

Wie nachhaltige Ernährung an Kitas und Schulen gefördert und umgesetzt werden kann

Essen ist keine Nebensache. Denn die Entscheidung darüber, was wir essen, hat viele Auswirkungen – auf unsere eigene Gesundheit, auf die Umwelt und das Klima sowie auf die Frage, unter welchen Bedingungen Menschen in der Landwirtschaft arbeiten und wie gut oder schlecht Tiere behandelt werden.

Auch in Kitas und Schulen sollte die Entscheidung darüber, welches Essen auf den Tisch kommt, keine Nebensache sein. Denn immer mehr Kinder verbringen einen Großteil des Tages in Kita oder Schule und essen dort sowohl ein Frühstück als auch ihr Mittagessen. Das prägt ihre Ernährungsgewohnheiten entscheidend mit. Deshalb ist es wünschenswert, dass Kitas und Schulen eine Vorbildfunktion für eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Ernährung sowie für die Geschmacksbildung übernehmen. Es gibt viele tolle Initiativen, die zeigen, wie das funktionieren kann. Und doch ist die Ernährung an vielen Kitas und Schulen noch wenig nachhaltig im Hinblick auf Umwelt, Gesundheit, Tierwohl und die weltweiten sozialen Auswirkungen. Die Agrar Koordination macht mit dem Projekt "Gutes Essen macht Schule" auf die bestehenden Probleme aufmerksam und gibt Anregungen für Lösungsansätze. @ Denn es gibt viel Potenzial für Verbesserungen, die relativ leicht umzusetzen sind. Wo besteht also der Handlungsbedarf?

Besser weniger Abfälle

Etwa ein Drittel der produzierten Lebensmittel werden weggeworfen - in Deutschland sind das jährlich 12 bis 18 Millionen Tonnen. Für die Produktion dieser weggeworfenen Lebensmittel wurden wertvolle Ressourcen verbraucht und Treibhausgase sinnlos ausgestoßen. Auch an Kitas und Schulen werden große Mengen Lebensmittel weggeworfen. So zeigt eine Studie der Verbraucherzentrale NRW, dass an bundesdeutschen Ganztagsschulen hochgerechnet jährlich rund 36.000 Tonnen Lebensmittelabfälle mit einem Wert von rund 70 Millionen Euro anfallen. Die Ursachen für diese Abfälle sind vielfältig und variieren von Einrichtung zu Einrichtung. Die gute Nachricht: Es gibt bewährte Lösungsansätze, die sowohl Ressourcen als auch Kosten sparen. Das eingesparte Geld ließe sich hervorragend in die Qualität des Mittagessens investieren, zum Beispiel in die Umstellung auf Bio-Produkte.

Besser bio und regional-saisonal

Die biologische Landwirtschaft ist in vielerlei Hinsicht umweltfreundlicher als die konventionelle Landwirtschaft. Denn Bio-Landwirt*innen verzichten auf den Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide und Düngemittel sowie auf Gentechnik. Die Zwischenfrüchte, die im Ökolandbau der Düngung dienen, erhalten die Fruchtbarkeit der Böden und sind gut für Bienen und andere Tiere. Außerdem bieten Bio-Lebensmittel Vorteile für die Gesundheit: Sie weisen zum Beispiel deutlich weniger Pestizid-Rückstände auf. Für Bio-Fleisch wird auf den massenhaften Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung sowie auf gentechnisch veränderte Futtermittel verzichtet.

Diese und weitere Gründe sprechen klar für Bio-Lebensmittel in Kantinen. Doch ein Hindernis für die Umstellung hin zu Bio ist der starke Preisdruck bei Ausschreibungen für die Schulverpflegung. Das muss sich ändern, der Preis sollte nicht länger das wichtigste Kriterium sein. Wir alle wissen: Das Billigste kann beim Essen nicht das Beste sein - hohe Bio-Qualität hat seinen Preis, aber ist seinen Preis auch wert. Einige Städte gehen schon mit guten Ideen voran, indem sie zum Beispiel einen Mindestanteil für Bio-Lebensmittel in der Verpflegung vorgeben (siehe dazu Seite 4: das Interview mit Werner Ebert, Koordinator des Bio-Städte-Netzwerks). Es gibt viele inspirierende Umsetzungen, die zeigen, dass selbst eine Umstellung auf 100 % Bio-Verpflegung nicht teuer sein muss. Denn durch eine veränderte Menü- und Einkaufsplanung können die Mehrkosten teils wieder kompensiert werden – zum Beispiel wenn statt vielen Fertigprodukten frische Lebensmittel eingesetzt werden.

Besonders nachhaltig ist es natürlich, wenn die Bio-Produkte aus der Region bezogen werden. Damit regional produzierte Lebensmittel wirklich eine bessere Treibhausgasbilanz haben, müssen sie im Freiland und nicht im beheizten Gewächshaus produziert werden. Welchen Unterschied das macht, zeigt das Beispiel Tomate. Die Treibhausgasemissionen der Tomaten-



produktion im beheizten Gewächshaus sind 109-mal höher als die Emissionen im Freilandanbau. Im Mai hätte damit eine aus Spanien importierte Tomate sogar eine bessere Treibhausgasbilanz als eine im beheizten Gewächshaus produzierte Tomate aus der Region. Das verdeutlicht: Es sollte auf Regionalität *und* Saisonalität geachtet werden.

Besser fair

Nicht alle Lebensmittel gibt es aus der eigenen Region. Manche Lebensmittel, auf die viele von uns nicht verzichten möchten, wie beispielsweise Bananen, Reis, einige Gewürze oder Kakao, kommen aus Afrika, Asien oder Lateinamerika. Dort sind die Arbeitsbedingungen und Löhne in der Landwirtschaft häufig katastrophal. Es geht aber auch anders - der faire Handel geht mit gutem Beispiel voran. Doch fair gehandelte Produkte spielen beim Essensangebot in vielen Kitas und Schulen noch kaum eine Rolle. Ein gutes Vorbild ist Berlin. Hier ist für die Grundschulen verbindlich geregelt, dass Reis, Bananen und Ananas aus dem fairen Handel kommen müssen. Bundesweit wurden bisher über 800 Schulen als FairTrade-Schulen ausgezeichnet - sie bieten gute Inspirationen für mehr Fairness beim Essen in öffentlich finanzierten Einrichtungen wie Kitas und Schulen.

Besser weniger Fleisch und Fisch in der Mittagsverpflegung

In vielen Kindergärten und Schulen wird immer noch täglich Fleisch zum Mittagessen angeboten. Das ist ein falsches Signal und langfristig schlecht für die Gesundheit der Kinder. Denn ein zu hoher Fleischkonsum, insbesondere von rotem und verarbeitetem Fleisch, führt zu einem erhöhten Risiko, an Krebs, Bluthochdruck, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Diabetes zu erkranken. Die Deutschen essen durchschnittlich etwa doppelt so viel Fleisch, wie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlen wird.

