



Lotterie Schulessen

MYRLE DZIAK-MAHLER

Ich habe das große Glück, an einem Bildungsort zu arbeiten, an dem richtig lecker und gesund gekocht wird. Mehrere Köche bereiten für uns Studierende, Mitarbeitende und Gäste jeden Mittag zwei Wahlessen zu, immer eine Salatbeilage und meistens auch einen Nachtisch. Das Mittagessen wird zu mehr als zur Hälfte mit Bioprodukten zubereitet und die eingekauften Produkte sind fair gehandelt. Das kannte ich bisher nicht aus meinen Tätigkeiten in Schule und Hochschule und fragte mich: Wie halten es eigentlich die Schulen 2022 mit dem Essen für unsere Schüler:innen?

VIELE KLAGEN ÜBER DAS SCHULESSEN

Wir haben in Deutschland mehr als 32 000 allgemeinbildende Schulen mit 8,4 Millionen Schüler:innen; dazu kommen noch einmal 2,4 Millionen an den berufsbildenden Schulen. Laut Kultusministerkonferenz (KMK) gab es im Jahr 2020 insgesamt rund 19 000 Einrichtungen im Ganztagsbetrieb mit 3,5 Millionen Schüler:innen. Die Ganztagschulen sind verpflichtet, ein Mittagessen vorzuhalten. Das gilt auch für die vier Millionen Kita-Kinder. Was für eine Riesenchance haben wir damit als Gesellschaft, unsere Kinder und Jugendlichen während ihres Schultages gut zu versorgen. 16 Prozent der Bevölkerung sind unter 18 Jahre alt. Würden wir also in Kita und Schule für eine gut durchdachte Verpflegung sorgen, würde Millionen junger Menschen gesundes und nachhaltiges Essen zuteilwerden können. Dass dem nicht so ist, wissen wir aus Erfahrung. Kaum eine Schülerin, ein Schüler, der nicht über das Schulessen klagt. Und es häufig genug auch gar nicht mehr essen mag. Dann wird ausgewichen – häufig auf so etwas wie Schnitzelbrötchen oder Leberkäseemmel.

Leider gibt es in Deutschland keine gesetzlichen Vorgaben zur Gestaltung des Schulessens. Allerdings hat die deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) einen Leitfaden für die Gestaltung eines vollwertigen und nachhaltigen Verpflegungsangebots veröffentlicht. Dieser Leitfaden gehört zu den Dokumenten, mit denen das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) arbeitet. Das NQZ ist eine Einrichtung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Seine Aufgaben sind Vernetzung und Information. Im aktuellen Ernährungsreport des BMEL ist das

Thema Schulessen allerdings nicht adressiert. Wie ernst ist es also den Akteur:innen in Politik und Verwaltung mit dem Schulessen, wenn außer der Maßgabe der KMK weder verbindliche Vorgaben zur Gestaltung und Ausführung dieser Verpflichtung noch Evaluationen zum tatsächlichen Geschehen existieren?

DIE INITIATIVE VOR ORT MACHT DEN UNTERSCHIED

Es hängt am Ende davon ab, wie viel Initiative vor Ort, also an jeder einzelnen Schule oder Kita aufgebracht wird, damit die Ernährung der Kinder und Jugendlichen nachhaltig und gesund ist. Keine gute Lösung für die meisten, wenn man weiß, wie viele Kinder und Jugendliche auch durch Fehlernährung immer adipöser werden und dass viele Schüler:innen ohne Frühstück und ohne Brotdose für den Rest des Tages in die Schule kommen. Andere Länder in Europa sind da deutlich weiter. So haben zum Beispiel Frankreich und Italien verbindliche Richtlinien festgelegt. Dazu gehören Vorgaben wie Fett-, Salz- oder Zuckeranteile und das Verbot von zuckerhaltigen Getränken. In Ländern wie Schweden und Finnland ist das Essen für alle Schüler:innen kostenfrei.

Ein Lichtblick sind allerdings die vielen Initiativen, die dazu beitragen, das Schulessen zu verbessern. Da kochen Sternköche für Schulen, in Thüringen gibt es zum Beispiel in Zusammenarbeit mit der DGE ein Förderprogramm zur Verbesserung des Schulessens, Stiftungen engagieren sich. Und einige Schulen gehen unter dem Motto »Schüler kochen für Schüler« gegen den Missstand vor und machen damit gute Erfahrungen.

Unbefriedigend bleibt sie aber, die Situation in den deutschen Ganztagschulen und Kitas. Was wir benötigen, ist eine flächendeckende Vorgabe für eine gesunde und nachhaltige Ernährung in den Schulen und Kitas. Denn eins ist klar: Ist es nicht verpflichtend, wird es in der Fläche nicht umgesetzt.

Ich gehe also weiterhin mittags in unsere Mensa und weiß einmal mehr, wie glücklich ich mich schätzen kann, an einem Ort sein zu dürfen, der sich der Nachhaltigkeit verpflichtet hat. Auch beim Essen.