die Vernetzungsstelle bringt Akteure, die an der Ernährung von Kindern und Jugendlichen in Schulen beteiligt sind, zusammen, berät und begleitet sie. Das Interesse der Schulen sei groß, aber der Anteil der Einrichtungen, die ihr Essen frisch zubereiten oder Bioprodukte verwenden, sei nach wie vor zu gering, so Thun. Die größten Probleme, an denen künftig gearbeitet werden sollte, seien nicht die Kosten für frische Bioware, die räumlichen Gegebenheiten in den Schulen oder das Gesundheitsbewusstsein der Beteiligten, sondern vielmehr die Qualifikation der Köche oder Caterer.

„Mädchen essen andere Dinge als Jungen, ältere Kinder andere als jüngere, und eine Reihe von Kindern hat Allergien“, so Thun. „Der Anspruch, den Schulköche erfüllen müssen, um allen gerecht zu werden, ist weitaus höher als in der Gastronomie.“ Eine besondere Qualifikation für den Bereich Schulverpflegung in hauswirt-



Michael Thun, Leiter Vernetzungsstelle Schulverpflegung, und Köchin Lisa Lesemann bereiten ein Essen aus Bioprodukten zu. FOTO: CHRISTINA KUHAUPT

schaftlichen Ausbildungen oder der zum Koch – das wäre für Thun eine ideale Lösung. „Es gibt rund 20000 Ganztagschulen in Deutschland, der Bedarf an qualifizierten Mitarbeitern ist also sehr groß“, sagt der Leiter der Vernetzungsstelle.

Für die Grünen ist ein Umdenken bei der Schulverpflegung unbedingt notwendig: „Ernährung ist für uns ein wichtiges Thema“, sagt Jan Saffe, Verbraucherschutz- und landwirtschaftspolitischer Sprecher der Grünen. „Unser Ziel ist es, das Thema im Mittelpunkt der Gesellschaft zu platzieren.“ Gerade bei Schülern spiele die richtige Ernährung eine wichtige Rolle,

da sich falsches Essen auf das Leistungsvermögen auswirken und auch zu langfristigen Gesundheitsproblemen wie Diabetes oder Übergewicht führen könne.

Um nicht nur die verantwortlichen Lehrer, Lieferanten und Akteure für das Thema zu sensibilisieren, sondern auch die Kinder selbst, plant Saffe Schulausflüge zu Biohöfen in der Umgebung. „Viele Kinder denken, Gurken wachsen im Supermarkt in einem Glas“, sagt er. „Unterricht auf dem Acker und im Kuhstall – das ist ein guter Anfang, damit die Kinder lernen, wo ihr Essen herkommt.“