Die Fleischproduktion verursacht zudem hohe Treibhausgasemissionen und für die Tierfütterung wird ein Großteil der globalen Ackerflächen und der Weltgetreideernte beansprucht. Ein hoher Fleischkonsum ist deshalb problematisch für das Klima und für die Ernährungssituation einer wachsenden Weltbevölkerung. Hinzu kommen die oft untragbaren Zustände für die Tiere in der Mast oder beim Transport, der hohe Preisdruck für die Bäuerinnen und Bauern und die miserablen Arbeitsbedingungen in den Schlachthöfen.

Durch die Reduktion des Fleischangebots in der Mittagsverpflegung können Kitas und Schulen einen wichtigen Beitrag leisten. Für eine gesunde Ernährung empfiehlt die DGE, maximal einmal pro Woche Wurst oder Fleisch beim Mittagessen in Kitas und Schulen anzubieten. Darüber hinaus gehört auch der Konsum von Fisch auf den Prüfstand. Denn es gibt große Nachhaltigkeitsprobleme in der Fischerei. Mehr darüber erfahren Sie im Artikel "Wie viel Fisch darf es noch sein?" auf Seite 3.

Entscheidend für die Akzeptanz eines verringerten Fisch- und Fleischangebots ist natürlich, dass die angebotenen vegetarischen Gerichte schmecken. Aber informierte, engagierte Köch*innen können die Kinder mit leckerem Essen schnell auf ihre Seite ziehen und

so auch die Eltern überzeugen, dass nichts fehlt, wenn kein Fleisch oder Fisch auf dem Teller liegt. Der positive Nebeneffekt für die Kantinen selbst: Ein verringertes Fleisch- und Fischangebot spart Geld, das dann in die Erhöhung des Bio-Anteils fließen kann.

Die Vision ist der Antrieb – global denken und lokal handeln

Es lässt sich also viel tun, um die Kita- und Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten. Ein erster Schritt ist, die Mittagsverpflegung überhaupt als einen wichtigen Bestandteil des Kita- und Schullebens und der Bildung wahrzunehmen. Zu oft wird sie nur als lästige Pflicht gesehen, ihr Potenzial verkannt. Sinnvoll ist die Gründung eines Mittagessensausschusses oder die Benennung einer verpflegungsverantwortlichen Person. Denn ein bisschen Zeit muss schon investiert werden, um Schritte in Richtung einer nachhaltigen Kitaund Schulverpflegung zu verwirklichen. Eine Vision ist ein guter Antrieb: Schulen und Kitas können Orte sein, an denen wichtige Themen wie Umweltschutz, gesunde Ernährung und soziale Gerechtigkeit nicht nur in der Theorie eine Rolle spielen, sondern beim täglichen Mittagessen praktisch gelebt werden.

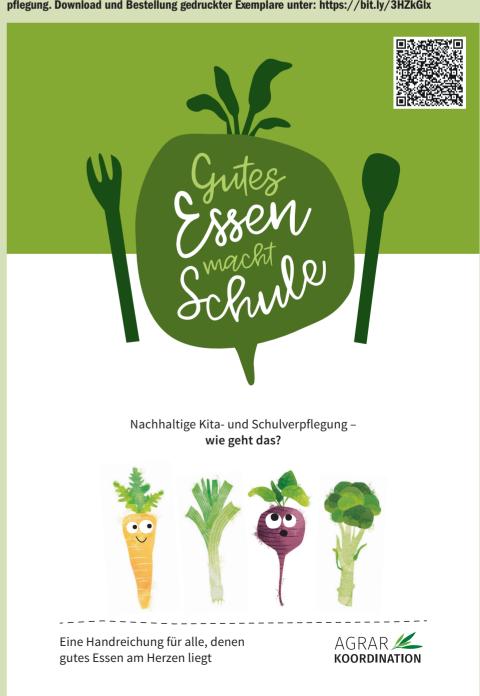
Werden Sie aktiv – wir unterstützen Sie dabei!

Möchten Sie die Verpflegung an Ihrer Schule oder in Ihrer Kita nachhaltiger gestalten? Wir unterstützen Sie dabei. Unser Angebot:

- ➤ Infoveranstaltungen für Schul- und Kitapersonal sowie für Eltern
- Infoveranstaltungen und Seminare für Verpflegungsverantwortliche und Küchenpersonal an Kitas und Schulen
- Analyse der Verpflegungssituation und individuelle Beratung zu Schritten in Richtung nachhaltiger Verpflegung
- Projekt- und Aktionstage an Kitas und Schulen
 Unterstützung für kommunalpolitische Initiativen und kommunale Träger von Kitas und Schulen

zum Thema nachhaltige Verpflegung

Anregungen für Verpflegungsverantwortliche an Kitas und Schulen: In unserer Handreichung "Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung – wie geht das?" finden Sie Hintergrundinformationen und praktische Handlungsempfehlungen zum Thema nachhaltige Verpflegung. Download und Bestellung gedruckter Exemplare unter: https://bit.ly/3HZkGlx





Eine nachhaltige Verpflegung in öffentlich finanzierten Einrichtungen ist eine politische Aufgabe!

Die Politik steht in der Verantwortung, Rahmenbedingungen zu setzen für eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährung – der Handlungsbedarf ist groß. Denn unser gegenwärtiges globales Ernährungssystem hat verheerende Auswirkungen auf die Umwelt, das Klima und die menschliche Gesundheit. Es gefährdet unsere natürlichen Lebensgrundlagen.

Der Weltklimarat IPCC hat im Jahr 2019 verdeutlicht, dass etwa 37 % der globalen Treibhausgasemissionen mit dem Landwirtschafts- und Ernährungssystem zusammenhängen. Das beinhaltet Emissionen aus der Produktion von Lebens- und Futtermitteln. aus Landnutzungsänderungen wie Waldrodungen für die Landwirtschaft, aus der energieintensiven Herstellung von Düngemitteln und Pestiziden sowie aus dem Transport, der Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung von Lebensmitteln. Ein Großteil dieser Emissionen wäre durch einen grundlegenden Wandel des Ernährungssystems vermeidbar. So ein Wandel geschieht jedoch nicht von allein - politische Rahmenbedingungen müssen ihn voranbringen. Nicht zuletzt weil eine umfassende Transformation unseres Ernährungssystems und die Schaffung einer ganzheitlichen Ernährungspolitik mitentscheidend dafür sind, dass die Weltgemeinschaft von rund sechs Milliarden Euro pro Jahr. Insgesamt belaufen sich die Kosten, die die Landwirtschaft in Deutschland durch Schäden z.B. im Hinblick auf Klima, Biodiversität, Luftschadstoffe, Wasserbelastungen und Bodendegradierung verursacht, laut der Zukunftskommission Landwirtschaft auf 90 Milliarden Euro jährlich.

Ernährungsmuster, die für das Klima und die Umwelt schlecht sind, haben zudem gravierende Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit. Das zeigt der Fleischkonsum anschaulich: Eine Studie der University of London kommt zu dem Schluss, dass allein der übermäßige Konsum von rotem und verarbeitetem Fleisch weltweit jährlich etwa 285 Milliarden Dollar an Gesundheitskosten verursacht. Das Problem ist in Deutschland und anderen Industrieländern mit einem hohen Konsum tierischer Produkte besonders groß.

Politische Steuerung für das Allgemeinwohl

Angesichts der hohen gesellschaftlichen Folgekosten schädlicher kollektiver Ernährungsmuster ist es legitim und dringend notwendig, dass der Staat im Sinne des Allgemeinwohls steuernd eingreift. Die Politik kann durch verschiedene Instrumente Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Ernährung setzen.



ihre gesteckten Klimaziele erreicht. Gleichzeitig hängt auch die weltweite Biodiversitätskrise eng mit der Art und Weise zusammen, wie Lebensmittel produziert werden. Diese Krise bedroht die Menschheit mindestens so sehr wie die Klimakrise. "Der fortschreitende Verlust der Biodiversität der Erde hat jetzt ein Ausmaß erreicht, das die wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Existenzgrundlagen von Menschen und ihr Wohlergehen [...] gefährdet" – zu diesem Schluss kommen Wissenschaftler*innen der Leopoldina-Akademie.

Milliarden-Schäden durch umweltschädliche Landwirtschaft und ungesunde Ernährung

Das gegenwärtige Ernährungssystem hat negative Folgen, gesellschaftlich und finanziell. Und das Ausmaß der Folgekosten, die auf Grund von Umwelt-, Klimaund Gesundheitsschäden entstehen, ist enorm, wie ein Beispiel veranschaulicht: Laut Greenpeace verursacht der Konsum von Fleisch- und Milchprodukten allein in Deutschland Umwelt- und Klimaschäden in Höhe

Bei der Verpflegung in öffentlich finanzierten Einrichtungen wie Kitas, Schulen und Krankenhäusern anzusetzen, ist aus mehreren Gründen besonders effektiv. Aufgrund der großen Mengen an Lebensmitteln, die in Kitas, Schulen und Krankenhäusern eingesetzt werden, verfügt die öffentliche Hand über eine enorme Hebelwirkung gegenüber Händlern und Herstellern. Gleichzeitig bekommen Kinder und Jugendliche die Chance, dass sie in Kitas und Schulen gesundheitsförderliche Ernährungsgewohnheiten entwickeln und sie auch langfristig beibehalten. Die Förderung einer nachhaltigen Ernährung in öffentlich finanzierten Einrichtungen bietet daher ein hohes Potenzial für einen sozial-ökologischen Wandel des Ernährungssystems.

Qualitäts- und Nachhaltigkeitsvorgaben für öffentlich finanzierte Einrichtungen

In öffentlich finanzierten Einrichtungen können Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien als verbindliche Anforderungen in Verträgen und Ausschreibungen verankert werden. Dass dies sinnvoll und nach dem mo-

dernen Ausschreibungsrecht möglich ist, bestätigt auch Prof. Dr. José Martinez von der Universität Göttingen. Als Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz gibt der Jura-Professor im Rahmen eines Gutachtens entsprechende Empfehlungen. "Der Staat ist in seinem Verantwortungsbereich Schule und Kita berechtigt und aktuell sogar aufgrund der erheblichen Defizite verpflichtet, seiner Erziehungsaufgabe aktiv durch die Errichtung und Pflege einer nachhaltigen Schul- und Kitaversorgung nachzukommen", so fasst Martinez auf Anfrage der Agrar Koordination seine Position zusammen.

Eine von vielen Möglichkeiten: In der Ausschreibung wird ein Mindestanteil an Bio-Lebensmitteln festgelegt. Oder es kann verankert werden, dass - entsprechend der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung – nur einmal pro Woche Fleisch oder Wurst zum Mittagessen angeboten werden darf. Wer an dieser Stelle sofort an das politische "Trauma" der Veggyday-Debatte im Vorfeld der Bundestagswahl 2013 denkt, sollte sich bewusst machen, dass sich die Gesellschaft seitdem stark gewandelt hat. Das Bewusstsein für die Dringlichkeit des Klimaschutzes (auch beim Essen) ist seitdem gestiegen und der Fleischkonsum ist rückläufig – gerade bei Kindern und Jugendlichen. Tatsächlich werden in vielen Einrichtungen die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zum Fleischkonsum bereits ohne große Widerstände umgesetzt. Es geht hier nicht um Verbote oder Bevormundung, sondern um wissenschaftliche Erkenntnisse, was Kinder für eine gesundheitsförderliche Ernährung brauchen. Es würde auch niemand in Frage stellen, dass in Kitas und Schulen nicht jeden Tag Pommes mit Ketchup und Cola serviert werden darf. Ähnlich muss in Bezug auf Fleisch argumentiert werden - dabei sorgt die Bezugnahme auf die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für große Akzeptanz.

Weitere Nachhaltigkeitsvorgaben könnten den Fischkonsum betreffen oder die Erstellung und Umsetzung eines Abfallreduzierungskonzepts. Zur Frage, ob in Ausschreibungen der Einsatz regionaler Produkte bevorzugt werden darf, gibt es unterschiedliche Einschätzungen. Teilweise wird argumentiert, dass dies in Konflikt steht mit den Regeln des EU-Vergaberechts zum Gleichbehandlungsgebot bzw. zum Gebot der Nichtdiskriminierung. Jura-Professor Martinez sieht dennoch Handlungsspielraum für die Bevorzugung regionaler Produkte in Ausschreibungen. Dies müsse und könne diskriminierungsfrei gestaltet werden, indem in Grenzgebieten darauf geachtet wird, dass regionale Produkte aus dem benachbarten Ausland nicht benachteiligt werden. Eine Möglichkeit besteht zudem darin, Klimaschutzkonzepte in Ausschreibungen mit Zusatzpunkten zu bewerten - auf diesem Weg kann auch der bevorzugte Einsatz regionalsaisonaler Produkte honoriert werden.

Diese Ansätze zeigen: Ein Umdenken und ein wenig Kreativität sind nötig, aber die Möglichkeiten von Kitaund Schulträgern, für mehr Nachhaltigkeit beim Essen zu sorgen, sind vielfältig.

Genauso wie der Staat Rahmenbedingungen und Qualitätsanforderungen für andere Aspekte des Kita- und Schulalltags setzt – etwa im Hinblick auf Lehrpläne –, so sollten auch Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien für die Verpflegung an Kitas und Schulen zu einer Selbstverständlichkeit werden. Denn die Erfahrungen zeigen, dass der Markt allein nicht in der Lage ist, für entsprechende Rahmenbedingungen zu sorgen. Solange es in öffentlichen Ausschreibungen vor allem um den günstigsten oder wettbewerbsfähigsten Preis geht, kann das auch nicht funktionieren. Nachhaltigkeitsanforderungen in Ausschreibungen und Verträgen zu verankern, ist eine notwendige Aufgabe für Kita- und Schulträger, die von Seiten der Kommunal- und Landespolitik initiiert werden muss.

Beratung muss finanziert werden

Gleichzeitig benötigen Kitas und Schulen bzw. Kitaund Schulcaterer konkrete Unterstützung, um eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung umzusetzen. Hier könnte die öffentliche Hand Bildungs- und Beratungsleistungen finanzieren, damit eine kostengünstige Umstellung auf ein nachhaltiges Verpflegungskonzept gelingt. Wichtige Inspirationen bieten das "House of Food" in Dänemark und vergleichbare Beratungsinstitutionen, die in verschiedenen deutschen Städten aufgebaut werden. Zu den Vorreitern in Deutschland für Nachhaltigkeitsstandards und öffentlich geförderte Beratungsleistungen gehören u.a. Berlin, Bremen, München und Nürnberg. Aber auch in Schleswig-Holstein gibt es bereits Orte, die Nachhaltigkeitsstandards in Ausschreibungen für die Kita- oder Schulverpflegung verankert haben - zum Beispiel Lübeck, Bad Oldesloe und Bad Segeberg.

Hamburg und weitere Orte in Schleswig-Holstein könnten sich davon inspirieren lassen und vergleichbare Initiativen starten. In diesem Bereich liegt noch viel ungenutztes Potenzial, um zum Klimaschutz beizutragen, die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen zu schützen und einen Beitrag zum Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen zu leisten.

Die Handreichung "Mehr Bio in Kommunen" bietet weitere Infos und Hilfestellungen zu Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen und Verträgen – das Bio-Städte-Netzwerk stellt die Handreichung kostenlos zum Download zur Verfügung.



"Wir haben uns Nachhaltigkeit auf die Unternehmensfahne geschrieben"

Interview mit Jens-Udo Ehrhardt, Catering-Leiter bei der ULNA Nord gGmbH

Herr Ehrhardt, die ULNA Nord gGmbH vesorgt nicht nur die eigenen Kitas in Hamburg und Norderstedt mit Essen. Sie beliefern auch weitere Kitas und Schulen in Hamburg und Umgebung. Was tun Sie in Ihrem Unternehmen für den Klima- und Umweltschutz beim Essen?

Wir haben uns Nachhaltigkeit auf die Unternehmensfahne geschrieben. Der Träger unserer ULNA Kitas hat sich 2015 ganz bewusst dazu entschlossen, allen Kindern der Einrichtungen einen biologischen Mittagstisch anzubieten. Heute produzieren wir täglich über 1.300 Portionen gesundes Mittagessen. Unser Speiseplan bietet vorwiegend saisonale und regionale Produkte und beinhaltet überwiegend pflanzliche Lebensmittel. Durch eine kreative und schmackhafte Küche gestalten wir unsere Speisepläne kindgerecht. Ein ausgewogenes Konzept und ein regelmäßiges Feedback unserer jungen Kunden helfen erheblich, eine Überproduktionen bzw. Mehrmengen, also Abfall zu vermeiden. Und das nächste Projekt wird bereits umgesetzt, wir bringen den Mittagstisch nachhaltig zu unseren Kunden – mit Elektro-Fahrzeugen.

Sie bieten in Ihrer Mittagsverpflegung ausschließlich Bio-Lebensmittel an. Viele befürchten einen starken Preisanstieg bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel. Wie viel kostet ein Essen für ein Kindergartenoder Grundschulkind bei Ihnen? Unser Verkaufspreis für eine Mittagsportion inkl. Dessert oder Rohkost ist eine Mischkalkulation und liegt zwischen 3 und 4 Euro pro Portion.

Viele Caterer, die größtenteils konventionelle Lebensmittel einsetzen, berechnen oft ähnliche Preise. Wie schaffen Sie es, ausschließlich Bio-Lebensmittel einzusetzen und trotzdem günstige Preise anzubieten?

Das ist eine gute Frage und nicht einfach zu beantworten. Im Grunde ist es ein Zusammenspiel mit vielen Playern. Ein wichtiger Faktor ist die Speiseplan- und Einkaufsgestaltung. Unser Speiseplan beinhaltet an drei Tagen in der Woche ein vegetarisches Gericht. Zusätzlich bieten wir einmal pro Woche ein Fisch- und ein Fleischgericht aus Geflügel oder Rindfleisch an. Mit Geduld und Ausdauer kalkulieren wir jeden Tag, handeln langfristig stabile Preise aus, suchen nach verlässlichen Lieferanten mit saisonalen und regionalen Produkten. Und wichtig sind unsere langjährigen Partner mit ihren wöchentlichen Angeboten, schlussendlich sind sie das Salz in der Suppe bzw. auf dem Speiseplan.

Ist das Angebot regionaler und saisonaler Bio-Lebensmittel in Hamburg und Schleswig-Holstein ausreichend?

Der Markt der Bio-Produzenten ist in den letzten Jahren deutlich gewachsen. Das ist gut so. Den steigenden Bedarf der benötigten Bio-Lebenmittel in der Gemein-

schaftsverpflegung zu decken, ist eine Herausforderung und bietet weiteres Wachstumspotenzial. Wenn zukünftig Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung immer mehr in den Fokus rücken sollen, brauchen wir Caterer deutlich größere Verpackungseinheiten als der Einzelhandel. Nehmen wir einmal das Beispiel Bio-Schmelzkäse, wir verwenden ihn ab und zu für ein Käse-Lauch-Gericht. Die verfügbare Verpackungsgröße beinhaltet 250 g, wir benötigen aber ca. 18 kg für das Gericht! Allein fürs Öffnen der Verpackungen beschäftige ich einen Mitarbeiter eine ganze Stunde, das ist kaum wirtschaftlich und produziert eine ganze Menge Abfall. Entsprechend setze ich so ein Produkt höchstens zweimal im Jahr ein. Wir als Catering-Anbieter freuen uns über jeden neuen regionalen Produzenten und Anbieter, mit dem wir in Kontakt treten können.

Sie leisten auch einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz beim Essen, indem Sie nur einmal pro Woche Fleisch anbieten. Wie zufrieden sind Ihre Kund*innen damit? Gibt es auch Eltern oder Kinder, die sich mehr Fleisch wünschen? Wie gehen Sie damit um?

Die Umstellung zu weniger Fleisch auf dem Speiseplan war ein Prozess über einen längeren Zeitraum und wird heute akzeptiert. Es gab viele Elternabende mit Diskussionen über das Für und Wider und noch mehr Aufklärungsgespräche. Schrittweise haben wir den Fleischanteil auf dem Speiseplan reduziert. Geholfen haben uns dabei unschöne Fleischskandale, die das Bewusstsein bei Entscheidern, Trägern und Eltern geschärft haben. Für das gesunde Wachstum unserer Kinder ist einmal Fleisch pro Woche völlig ausreichend.

Welche Anregungen und Wünsche haben Sie an die Politik und an Träger von Kitas und Schulen? Was

wäre aus Ihrer Perspektive hilfreich, um ein nachhaltiges Verpflegungsangebot für Kitas und Schulen zu

Da fallen mir mehrere Dinge ein. Wichtig wäre, das Wissen zur Ressource Lebensmittel zu stärken, zum Beispiel indem Ernährungsbildung in Kitas und Schulen und Weiterbildungen für hauswirtschaftliche Kräfte, Pädogogen und Betreuer angeboten wird. Wichtig ist auch, dass messbare Standards für die Nachhaltigkeit beim Verpflegungsangebot eingeführt werden. So sollte die Kommunalpolitik klare und verbindliche Vorgaben für öffentliche Ausschreibungen der Kita- und Schulverpflegung machen, die sicherstellen, dass Äpfel nicht mit Birnen verglichen werden.





Wie viel Fisch darf es noch sein?

In vielen Kitas und Schulen wird üblicherweise einmal pro Woche Fisch zum Mittagessen angeboten. Dies wird auch von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlen. Denn Fisch gilt als sehr gesund, insbesondere im Hinblick auf die Versorgung mit Omega-3-Fettsäuren und Jod. Doch in den letzten Jahren hat die Fischereiindustrie vermehrt negative Schlagzeilen gemacht: Überfischung, illegale Fischerei und Bedrohung für die Biodiversität und das Klima. Vor diesem Hintergrund ist die Frage berechtigt, inwiefern der traditionell wöchentliche Fischverzehr aus Nachhaltigkeitsperspektive noch zu vertreten ist.

Der weltweite Fischkonsum ist in den vergangenen Jahrzenten stark gestiegen – von 9 kg pro Kopf im Jahr 1961 auf 20,5 kg pro Kopf im Jahr 2018. Dementsprechend hoch ist der Druck, immer mehr Fisch aus den Meeren zu holen – mit gravierenden Folgen für die Meeresökosysteme und für viele Menschen, die von der Fischerei leben.

Die wachsende Nachfrage sorgt dafür, dass mehr Fische und andere Meerestiere den Meeren entnommen werden, als wieder neu nachkommen können. Die Bestände schrumpfen also stetig. Schätzungen zufolge sind 34 % der beobachteten Bestände bereits überfischt. Die Überfischung stellt eine gravierende Bedrohung für die Meeresbiodiversität und das gesunde Gleichgewicht der Meeresökosysteme dar. Thilo Maack, Campaigner bei Greenpeace, sagt dazu: "Da die Antwort der Fischereiindustrie auf die zurückgehenden Bestände der Einsatz noch größerer Netze und Schiffe, stärkerer Maschinenleistung und immer ausgefeilterer Ortungstechnik ist, kann man ein Ende der Überfischung nicht absehen." Problematisch ist auch die große Menge sogenannten Beifangs bei vielen Fischereimethoden. Je nach Methode und Fischart können bis zu 80 % Beifang sein - also unprofitable Meerestierarten, die gleich nach dem Fang verletzt 🤶 oder tot wieder über Bord geworfen werden.

Grundschleppnetzfischerei zerstört den Meeresboden und schadet dem Klima

Eine besonders umweltschädliche Art zu fischen ist die Grundschleppnetzfischerei. Durch die Nutzung riesiger, schwerer Netze, die hinter Schiffen hergezogen werden, wird der Meeresboden aufgewühlt. Diese Zerstörung gefährdet nicht nur die Meeresbiodiversität, sondern befeuert auch den Klimawandel. Laut Greenpeace sind die Ozeane die weltweit größten Kohlenstoffsenken, in den vergangenen 50 Jahren haben sie rund ein Drittel des menschengemachten CO2 gebunden. Wissenschaftler*innen haben herausgefunden, dass die Grundschleppnetzfischerei jedes Jahr 1,5 Milliarden Tonnen Kohlenstoffdioxid (CO2) aus den Meeresböden freisetzt - das ist mehr CO2, als der weltweite Flugverkehr verursacht. Auch die Treibhausgasemissionen auf Grund des hohen Treibstoffverbrauchs industrieller Fischereischiffe sind kritisch im Hinblick auf den Beitrag der Fischerei zum Klimawandel.

Nicht nachvollziehbar ist, dass dieses zunehmend unrentable, unnachhaltige und zerstörerische Fischereisystem durch staatliche Subventionen in Höhe von weltweit geschätzten 22 Milliarden US-Dollar aufrechterhalten und befördert wird. 182 Organisationen fordern ein WTO-Abkommen, um diese schädlichen Subventionen zu beenden – obwohl es dazu seit Jahren Verhandlungen gibt, blieb ein Erfolg bisher aus.

Das MSC-Siegel ist nicht die Lösung

Nachhaltigkeitssiegel werden manchmal als Lösung dargestellt. Doch oft sind diese ungenügend, denn auch zertifizierter Fisch kann unter schädlichen Bedingungen gefangen worden sein und beispielsweise viel Beifang produziert haben. So zertifiziert etwa das besonders bekannte MSC-Siegel auch Fisch, der mit Grundschleppnetzen gefangen wurde. Ein Großteil des Fischs, der in Deutschland konsumiert wird, stammt aus Grundschleppnetzfischerei - unter anderem besonders beliebte Fischarten wie zum Beispiel Kabeljau, die als Fischstäbchen auch auf den Tellern in der Kitaund Schulverpflegung landen. Umweltorganisationen wie Greenpeace, NABU und BUND kritisieren daher die schwachen Standards des MSC-Siegels. Ein Bericht der französischen NGO BLOOM zeigt das Ausmaß des Problems beim MSC auf: 83 % der MSC-zertifizierten Fischfänge stammen laut BLOOM aus zerstörerischen, industriellen Fischereien.

"Während die Meere leer gefischt werden, spült das Geschäft mit dem vorgeblich nachhaltig gefangenen Fisch Millionen in die Kassen des MSC. Statt Greenwashing-Gütezeichen brauchen wir echten Meeresschutz." Zu diesem Schluss kommt Greenpeace-Meeresbiologe Thilo Maack.

Dabei handelt es sich häufig um illegale, ungemeldete und unregulierte Fischerei, bei der Schiffe ohne Lizenz und Dokumentation fischen, zum Beispiel in Gewässern vor der Küste Westafrikas. "Die illegale, nicht gemeldete und unregulierte Fischerei macht heute geschätzt bis zu einem Drittel der weltweiten Fänge aus. Sie beraubt Länder ihrer Fischereiressourcen und kann bis zum Zusammenbruch von Fischbeständen führen. Gleichzeitig kommt es auf den Schiffen zu Ausbeutung und Menschenrechtsverletzungen", sagt Steve Trent, Geschäftsführer und Gründer der Environmental Justice Foundation.

Wie katastrophal die Arbeitsbedingungen auf den riesigen Flotten häufig sind, zeigen Fallstudien von Nichtregierungsorganisationen wie der Environmental Justice Foundation. Sie weisen auf sehr schlechte Bezahlung, Misshandlungen und sklavenartige Arbeitsbedingungen hin. Teilweise werden die Arbeiter*innen monatelang gar nicht bezahlt und es kommt sogar vor, dass Arbeiter*innen gegen ihren Willen auf den Schiffen festgehalten werden. Derartige Menschenrechtsverletzungen finden sich auch auf Schiffen von Konzernen, die MSC-zertifiziert sind, wie Berichte verschiedener Organisationen zeigen. Im aktuellen globalen Fischereisystem wird also auf verschiedene Weise extremes

auch keine ernährungsphysiologische Notwendigkeit für einen wöchentlichen Fischkonsum: "Fischkonsum ist für eine gesundheitsfördernde Ernährung nicht notwendig, weder für Kinder noch für Erwachsene. In unserer Gießener veganen Lebensmittelpyramide zeigen wir auf, wie die Versorgung mit den langkettigen Omega-3-Fettsäuren und mit Jod – deswegen wird ja Fischkonsum empfohlen – auf pflanzlichem Wege sichergestellt werden kann."

Empfehlungen zum Fischkonsum sind umstritten

Es gibt also offenbar sehr gute Argumente dafür, die gesellschaftliche Tradition, einmal pro Woche Fisch zu essen, kritisch zu überdenken. Thilo Maack von Greenpeace ist davon überzeugt: "Wir müssen Fisch wieder als Delikatesse begreifen, die man nur zu ganz besonderen Gelegenheiten verzehrt."

Die Kita- und Schulverpflegung bietet Ansatzpunkte, um hier mit gutem Beispiel voranzugehen. Doch die DGE hält weiter an der Empfehlung des wöchentlichen Fischkonsums fest. Silke Restemeyer von der DGE sagt dazu, dass gerade fettreicher Fisch Hauptlieferant für langkettige Omega-3-Fettsäuren und daher wichtiger Bestandteil der Mischkost sei. Viermal in 20 Tagen sollte laut DGE Fisch auf dem Speiseplan der Kitas und Schulen stehen, davon zweimal fettreicher Fisch. Beliebt ist fettreicher Fisch wie z. B. Makrele bei Kindern aber häufig nicht – viel davon landet im Müll, wie Beschäftigte aus dem Bereich des Kita- und Schulcaterings berichten. Auch das ist ein Argument dafür, die Empfehlungen der DGE zum Fischkonsum in Kitas und Schulen kritisch zu hinterfragen.

Wenn eine ausreichende Versorgung mit allen wichtigen Nährstoffen ohne wöchentlichen Fischkonsum möglich ist, wie Ernährungswissenschaftler*innen bestätigen, dann sollten die aufgezeigten Probleme rund um den Fischkonsum und Fischfang Grund genug sein, gerade in Kitas und Schulen weniger Fisch anzubieten und Alternativen zu etablieren.

Immerhin bietet die DGE auch die Möglichkeit, eine vegetarische Menülinie zertifizieren zu lassen. Hierbei soll auf ein ausreichendes Angebot von Nüssen, Kernen und Ölsaaten geachtet werden, um die Versorgung mit wichtigen Omega-3-Fettsäuren zu gewährleisten.

Es bleibt zu hoffen, dass die DGE auch ihre allgemeinen Empfehlungen zum Fischkonsum anpasst, um der aus Nachhaltigkeitsgründen sinnvollen Reduktion des Fischkonsums Rückenwind zu geben.

Schulen und Kitas, deren Verpflegung nicht DGEzertifiziert ist, können natürlich ohnehin frei darüber entscheiden, wie oft und in welchen Mengen Fisch angeboten wird. Geschmacklich begrüßen wahrscheinlich gerade Kinder die zahlreichen Alternativen.

Auf Nachhaltigkeit beim Fischkonsum zu achten, muss auf jeden Fall mehr beinhalten, als Fisch aus MSC-zertifizierter Fischerei zu kaufen. Durch eine Reduzierung des Fischkonsums und der Fischerei kann nicht nur ein Beitrag zum Meeresschutz und zur Ernährungssicherung in den Ländern des globalen Südens geleistet werden – angesichts der hohen Bedeutung intakter Meeresökosysteme für das Weltklima geht es auch um den Erhalt der menschlichen Existenzgrundlagen.

 ${\bf Infos\ zum\ Meeresschutz\ von\ Greenpeace:}$

www.greenpeace.de/biodiversitaet/meere/meeresschutz Infos zum Meeresschutz von der

Environmental Justice Foundation:

https://ejfoundation.org/de/was-wir-tun/ozean

Netflix-Dokumentarfilm

Seaspiracy (2021)



Die Berichte über die mangelnden Nachhaltigkeitsanforderungen der MSC-Zertifizierung sind nicht überraschend, wenn man die strukturell bedingten Interessenskonflikte im System der Zertifizierung betrachtet: 80 % seiner Einnahmen erhält der MSC in Form von Lizenzgebühren von den Unternehmen, die er regulieren und kontrollieren soll. Dabei suchen sich die zu kontrollierenden Fischereiunternehmen ihre Kontrollstellen selbst aus.

Illegale Fischerei und Ausbeutung – auch für den deutschen Markt

Doch nicht nur die Überfischung und zerstörerische Fangmethoden stellen Probleme dar – die industrielle Fischerei hat auch gravierende Folgen für die globale Ernährungssicherheit und für Menschenrechte und für die globale Ernährungssicherheit.

Weltweit spielt die Fischerei eine wichtige Rolle für die Ernährung und Einkommenssicherung von mehr als 3,5 Milliarden Menschen. 80 % des in Deutschland konsumierten Fischs wird importiert – ein Großteil davon aus Ländern des globalen Südens. Hier sind die Menschen an der Küste viel stärker als in Industrieländern auf die Fischerei als Lebensgrundlage angewiesen, denn andere Arbeitsmöglichkeiten sind häufig begrenzt. Diese Einkommensmöglichkeiten wird ihnen jedoch zunehmend durch die industrielle Fischerei geraubt.

Unrecht ausgeübt – und Konsument*innen haben kaum Einblick, unter welchen Bedingungen ihr Fisch tatsächlich gefangen wurde. Auch wer in Deutschland Fisch isst, geht damit das Risiko ein, dass der Fang aus illegaler oder ausbeuterischer Fischerei stammt.

Wie gesund ist Fisch eigentlich noch?

Gesundheitliche Bedenken hinsichtlich des Fischkonsums gibt es ebenfalls. So ist beispielsweise die Anreicherung von Schadstoffen wie Quecksilber, gerade in größeren und fetten Fischarten, sowie die Rückstände von Antibiotika und Pflanzenschutzmitteln in Fisch aus Aquakulturen ein Problem. Auch Mikroplastikrückstände werden in Fisch gefunden. Die wissenschaftlichen Meinungen gehen bei diesem Thema auseinander. Silke Restemeyer von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) empfiehlt auf Anfrage der Agrar Koordination, auf die Fischart und Menge des Konsums zu achten und besonders belastete Arten wie Tintenfisch oder Muscheln nur in Maßen zu verzehren.

Dr. Markus Keller vom Forschungsinstitut für pflanzenbasierte Ernährung sieht die gesundheitlichen Nachteile deutlich kritischer: "Aufgrund der potenziellen Belastung von Fisch mit Schwermetallen und anderen Umweltgiften sowie der Überfischung vieler Meeresregionen raten wir dazu, keinen Fisch zu konsumieren." Im Gegensatz zur DGE sieht Keller

Dringend benötigt: Politische Verantwortung für Klimaschutz und Nachhaltigkeit in der Verpflegung öffentlich finanzierter Einrichtungen

Angesichts der massiven gesellschaftlichen Folgewirkungen unseres Ernährungssystems muss die Politik Verantwortung dafür übernehmen, die Verpflegungskonzepte in öffentlich finanzierten Einrichtungen (wie zum Beispiel Kitas, Schulen und Krankenhäusern) nachhaltig zu gestalten. Wir benötigen politische Beschlüsse und verbindliche Nachhaltigkeitskriterien, die zeitnah in Ausschreibungen und Verträgen für die Verpflegung öffentlicher Einrichtungen in Hamburg und Schleswig-Holstein verankert werden.

Folgende Aspekte können zeitnah umgesetzt werden:

- >Schrittweise Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln (idealerweise aus der Region) beim Essen in öffentliche finanzierten Einrichtungen, beginnend mit einem Anteil von 30 % - dies wäre ohne Kostensteigerungen umsetzbar.
- Maximal 1x pro Woche Fleisch oder Wurst zum Mittagessen (Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung).

- > Nachhaltiger Fischkonsum Kein Fischkonsum aus zerstörerischen Fangmethoden und mit hohen Beifängen wie z.B. aus der Grundschleppnetzfischerei. Einführung guter Alternativen zum wöchentlichen Fischkonsum.
- >Lebensmittel aus Fairem Handel einsetzen, insbesondere Bananen, Orangen, Reis, Kaffee und Tee.

Um die Veränderungen schnell und zielorientiert umzusetzen, ist ein Monitoringsystem erforderlich sowie der Ausbau von Fortbildungs- und Beratungsstrukturen, die sowohl die Träger als auch die Verpflegungsverantwortlichen und Caterer praxisnah bei ihrem Transformationsprozess unterstützen.

Eine gemeinsame Positionierung der rechts abgebildeten Akteure aus Hamburg und Schleswig-Holstein.































"In wenigen Jahren sollte es selbstverständlich sein, dass in Kitas und Schulen ausschließlich Bio-Essen angeboten wird"

Interview mit Werner Ebert, Mitarbeiter im Referat für Umwelt und Gesundheit der Stadt Nürnberg, Leiter der Biometropole Nürnberg und Koordinator des Bio-Städte-Netzwerks

Viele Bio-Städte fördern den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Kitas und Schulen. Nürnberg ist eine von 24 sogenannten Bio-Städten. Was unternimmt die Stadt dafür?

Im Kita-Bereich geben wir einen Bio-Anteil von 75 % bei der Ausschreibung verbindlich vor. Der entscheidende Erfolgsfaktor für einen derart hohen Bio-Anteil war die Einführung eines professionellen Essensmanagements für die städtischen Kitas. Zwei Kolleginnen, die eine entsprechende fachliche Ausbildung haben, stellen sicher, dass der Bio-Anteil eingehalten wird, dass insgesamt die Essensqualität passt und letztlich die Kinder, aber auch die Catering-Unternehmen, zufrieden sind. Eine professionelle Schnittstelle zwischen Kindern, Eltern, Erzieherinnen und Erziehern und Caterer ist sehr wichtig.



Welche weiteren Städte setzen sich besonders stark für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung ein? Alle Bio-Städte sind in diesem Feld aktiv. Zwar mit unterschiedlichen Schwerpunkten, aber Bio in der Kita- und Schulverpflegung ist in der Regel das erste oder eines der ersten Projekte, wenn sich eine Stadt entschließt, als Bio-Stadt aktiv zu werden. So setzen z.B. Berlin und Bremen mit der Kantine Zukunft Berlin bzw. der training kitchen auf intensive Schulungsmaßnahmen für Caterer und Küchenbetreiber in Kitas und Schulen. Freiburg setzt stark auf eine Rekommunalisierung des Essensangebotes und das Betreiben von Frischküchen. Und Städte wie Regensburg, Augsburg, Leipzig oder auch Nürnberg setzen dadurch, dass sie auch Teil einer Öko-Modellregion bzw. eines Stadt-Land-Plus-Projektes sind, sehr stark auf Regionalität und die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten.

Was war die Motivation, das Bio-Städte-Netzwerk zu errichten? Welchen Nutzen hat das Netzwerk für die beteiligten Städte?

Vor circa zwölf Jahren begannen Städte zunehmend tätig zu werden, um Bio-Lebensmittel und den Ökolandbau zu fördern. Nach meiner Wahrnehmung schätzen die Kolleginnen und Kollegen den wertschätzenden und kreativen Geist in der Runde. Sie profitieren sehr stark vom Erfahrungsaustausch zu Projekten und Aktivitäten. Über das Bio-Städtenetzwerk ist es leichter Projektpartner zu finden, gemeinsame Projekte zu entwickeln und so auch zusätzliche Fördermittel zu akquirieren.

Welche Verantwortung kommt der Politik zu, um eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung und speziell den Einsatz von Bio-Lebensmitteln zu fördern?

Eine große Bedeutung. Die politisch Verantwortlichen in Bund und vor allem in den Ländern setzen die Ziele

und die rechtlichen Rahmenbedingungen und stellen die finanzielle Ausstattung. Hier sollten die Ziele auf Länderebene mutiger formuliert werden. In wenigen Jahren sollte es selbstverständlich sein, dass in Kitas und Schulen ausschließlich Bio-Essen angeboten wird. Das funktioniert, wenn es rechtlich, organisatorisch und finanziell flankiert wird. Meiner Erfahrung nach ist das machbar, ohne dass die Kosten aus dem Ruder laufen. Welche Möglichkeiten gibt es, den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Ausschreibungen und Verträgen in der Kita- und Schulverpflegung zu verankern?

Es ist möglich, die Bio-Anteile, wie z.B. 50 % Lebensmittel aus ökologischen Anbau, zwingend vorzugeben. Zudem kann Bio in der Bewertung der abgegebenen Angebote eine besondere Rolle spielen, in dem ein höherer Bio-Anteil zusätzliche Bewertungspunkte bekommt. Zwingende Voraussetzung ist auch, dass die Catering-Unternehmen selbst bio-zertifiziert sind.

Häufig spielt bei Ausschreibungen der Wettbewerb um den niedrigsten Preis immer noch eine zu große Rolle. Worauf sollte in Ausschreibungen geachtet werden, damit Nachhaltigkeitskriterien und der Einsatz von Bio-Lebensmitteln eine Chance bekommen? Von Seiten des EU-Vergaberechts ist es nicht nur möglich, sondern sogar erwünscht, dass Nachhaltigkeitskriterien bei der Vergabe beachtet werden. Und Bio ist ein zentrales Kriterium für Nachhaltigkeit. Darüber hinaus können weitere Qualitätskriterien, wie z.B. Produkte aus fairem Handel, vorgegeben werden. Zudem kann in der Bewertung ebenfalls die Qualität, wie der Geschmack des Essens, eine große Rolle spielen. Die Zeiten, in denen Essen nur nach dem Preis ausgewählt wird, sollten vorbei sein.

International ist Kopenhagen bekannt geworden mit dem House of Food, einer Institution, die umfangreiche Beratung für Küchenmitarbeiter*innen anbietet. So hat Kopenhagen es geschafft, die Umstellung auf 90 % Bio in öffentlichen Einrichtungen ohne Mehrkosten hinzubekommen. Was können deutsche Städte von Kopenhagen Iernen?

Die Errichtung von Institutionen, die sich am Konzept des House of Food in Kopenhagen orientieren, läuft im Rahmen aktueller Projekte in einigen Bio-Städten. Berlin ist Vorreiter in Deutschland, dort existiert es bereits in Form der "Kantine Zukunft". Vorbereitet wird die Gründung derartiger Institutionen in Bremen, München, Freiburg und auch Nürnberg. Kopenhagen hat

gezeigt, dass eine professionelle Ausbildung zu Bio und ein professionelles Küchenmanagement wichtig sind, um einen hohen Bio-Anteil zu erreichen und dies auch finanzierbar zu halten.

Was würden Sie Politiker*innen und Kita- und Schulträgern empfehlen – wie geht man am besten vor, wenn man den Einsatz von (regionalen) Bio-Lebensmitteln in Kitas und Schulen fördern will? Was sollten die ersten Schritte sein?

Es ist wichtig, stark darauf zu setzen, die Beteiligten, also unter anderem Einrichtungsleitungen, Erzieherinnen und Erzieher, Lehrerinnen und Lehrer, Eltern, Catering-Unternehmen und Köche zu informieren und zu motivieren. Politische Beschlüsse sind erfahrungsgemäß eine wichtige Grundlage und Rückendeckung, für diejenigen, die die Einführung von Bio als Aufgabe

Zurzeit entscheiden die Kommunen über die Gestaltung der Kita- und Schulverpflegung. Was halten Sie von der Idee, dass auch die Landespolitik Ziele setzt für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung?

Ziele, die durch ein Bundesland formuliert werden, sind wichtig. Diese sollten jedoch mit Maßnahmen und Förderinstrumenten hinterlegt sein. In Bayern und auch in anderen Bundesländern war es z.B. sehr wichtig, Öko-Modellregionen einzuführen. Diese fördern die regionale Wertschöpfung auch in der Kita- und Schulverpflegung. Ich bin ein Freund davon, und nach meiner Lebenserfahrung ist das letztlich effektiver, in Gesetzen Ziele zu nennen und den Zielgruppen Ressourcen und Unterstützung anzubieten, damit diese hoch motiviert Maßnahmen umsetzen, um die Ziele zu erreichen. Dies ist besser als verbindliche Vorgaben zu machen und dann die Betroffenen alleine zu lassen. Wenn es um verbindliche Vorgaben auf Landesebene geht, dann würde ich zu einer "Mindestquote", wie z.B. 25 % Bio-Anteil, tendieren, die für alle erreichbar ist und Spielraum nach oben eröffnet. Begleitet werden sollte dies durch Instrumente und Anreize, wie zum Beispiel die Förderung eines professionellen Essensmanagements, Ernährungs-Coaching und finanzielle Unterstützung für Schulgärten und Frischküchen in Kitas und Schulen.

Mehr Infos zum Bio-Städte-Netzwerk: www.biostaedte.de Mehr Infos zu Stadt-Land-Plus-Projekten:

www.zukunftsstadt-stadtlandplus.de

Lebensmittelrettung in der Kita- und Schulverpflegung – Foodsharing-Aktive zeigen den Weg

In Kitas und Schulen landen viele Lebensmittel im Müll. Es gibt viele Möglichkeiten, etwas dagegen zu unternehmen – zum Beispiel eine optimierte Berücksichtigung von Abmeldungen bei der täglichen Essensplanung, die Analyse von Abfällen und die Anpassung der Portionsgrößen an den tatsächlichen Bedarf.

Doch auch mit bester Planung sind Lebensmittelreste nicht immer vermeidbar. Selbst diese Reste müssen aber nicht zwangsläufig im Müll landen. Was in Restaurants inzwischen Normalität ist, geht auch in Kitas und Schulen: Reste können mitgenommen werden. Die Kinder oder ihre Eltern können übrig gebliebene Speisen in Mehrwegboxen nach Hause transportieren und zum Abendessen genießen. Dabei müssen Mitarbeiter*innen in Kitas und Schulen keine Sorge haben, dass sie für etwaige Probleme mit den

Lebensmitteln bzw. plötzliche Magenverstimmungen haften müssen. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft bestätigt im Rahmen der Initiative "Restlos genießen", dass bei der Weitergabe von Resten in der Außer-Haus-Verpflegung der Gast die Verantwortung übernimmt: "Durch die Mitnahme der bereits in seinem Eigentum befindlichen Speisereste geht gleichzeitig auch die Haftung für die Haltbarkeit und Qualität der Speisereste auf den Gast über. Wenn der Gast die Speisen nicht richtig aufbewahrt, liegt dies in seinem Verantwortungsbereich."

Lebensmittelreste können auch an Dritte weitergegeben werden und die Weitergabe darf professionell organisiert sein – wie zum Beispiel in Lüneburg. Dort kooperiert das örtliche Foodsharing-Netzwerk mit mehreren Kitas. Zu fest vereinbarten Terminen holen

die Lebensmittelretter*innen übrig gebliebenes Essen von den Kitas ab und verteilen es in ihrem Umfeld. Im Moment der Übergabe der Lebensmittel übernehmen die Foodsaver*innen die Verantwortung für die Lebensmittel; die Kitamitarbeiter*innen werden von jeglicher Haftung für die Genießbarkeit und gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel entbunden. Eine entsprechende Erklärung unterzeichnet jede Foodsaver*in.

Die Foodsaver*innen aus Lüneburg inspirieren sicherlich viele weitere Lebensmittelretter*innen an Kitas und Schulen, die einen Beitrag leisten möchten zur Verringerung von Lebensmittelabfällen.

Weitere Infos zur Foodsharing-Bewegung: www.foodsharing.de



Auch an der Erich-Kästner-Schule in Darmstadt holen Foodsaver*innen fast jeden Tag übrig gebliebene Lebensmittel aus der Mittagsverpflegung ab und verteilen sie in ihrem Umfeld.

Agrar Koordination

Die Agrar Koordination engagiert sich seit 1983 als gemeinnütziger Verein mit Informations-, Kampagnen- und Bildungsarbeit für eine zukunftsfähige Landwirtschaft, gerechte Agrarpolitik und nachhaltige Ernährung. Damit sich alle Menschen heute

und in Zukunft gesund ernähren können, Armut weltweit überwunden wird und unsere natürlichen Lebensgrundlagen langfristig erhalten werden.

Um auch weiterhin unabhängig arbeiten zu können, benötigen wir Ihre Unterstützung! Wir freuen uns sehr über Spenden per Paypal, Überweisung oder Lastschrift (steuerlich absetzbar). Als Mitglied können Sie unsere Arbeit auch langfristig unterstützen und erhalten regelmäßig die Mitgliederzeitung "Agrar Info" zu spannenden Aspekten rund um die Themen

Ernährung und Landwirtschaft. Vielen Dank!

FIA e.V. bei der GLS Bank: IBAN: DE29 4306 0967 2029563500 BIC: GENODEM1GLS

Impressum

Agrar Koordination

Forum für internationale Agrarpolitik e.V. Nernstweg 32, 22765 Hamburg

Tel. 040 - 39 25 26 julia.sievers@agrarkoordination.de www.agrarkoordination.de

Redaktion: Julia Sievers (V.i.S.d.P), Milena Garbers Layout: Nina Weinrebe

Das Projekt Gutes Essen macht Schule wird finanziert durch BINGO! Die Umweltlotterie. Die Agrar Koordination erhält institutionelle Förderung durch Brot für die Welt.

Gefördert durch:



mit Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen.