EwD-gastro GbR Prof. Dr. Volker Peinelt Am Torfbend 10 41238 Mönchengladbach	EwD gastro	☎ 02166-16105 🖷 02166-912-559 ✆ 0176-96876999 💻 EwD-gastro@mail.de

Stellungnahme zum Konzept der Schulverpflegung von Slow Food Deutschland[1]

Erstpublikation: 6.6.17 - Letzter Stand: 11.6.17

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung....2
1. Über Slow Food Deutschland e.V....3
2. Vorgehen bei dieser Stellungnahme....3
3. Bewertung der Schulverpflegung in Deutschland....4
4. Defizite in der Debatte über die Schulverpflegung....6
4.1 Verpflegung und Ernährungsbildung als Einheit....6
4.2 Fragwürdigkeit von Ernährungsstandards....7
4.3 Soziale und kulturelle Erfahrungen beim Essen....8
4.4 Recht auf kulinarischen Genuss....9
4.5 Tischgemeinschaften....10
4.6 Entfremdete Konsumware....11
4.7 Kochhandwerklicher Kompetenzbereich....11
4.8 Trennung von Produktion und Konsument....12
4.9 Zentralisierte Großbetriebe....12
4.10 Essensreste und Küchenhygiene....13
4.11 Verfall der Regionalwirtschaft....14
5. Agenda für eine bessere Schulverpflegung....16
5.1 Essen als erfahrungsbezogener, ganzheitlicher Lernraum....16
5.2 Genuss beim Essen....17
5.3 Gastlichkeit beim Essen....18
5.4 Partizipation beim Essen....20
5.5 Kritik am Mensa-Modell in der Schule....22
5.6 Selbstkochen in der Schule....23
5.7 Mehr Nachhaltigkeit als Qualitätskriterium....24
5.8 Stärkung der Regionalwirtschaft....25
5.9 Höheres Budget und mehr Zahlungsbereitschaft....26
5.10 Neuorientierung bei Kostenkalkulation....27
6. Diskussion....31
7. Fazit....38

1 Slow Food Deutschland: "gut, sauber, fair in der Gemeinschaftsverpflegung von Kita und Schule". Positionspapier von Lotte Rose. Pressemeldung vom 29.1.2016. www.slowfood.de/kinder_und_jugendliche/publikationen/

Zusammenfassung

Der Dauerbrennpunkt "Schulverpflegung" hat auch Slow Food Deutschland (SFD) veranlasst, sich zur Situation und den Verbesserungsmöglichkeiten dieses Problemfalles zu äußern. Diese Non-Profit-Organisation hat sich u.a. auf die Fahnen geschrieben, die Esskultur in Deutschland zu verbessern, die ökologische Landwirtschaft und das traditionelle LM-Handwerk zu fördern sowie zu einer fairen Bezahlung auf diesem Sektor beizutragen, was mit "gut, sauber, fair" charakterisiert wird.

In einer fünfseitigen Stellungnahme wird zunächst auf den aktuellen Stand der Qualität der Schulverpflegung und fehlende Aspekte bei den Verbesserungsmaßnahmen sowie auf eine falsch geführte Diskussion zum Thema eingegangen. Die hochproblematische Situation der deutschen Schulverpflegung wird korrekt wiedergegeben und auch einigen Kritikpunkten zu den Defiziten in der Debatte über eine bessere Schulverpflegung ist zuzustimmen. Zu nennen sind fehlende soziale und kulturelle Erfahrungen beim Essen, die geringe Bedeutung des kulinarischen Genusses oder die stark abgenommene kochhandwerkliche Kompetenz in der Gesellschaft, deren Entwicklung schon in der Schule begonnen werden sollte. Problematisch sind jedoch die Ansichten zur Produktion zu sehen, da SFD die Einbindung des Konsumenten, also der Schüler, fordert. Die Gegengründe wurde dargelegt. Auch ist die Kritik an der Produktion von Großbetrieben eher ideologisch motiviert. Die Anforderungen an eine einwandfreie Produktion werden erfahrungsgemäß eher von größeren Betrieben erfüllt als von kleinen. Auch dies wurde näher begründet. Die starke Bevorzugung kleiner, regionaler Betriebe sollte nicht dazu führen, die Qualität zu vernachlässigen. Dieser Eindruck wurde aber geweckt.

Im letzten Teil der Stellungnahme wird die Agenda für eine bessere Schulverpflegung vorgestellt. Hierbei wird auf die Kritikpunkte im zweiten Teil Bezug genommen und diese im Wesentlichen ins Positive gewendet. Beispielsweise wird die Kritik an fehlender Ernährungsbildung zur Forderung nach ganzheitlicher Bildung umformuliert oder die schlechte sensorische Qualität wird in einem Appell nach mehr Genuss beim Essen zum Ausdruck gebracht. Selbstverständlich sind derartige Forderungen zu unterstützen. Hierbei stellt sich dann allerdings die Frage, wie sie umzusetzen sind. Dafür ist mehr Lehrpersonal, entsprechende Lehrpläne und v.a. mehr Geld notwendig. Letzteres trifft auch für das meist gewünschte Frischkostsystem zu, das für jede Schule zum Einsatz kommen soll. Die Investitions- und Folgekosten dieses Systems sind mit Abstand die höchsten im Vergleich zu anderen Systemen und sind auch wegen des hohen Bedarfs an Fachkräften kaum realisierbar.

Die geringe Realitätschance hat auch damit etwas zu tun, dass SFD hohe Anforderungen an die LM-Qualität und deren Zubereitung stellt, was die Beschaffung der LM, die Erzielung eines tragbaren Preises sowie die Rekrutierung qualifizierten Personals zusätzlich erschwert. In der Gemeinschaftsgastronomie sind diese Eigenschaften Knock-out-Kriterien.

Die meisten Anforderungen könnten jedoch erfüllt werden, wenn die Pflicht zu einer breitgefächerten Zertifizierung eingeführt und temperaturentkoppelte Systeme gefördert würden, was auch bei knappen Finanzmitteln möglich wäre. SFD hat in ihrer Agenda leider nichts davon gefordert, obwohl damit die gewünschte sensorische Qualität erzielbar ist. Ferner könnten die Nachhaltigkeit, eine faire Bezahlung und Vieles mehr sichergestellt werden. Im Vergleich zur Ist-Situation wäre das ein riesiger Fortschritt. Auf diesem Niveau könnten dann weitere Forderungen von SFD ins Auge gefasst werden.

1. Über Slow Food Deutschland e.V.

Slow Food ist eine internationale Non-Profit-Organisation und wurde 1986 von Carlo Petrini zur Erhaltung der Esskultur gegründet. Die deutsche Sektion ist Slow Food Deutschland e.V. (SFD), von der auch die Stellungnahme zur Schulverpflegung stammt. Die Vereinsphilosophie lässt sich mit den Adjektiven "gut, sauber, fair" zusammenfassen. Das bedeutet eine in jeder Hinsicht gute Qualität der LM (gesundheitlich, hygienisch, sensorisch), die Erfüllung ökologischer Erfordernisse bei der Herstellung (sauber) und die Beachtung der sozialen Gerechtigkeit mit einer angemessenen Bezahlung sowie fairen Bedingungen für alle über die gesamte Prozesskette eines LM, von der Produktion, über den Handel bis zum Verzehr[2].

In ihrer Selbstcharakterisierung steht der "bewusste Genießer" und "mündige Konsument" im Mittelpunkt. Neben der Erhaltung und Pflege der Kultur des Essens soll auch eine verantwortliche Landwirtschaft, das traditionelle LM-Handwerk sowie die regionale Geschmacksvielfalt bewahrt und gefördert werden. Dies soll u.a. dadurch geschehen, dass die Vertreter der beteiligten Kreise, also Produzenten, Händler und Verbraucher, zusammengeführt werden, um so das Wissen über die Qualität transparent zu machen[3]. Zu diesem Zwecke werden vielfältige Maßnahmen initiiert und Mittel eingesetzt. Neben Broschüren, einem Magazin und sonstigen Publikationen zu diversen Themen gibt es ein internationales Netzwerk, Aktionen, Messen und Bildungsprogramme zur Entwicklung des Geschmacks. Hierbei wird insbesondere auch die Jugend angesprochen, z.B. durch eine "Slow Food Youth Akademie", das Schulprojekt "Iss Fair-netzt" oder Schulprojekt "Teller statt Tonne". Hier ist auch der Anknüpfungspunkt zum Positionspapier von SFD über die Schulverpflegung zu sehen. Es ist dem Verein wichtig, die Menschen so früh wie möglich zu gewinnen, um mühsame Korrekturen an einer fehlgeleiteten Ernährungskultur weitgehend zu vermeiden.

Die Position zur Schulverpflegung ist also ein Teil der vielfältigen Aktivitäten für eine bessere Ernährung in einem ganzheitlichen Sinne. Aufgrund des gemeinnützigen Charakters, dem hohen ethischen Anspruch dieser Organisation sowie deren sehr unterstützenswertem Anliegen kommt der Kritik und den Vorschlägen für eine andere Schulverpflegung eine besondere Bedeutung zu. Daher werden die Aussagen mit großem Respekt behandelt.

2. Vorgehen bei dieser Stellungnahme

Das Positionspapier von SFD gliedert sich in drei Teile. Im ersten Teil wird eine kurze Situationsbeschreibung der Schulverpflegung in Deutschland gegeben, wobei neben einer Bewertung der Qualität auch auf die bisherigen Verbesserungsmaßnahmen eingegangen wird. Im zweiten Teil wird ausgeführt, welche Aspekte in der Debatte um die Schulverpflegung zu kurz kommen. Im dritten und letzten Teil wird eine Agenda entwickelt, in der 10 Punkte dargestellt werden, was getan werden müsste, um eine zufriedenstellende Schulverpflegung im größeren Kontext einer guten Esskultur zu erreichen.

Die nachfolgende Stellungnahme geht auf alle drei Teile ein. Hierbei wird sowohl Zustimmung als auch Kritik an den Positionen von SFD formuliert. Alle Aussagen werden begründet und mit Quellen belegt. Es soll herausgefunden werden, ob das Positionspapier geeignet ist, die

2 Slow Food Deutschland. Wir über uns. Unsere Philosophie. www.slowfood.de/wirueberuns/unsere_philosophie/
3 Slow Food Deutschland. Wir über uns. Kurz gesagt. www.slowfood.de/wirueberuns/slow_food_deutschland/

Schulverpflegung in Deutschland zu verbessern oder ob bestimmte Forderungen unrealistisch sind. Hierbei wird auch versucht, die langfristigen Erfolgsaussichten abzuschätzen. Ferner wird erörtert, ob SFD Maximalforderungen aufstellt und wie sinnvoll diese wären, speziell im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie (GG). Bei unrealistischen Forderungen wird versucht, Alternativen aufzuzeigen, wie ein hoher Qualitätsanspruch sowie wünschenswerte Randbedingungen erfüllt werden können.

In vielen Fällen hält es der Autor für sinnvoll, näher auf die Hintergründe der Schulverpflegung einzugehen. Daher sind diese Ausführungen etwas länger geraten, auch um abweichende Positionen zu SFD besser erklären zu können. In manchen Fällen stellen diese Ausführungen auch Exkursionen in das weitere Umfeld der jeweiligen Thematik dar. Hiermit wird versucht, bestimmte Verhaltensweisen oder Sachverhalte zu erklären, z.B. die geringe Bereitschaft der Politik, die nötigen Finanzen zur Verfügung zu stellen oder die Schwierigkeiten, ein Frischkostsystem in Deutschland flächendeckend zu etablieren.

Der bekanntermaßen hohe Qualitätsanspruch bei LM und der Zubereitung von Speisen, der von SFD erhoben wird, in Verbindung mit einem starken ökologischen und ethischen Element, hat es verdient, dass die Vorschläge auf Realisierungschancen geprüft werden. Es wäre wünschenswert, wenn die hochgesteckten Ziele zum Essen allgemein auch in der Schulverpflegung umsetzbar wären.

3. Bewertung der Schulverpflegung in Deutschland

Die wesentlichen Kritikpunkte der Schulverpflegung in Deutschland werden kurz referiert. Herausgehoben wird die schlechte ernährungsphysiologische Qualität, der starke Einsatz des Verpflegungssystems (VS) "Cook and Hold" sowie der Preisdruck und der zu niedrige Durchschnittspreis von ca. 3 Euro. Nicht zuletzt wird auf die unbefriedigende sensorische Qualität des Essens sowie die ungünstigen Rahmenbedingungen (Lautstärke) hingewiesen. Dies entspricht den Beobachtungen und Analysen in einschlägigen Studien, die auch genannt werden.

Die gängigen Verbesserungsmaßnahmen der Durchsetzung des DGE-Standards, verbindlicher Qualitätskontrollen sowie einer stärkeren Steuerung durch den Staat werden von SFD aber als nicht ausreichend bewertet. Die angebliche Forderung vieler nach Einführung des Verpflegungssystems "Cook and Chill" oder nach dem Angebotssystem "Free-Flow" ist jedoch nicht zutreffend. Vielmehr lehnen alle maßgeblichen Stellen, angefangen vom BMEL, über die zuständigen Länderministerien, die inzwischen überall installierten Vernetzungsstellen sowie die DGE als der Standardgeberin eine Bevorzugung eines bestimmten VS strikt ab. Genauso wenig wird andererseits ein VS diskrimiert. So wird im aktuellen DGE-Standard[4] noch nicht einmal auf VS eingegangen, geschweige denn, dass sie bewertet würden.

So sehr das System "Cook and Hold" die Schulverpflegung Deutschlands auch dominiert und für die schlechte Qualität maßgeblich verantwortlich zu machen ist, so wenig ist leider von einer Ablehnung dieses Systems zugunsten eines anderen von offizieller Seite zu hören. Vielmehr wird vorgeschlagen, dieses System zu optimieren, indem u.a. die Produzenten für die Logistik sensibilisiert werden[5]. Man glaubt allen Ernstes, dass diesbezügliche Appelle fruchten

4 DGE (Hrsg): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 4. Auflage 2014, 54 S., Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn
5 Peinelt V: Stellungnahme zur BMEL-Studie über die Qualität der Schulverpflegung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/stellungnahmen/bmel-studie-qualitaet. s. S. 45

würden. Seit Jahren wird eine Umstellung auf die Temperaturentkopplung von wissenschaftlicher Seite nur von Vertretern der Hochschule Niederrhein[6] gefordert. Auch Schulen und Caterer, die entsprechend positive Erfahrungen mit diesem System-Typ gemacht haben, setzen sich dafür ein. Insgesamt ist das immer noch nur eine Minderheit.

Hier wäre übrigens eine Bemerkung von SFD dahingehend wünschenswert gewesen, dass die temperaturentkoppelten Systeme deutliche Qualitätsvorteile aufweisen - gerade weil die Qualität der Speisen das besondere Anliegen von SFD ist. Abb. 1 zeigt die Unterschiede im sensorischen Vergleich verschiedener Verpflegungssysteme. Ähnlich günstig sind die Systeme auch bzgl. des Erhalts von Vitaminen zu bewerten. Leider wird hierzu aber keine Aussage gemacht, was wohl im Zusammenhang mit der Grundsatzkritik steht. Es wird lediglich mitgeteilt, dass die Debatte über eine Verbesserung der Schulverpflegung in Deutschland zu kurz greift. Insofern wird nicht auf technische Verbesserungsvorschläge eingegangen, denn die gesamte Richtung, also das Konzept der Schulverpflegung in Deutschland wird als falsch eingestuft. Es geht SFD nicht primär um eine höhere ernährungsphysiologische und sensorische Qualität, die mit einem anderen System erreichbar wäre, sondern um einen neuen, ganz anderen Ansatz, wie die Schulverpflegung gestaltet werden sollte. Und dabei scheinen diese Aspekte nicht auszureichen. Auf dieses neue Konzept wird genauso wie auf die Kritik an der aktuellen Debatte näher eingegangen.

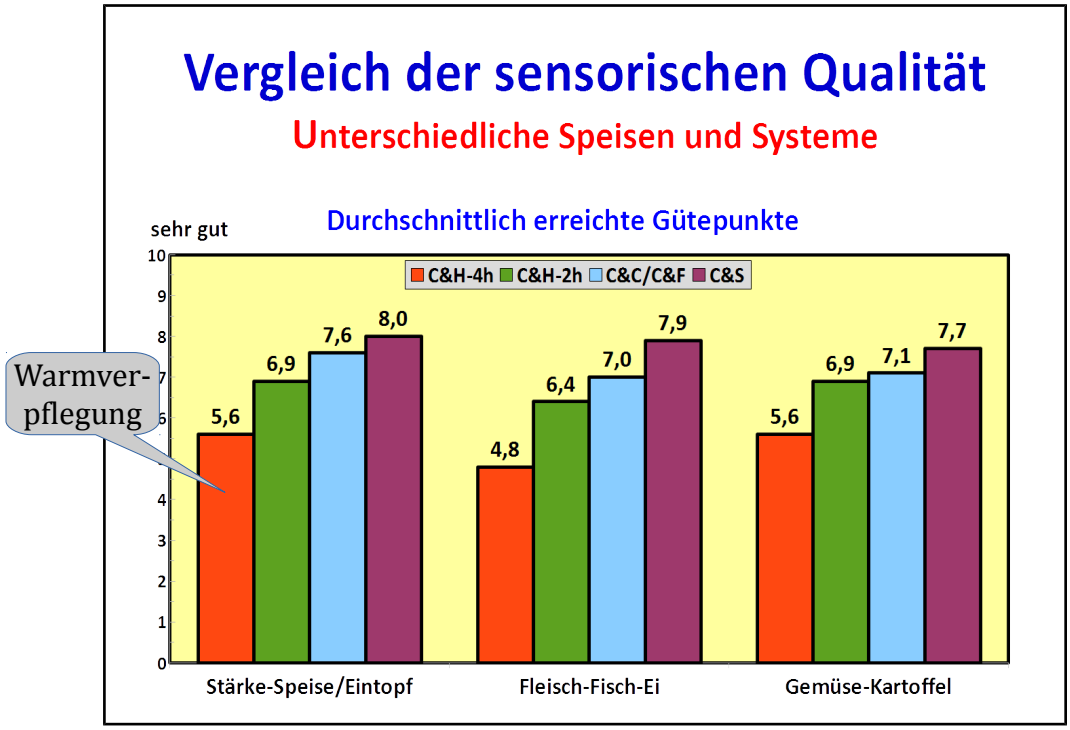

Abb. 1: Vergleich der sensorischen Qualität verschiedener Systeme[7] (© Peinelt)

6 Peinelt V, Wetterau J: Masterplan Schulverpflegung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/loesung-fuer-deutschland/
7 Bognàr A: Qualität warmer Speisen. Angebotsformen in der Großküche. ernährung im fokus 6 (2006), Heft 01, 2-8

4. Defizite in der Debatte über die Schulverpflegung

4.1 Verpflegung und Ernährungsbildung als Einheit

Es wird kritisiert, dass das Essen und die Ernährungserziehung getrennt werden. Der Unterricht und das Essen sollten mehr miteinander verzahnt werden. Sicher ist es zutreffend, dass eine vielfältige Ernährungsbildung an deutschen Schulen zu kurz kommt. Und selbst die Begrenzung auf die Ernährungslehre ist nur lückenhaft anzutreffen. In einer Studie des BMEL[8] zeigte sich, dass viele Ziele des Europäischen Kerncurriculums in einigen Bundesländern nicht abgedeckt sind. Hieran sind die Nachteile des Föderalismus zu erkennen. Die Frage nach der Kompetenz der Lehrkräfte und dem Einfluss auf das Ernährungsverhalten konnte in der Studie nicht in Erfahrung gebracht werden.

Leider gibt es keine besondere Wertschätzung des Essens in Deutschland, so dass fehlende Kapazitäten im Bereich Haushalts- und Ernährungslehre klaglos hingenommen werden. Eine höhere Wertschätzung des Essens wird zwar in Fachkreisen und auch von Laien immer wieder gefordert. Sie kann aber nicht einfach verordnet werden. Wenn es hier einen Wertewandel geben soll, hätte dies zumindest mit einem effektiven Lernkonzept bzw. Lehrplan über einen längeren Zeitraum in allen Kitas und Schulen in Deutschland entwickelt werden müssen. Doch weder scheint eine Verbesserung der Esskultur für Deutsche ein besonders Anliegen zu sein, noch sind geeignete Anstrengungen im Bildungsbereich feststellbar, mit denen ein solches Ziel erreicht werden könnte.

Ein weiteres Problem besteht im bereits erwähnten Föderalismus. Es gibt 16 Ministerien in Deutschland, die für die Ernährungsbildung zuständig sind. Entweder übernehmen diese Ministerien die erarbeiteten Curricula einer zentralen Stelle oder sie machen ihr eigenes Ding. So wie die in gegenseitiger Konkurrenz befindlichen Länder einzuschätzen sind, ist eher anzunehmen, dass länderspezifische Lösungen angestrebt werden. Aus diesem Grund ist es auch in Deutschland nicht möglich, eine nationale Schulverpflegungs-Verordnung zu schaffen, in der vieles grundsätzlich festgelegt sein könnte, u.a. auch die Bildungsinhalte, das Lehrpersonal und der Umfang, wie dies zu vermitteln ist - bis hin zu den Finanzen.

Natürlich müsste mit einem solchen Konzept auch verbunden sein, dass die nötige Infrastruktur und die Personalstellen geschaffen werden. Dies alles ist mit Investitionen, also finanziellem Aufwand und viel Zeit verbunden. Die finanziellen Mittel sind in einem so reichen Land wie Deutschland natürlich vorhanden. Die Bereitschaft, die Mittel für die Schulverpflegung auszugeben, kann aber nur erwartet werden, wenn ein breiter gesellschaftlicher Konsens besteht, eine höhere Esskultur zu erreichen. Der Deutsche will aber primär, dass sein Essen billig ist. Die Geiz-ist-geil-Mentalität hat noch keineswegs ausgedient. Sie ist bei jeder Ausschreibung um ein Schulessen wieder festzustellen: es geht fast immer um den Preis allein. Daher ist es um eine Verbesserung der Esskultur in Deutschland schlecht bestellt.

Darüber hinaus müssen auch andere Bereiche als der Bildungssektor eingebunden werden, wenn die Esskultur verbessert werden soll. Dazu gehört der gesamte Produktionsbereich, wozu die Landwirtschaft und das LM-Handwerk genauso zählen wie die gesamte Gastronomie. Deutschland sollte sich ein Vorbild an Japan nehmen, wo das Thema Ernährungsbildung schon seit Jahrzehnten eine wichtige Rolle spielt[9]. Der Ernährungsunterricht ist dort sogar auf

8 BMEL (Hrsg): Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. 5.2015. www.in-form.de, s. Kap. 7 auf S. 78ff
9 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/internationaler-vergleich, s. Kap. 5.7, S. 205ff

das tagesaktuelle Essen bezogen. Er erfolgt schulspezifisch, wobei auch eine Standardisierung der Lehrinhalte existiert. Der Unterricht bezieht im Übrigen viele Aspekte der Ernährung ein, wobei auch externe Partner integriert werden.

4.2 Fragwürdigkeit von Ernährungsstandards

Die Festlegung ernährungsphysiologischer Kriterien wird stark bezweifelt, da die Schüler[10] angeblich ganz anders essen als die Speisenpläne dies vorsehen. Durch deren Verhalten wird das Bestreben nach vollwertigen Mahlzeiten daher "ad absurdum" geführt.

Richtig ist sicherlich, dass die Schüler nichts essen, was ihnen nicht schmeckt. Wenn die Qualität nicht stimmt, werden sie Reste übrig lassen oder erst gar nicht am Essen teilnehmen. Daher ist eine gute sensorische Qualität Voraussetzung für die Akzeptanz eines vollwertigen Angebots. Doch diese Qualität besteht nicht, weil die Speisen häufig zu lange heißgehalten werden. Wie in Abb. 1 zu sehen, sind Speisen mit vier Stunden Heißhaltezeit, die häufig überschritten wird, sensorisch deutlich schlechter zu bewerten als temperaturentkoppelte Speisen. Dieses Problem ließe sich also ganz einfach durch eine Umstellung auf die Temperaturentkopplung lösen, womit kurze Warmhaltezeiten realisierbar sind. Auf die naheliegende Frage nach der Realisierung der frischen Zubereitung ("Cook and Serve") soll noch separat eingegangen werden. So viel vorweg: auch dieses System eignet sich nicht für die Schulverpflegung in Deutschland (s. Kap. 5.6 und Diskussion).

Ein Ernährungsstandard soll sicherstellen, dass die Schüler vollwertig essen - unter Einhaltung günstiger Rahmenbedingungen. Hierfür ist es zweifellos notwendig, dass wertvolle LM in die Speisenplanung einbezogen werden, insbesondere Gemüse, Vollkornprodukte oder Fisch und fettarme Garverfahren im Vordergrund stehen. Das Angebot muss attraktiv gestaltet sein, was sicher eine Herausforderungen ist, die viele Dienstleister wegen zu geringer Qualifikation nicht meistern. Es fehlt aber auch an Unterstützung durch einen entsprechenden Unterricht.

Gute Praxisbeispiele haben gezeigt, dass Vollwertigkeit und Attraktivität zu vereinbaren sind. Hauptgründe für den Erfolg sind zum einen schülergerechte Rezepturen, zum anderen geeignete Produktionssysteme sowie eine ansprechende Präsentation. Desweiteren kommt es darauf an, dass die Schüler in die Gestaltung des Speisenangebots eingebunden werden, also die vielfach geforderte "Partizipation" darf nicht zu kurz kommen. Eine Wahlmöglichkeit für Schüler, bei der einzelne Komponenten ausgetauscht werden können und Vor- oder Nachspeisen wählbar sind, erhöhen die Akzeptanz zusätzlich.

Weniger gut angenommen werden hingegen Angebote von starren Menüs, bei denen zwar eine Menüalternative, aber keine Austauschmöglichkeit der Komponenten besteht. Noch geringer ist die Akzeptanz, wenn nur noch ein genau durchgerechnetes Menü angeboten wird, was komplett verzehrt werden soll. Die Kritik von SFD zielt wohl auf dieses Extremangebot ab. Bei solchen Angeboten könnte es in der Tat das beschriebene Ausweich- und Abwehrverhalten bei den Schülern geben. Allerdings ist in Deutschland ein alternativloses Angebot nicht mehr üblich. Von der DGE wird jedoch nur dann ein Premium-Zertifikat vergeben, wenn eine Menülinie genau durchgerechnet wurde und den Sollwerten entspricht. Diese Linie wird aber meist durch ein bis zwei Alternativgerichte ergänzt, die aus den eher minderwertigen Lieblingsessen bestehen, so dass eine vollwertige Versorgung der Schüler nicht sichergestellt ist.

10 Es sind hier und bei anderen männlichen Begriffen immer beide Geschlechter gemeint.

Die heutigen Angebote bestehen meist aus Tellergerichten, wobei Salate oder Desserts frei hinzugewählt werden können. Doch selbst diese geringe Wahlfreiheit macht bereits Nährwertberechnungen (NWB) wenig sinnvoll. Bei einem größeren Freiheitsgrad der Auswahl bis hin zu "Free-Flow"-Angeboten sind NWB kein geeignetes Instrument mehr. Bei allen Überlegungen zur NWB ist zu bedenken, dass diese mit vielen Problemen verbunden sind[11]. Die ernährungsphysiologischen Gütekriterien können somit bestenfalls nur für eine feste Menü-Linie umgesetzt werden, und es ist zu fragen, wie groß die Akzeptanz dieser Linie ist.

Es ist ferner richtig, dass die ernährungsphysiologische Qualität in den DGE-Standards stark dominiert. Viele weitere Kriterien wurden nicht definiert, obwohl sie für eine gute Schulverpflegung von großer Bedeutung sind. Darüber hinaus weisen selbst die eingeschränkten Kriterien einige Schwächen auf, die seit Jahren immer wieder moniert werden, ohne dass es Änderungen gegeben hätte[12].

4.3 Soziale und kulturelle Erfahrungen beim Essen

Hiermit wird wieder die fehlende Ernährungsbildung ("pädagogische Realität") angesprochen, die bereits unter 4.1 behandelt wurde. Hier bestehen zweifellos Defizite. Es wird ferner beklagt, dass junge Menschen kaum positive Erfahrungen mit dem Essen am Lernort machen können und dass diese Problematik noch nicht oder zu wenig diskutiert wurde. Es werden verschiedene positive Gefühle genannt, die mit dem Essen entstehen sollen, wie kulinarische Befriedigung, Freude, Sicherheit, Gemeinsamkeit, Gastlichkeit und Solidarität. Diese Gefühle sind neben einer guten sensorischen Qualität (s.o.) natürlich auch an die Atmosphäre sowie ausreichende Zeit beim Essen gekoppelt. Leider ist auch das Ess-Umfeld oft wenig gastlich, was u.a. an der Lautstärke in den Mensen und ungemütlichen Räumen liegt[13].

Hier sind die Lehrer aufgerufen, mit dafür zu sorgen, dass die Schüler bestimmte Umgangsformen oder Essmanieren einhalten. Das kann allerdings nicht komplett den Lehrern aufgebürdet werden. Vieles muss auch durch das Elternhaus geleistet werden, was aber häufig nicht geschieht. Leider ist diesbezüglich seit Jahren eine Verschlechterung feststellbar, was dazu geführt hat, dass die Lehrkräfte in immer stärkerem Maße mit einem aggressivem Verhalten von Schülern konfrontiert und mehr und mehr in die Rolle von Sozialarbeitern gedrängt werden[14].

Die Ursachen sind nicht nur in der Schule zu suchen, wo das Mobbing oder Bullying von Mitschülern zum Alltag gehört und insbesondere das Cyber-Mobbing ein schwer erträgliches Ausmaß angenommen hat. Jeder fünfte der gemobbten Schüler trägt sich mit Suizid-Gedanken. Auch die schlechtere finanzielle Situation weiter Kreise der Bevölkerung, v.a. kinderreiche Familien, Arbeitslose, Alleinerziehende spielt für das Verhalten der Schüler eine Rolle. Dieser Personenkreis macht in Großstädten fast zwei Drittel der Bevölkerung aus. Die Armutsquote bei Kindern liegt mit rund 19% deutlich über dem Durchschnitt[15].

Es liegt nahe, dass diese Lebenswirklichkeit nicht ohne Auswirkungen auf die Schüler bleibt, wobei gerade die Unterprivilegierten häufig Opfer von Mobbing werden. Hinzu kommen die

11 Peinelt V: Stellungnahme zu Nährwertberechnungen. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/stellungnahmen/naehrwertberechnungen/
12 Peinelt und Wetterau: Kritik an den DGE-Standards. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/stellungnahmen/dge-qual-standards/
13 BMEL (Hrsg): Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. 5.2015. www.in-form.de, s. Kap. 7, S. 86
14 Inst. f. Friedenspädagogik Tübingen e.V.: Gewalt in der Schule. www.schulische-gewaltpraevention.de/gewaltpraevention%20grundschule/index.php?section=2_2
15 Finkenwirth A, Diemand S: Wie arm sind die Deutschen? www.zeit.de/wirtschaft/2017-03/armutsbericht-2017-deutschland-paritaetischer-wohlfahrtsverband-faq

desolaten baulichen Verhältnisse an vielen Schulen[16], angefangen von undichten Dächern, abblätternder Farbe bis hin zu unerträglichen Toiletten. Auch für die Mensen müsste viel investiert werden, um so etwas wie eine Wohlfühlatmosphäre zu erzeugen. Bekanntlich besteht ein massiver Investitionsstau bei der Infrastruktur von Schulen, der sich natürlich auch negativ auf die Schüler auswirkt. Um ein positives Gefühl für "ihre" Schule zu entwickeln, müssten zunächst einmal viele dieser Investitionen abgeschlossen werden. Doch der Politik ist es ja wichtiger, eine "schwarze Null" zu erreichen als die Schulen und vieles andere mehr in Ordnung zu bringen. Daher wird dieser Zustand wohl noch länger so anhalten.

Angesichts des sozialen Fehlverhaltens und der herrschenden Gewalt gegenüber Mitschülern und Lehrpersonal, ist kaum daran zu denken, ein angemessenes Verhalten beim Essen in Mensen zu erreichen. Noch nicht einmal ein akzeptabler Geräuschpegel scheint möglich, obwohl Lehrer in Mensen die Aufsicht führen. Schon allein deshalb kann die Mensa die Funktion eines Ortes der "Freude und Entspannung" nur schwer erfüllen.

Insofern erscheinen die durchaus sympathischen Vorstellungen von SFD über "Mahlzeiten als gutem Lebens- und Lernort" ein wenig weltfremd. Gerade weil die elementaren Voraussetzungen für einen solchen Ort in Deutschland nicht erfüllt sind, ist die Umsetzung der idealistischen Forderung in einer fernen Zukunft anzusiedeln, wenn überhaupt. Leider werden im Text keine Vorschläge gemacht, um eine Realisierung früher zu erreichen.

4.4 Recht auf kulinarischen Genuss

Das Recht auf kulinarischen Genuss ist in einer Gesellschaft mit geringer Wertschätzung des Essens weitgehend unbekannt oder wird als unnötig erachtet. Lippenbekenntnisse für einen guten Geschmack des Schulessens ersetzen natürlich nicht die notwendigen Maßnahmen. Deutschland ist aber - wie bereits erwähnt - nicht bereit, die kaum reformierbare Warmverpflegung zu kritisieren und durch ein besseres und praktikables System zu ersetzen. Von keiner der führenden Organisationen, weder von der DGE noch den Vernetzungsstellen der Länder, werden klare Aussagen in diese Richtung gemacht, geschweige denn von den zuständigen Ministerien. Was unter den notwendigen Maßnahmen zu verstehen ist sollte bekannt sein, da immer wieder und ausführlich darüber berichtet wurde[17]. Dennoch werden sie nicht umgesetzt, schlimmer noch, es wird noch nicht einmal die Forderung nach dem optimalen Verpflegungssystem ausgesprochen. Erst wenn dieses Verpflegungssystem flächendeckend eingesetzt worden ist, in Kombination mit einigen anderen Maßnahmen, kann dem Recht auf kulinarischen Genuss Geltung verschafft werden, als eine wesentliche Voraussetzung. Eine Umsetzung ist am ehesten zu erzielen, wenn eine Zertifizierungspflicht eingeführt würde, verbunden mit dem Zwang, bei nicht bestandender Prüfung ein anderes System einzuführen. Dies würde fast automatisch zu den temperaturentkoppelten Systemen führen.

Stattdessen versucht man die Caterer für kürzere Warmhaltezeiten zu "sensibilisieren" - als ob hier Appelle reichen würden. Eine akzeptable Warmverpflegung ist nur unter Einhaltung strenger Auflagen realisierbar, wie dies in Japan praktiziert wird[18]. Diese fehlende kritische Bewertung der Warmverpflegung in Deutschland sowie die verweigerte Bevorzugung von temperaturentkoppelten Systemen ist nicht nachvollziehbar. Dies wird noch nicht einmal be-

16 Bernewasser J: Schaut auf diese Schulen. www.zeit.de/2016/53/sanierung-schulen-berlin-kosten-probleme
17 Peinelt, Wetterau: Masterplan Schulverpflegung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/loesung-fuer-deutschland/
18 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/internationaler-vergleich/, s. S. 72ff, Kap. 4.3

gründet. Eine solche Haltung und die nicht ausreichenden Aktivitäten[19] vermitteln beim interessierten Beobachter in der Tat den Eindruck einer "merkwürdigen Blässe". Eine plausible Erklärung hierfür ist wiederum die geringe Wertschätzung des Essens und die fehlende Bereitschaft, das nötige Geld für eine bessere Qualität in der Schulverpflegung auszugeben.

4.5 Tischgemeinschaften

Die Kritik an fehlenden Tischgemeinschaften im Sekundarbereich dürfte gerade bei den höheren Altersklassen auf Unverständnis stoßen. Mit Tischgemeinschaften ist wohl gemeint, dass alle um einen großen Tisch das Essen einnehmen, was in Kitas noch gut realisierbar ist. Wie soll das in Schulen mit z.B. 500 Gästen funktionieren? Es müssten erstens große Tisch-Gruppen gebildet werden, die zweitens in großer Zahl in der Mensa verteilt werden.

Ausgehend von 9 Jahrgangsstufen und einer Dreigliedrigkeit wäre theoretisch von 27 Tischgemeinschaften auszugehen. Die Oberstufe kennt im Übrigen keinen Klassenverband mehr, so dass diese Jahrgänge zusammengefasst werden müssten, was etwa eine Verdreifachung der Zahl der Schüler je Tischgemeinschaft bedeuten würde. Die Schüler eines Jahrgangs verstehen sich aber nicht als Gemeinschaft, weil sie aus völlig unterschiedlichen Klassenverbänden kommen. Somit wird in der Oberstufe keine Gemeinschaft mehr gebildet. Aufgrund des Kurs-Systems bleiben sich die Schüler in der Oberstufe weitgehend fremd. Diese Altersgruppe nimmt sowieso kaum am Essen teil, was daher eine radikale Verhaltensänderung der Schüler voraussetzen würde, wollte man sie zu Tischgemeinschaften formen. Es ist wohl eher davon auszugehen, dass Tischgemeinschaften in der Oberstufe wegfallen. Realistischerweise blieben dann die Klassen 5-10, immerhin sechs Jahrgänge oder 18 Tischgemeinschaften.

Aufgrund der erhöhten Verhaltensauffälligkeiten von Jugendlichen, v.a. in der Pubertät, sowie einer geringen Bereitschaft, sich einem System unterzuordnen, was von vielen als "uncool" bezeichnet wird, muss der Erfolg von Tischgemeinschaft im Sekundarbereich bezweifelt werden. Im Übrigen wäre es auch falsch, wenn von fehlenden Tischgemeinschaften gesprochen würde, wenn die Schüler sich an 8er-, 6er-, 4er- oder 2er-Tische setzen. Es handelt sich um kleinere Gemeinschaften, die den unterschiedlichen Bedürfnissen, mit anderen gemeinsam zu essen, vielleicht besser entsprechen als große Zwangsgemeinschaften. Manchmal möchten Jugendliche ihre Probleme nur im kleinen Kreis besprechen, ohne dass andere mithören. Dann wieder wird es Gründe geben, mit mehreren Mitschülern zum Essen zu gehen. Die Größe der Ess-Gemeinschaften der Schüler dürfte nicht starr sein, sondern vielmehr wechseln, in Abhängigkeit von verschiedenen Faktoren.

Die Kritik an der Organisation des Essens in Mensen bei weiterführenden Schulen provoziert die Frage, wie das Essen denn sonst organisiert werden soll. In Japan essen die Schüler in ihren Klassenräumen, indem diese kurzfristig umgebaut werden[20]. Dieses Konzept hat Vor- und Nachteile. Gastlichkeit und ein gutes Ambiente können damit aber nicht erreicht werden. Einzelheiten sind der genannten Quelle zu entnehmen. Daher käme dieses Konzept für Deutschland eher nicht in Betracht.

19 Zilz C: Viel Lärm um nichts. Kommentar in der gv-praxis, Heft 4/2017. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/presse/
20 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/internationaler-vergleich/, s. S. 80ff, Kap. 4.4-4.8

4.6 Entfremdete Konsumware

SFD kritisiert, dass ein durch die arbeitsteilige Welt gefertiges Endprodukt nur eine entfremdete Konsumware ist, bei der weitgehende Intransparenz der Prozesse vorherrscht. Auch wenn der Produktionsprozess nicht mitgestaltet wird, muss das fertige Endprodukt keineswegs "entfremdet" sein. Die verwendeten Zutaten der Speisen und Gerichte können im Unterricht besprochen werden, einschl. der Erzeugung und Verarbeitung bis hin zur Zubereitung, so dass die Schüler gut über die Bestandteile des Essens informiert wären. Ergänzt werden könnte diese theoretische Information durch eine Nachbesprechung des Essens, bei der über sensorische Besonderheiten diskutiert werden könnte, sowie über den fachpraktischen Unterricht in einer Lehrküche. Hiermit wären wir wieder bei der Ernährungsbildung und -aufklärung angelangt, die in einem qualifizierten Unterricht geleistet werden sollte. Über die o.g. Aspekte hinaus sollte ein Ernährungsunterricht auch externe Partner einbeziehen, wobei Besuche bei einem Bauern oder im LM-Handwerk einzuplanen wären.

Unklar ist die Frage der "Mitgestaltung". Es wurde bereits von einer Partizipation gesprochen, die natürlich auch für die Jugendlichen gelten sollte. Sie sollten die Möglichkeit haben, z.B. den Speisenplan mitzubestimmen oder im Rahmen der Tätigkeit eines Mensabeirats Kritik und Wünsche loszuwerden. Wovon aber strikt abzuraten ist, das wäre die Produktion der Speisen. Genauso wie oben beschrieben wird die Ernährungsbildung übrigens seit Jahrzehnten in Japan praktiziert, ohne dass die Kinder auch nur einen Fuß in den Produktionsbereich wagen dürfen[21].

So geschulte und aufgeklärte Schüler sind keineswegs "unwissende und ignorante Verbraucher". Wenn dann noch hinzukommt, dass zu den Produzenten ein Kontakt hergestellt wird, dürfte von einer guten Information über das Essen gesprochen werden. In Japan kommt noch hinzu, dass sehr viel für die Attraktivität des Essens und eine maximale Identifikation mit den Aktiven getan wird, die sich in diversen Aktionen und Danksagungen an das Personal zeigt[22]. Leider sind wir in Deutschland längst noch nicht so weit, denn der Unterricht und die Ausstattung mit Lehrküchen sowie die Kommunikation der verschiedenen Gruppen lassen meist sehr zu wünschen übrig.

4.7 Kochhandwerklicher Kompetenzbereich

Es wird kritisiert, dass kochhandwerkliche Kompetenzen mehr und mehr verloren gehen und dass dieser Prozess durch die Art der Verpflegung gefördert werde. Die teilweise durchgeführten "Kochprojekte oder singuläre Bildungsprogramme" werden als insuffizient kritisiert.

Dieser Aussage ist prinzipiell zuzustimmen, und der Verlust an Kochfertigkeiten ist auch zu beklagen. Systematisch und mit wünschenswerter Häufigkeit werden kochpraktische Fertigkeiten in gut ausgestatteten Lernküchen wohl eher selten vermittelt. In einer bundesweiten Studie des BMEL wurde von einer Befragung berichtet, dass ca. 90% der Schulen ihre Lehrküche auch nutzen. Es konnte allerdings nichts über den Umfang der Nutzung und die Kompetenz des Lehrpersonals ausgesagt werden[23]. Wenn solche wichtigen Informationen nicht erfragt werden können, spricht dies nicht gerade für eine Aussagefähigkeit der Studie.

21 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/internationaler-vergleich/, s. S. 205ff, Kap. 5.7

22 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/internationaler-vergleich/, s. S. 239ff, Kap. 5.8

23 BMEL (Hrsg): Qualität der Schulverpflegung - Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. 5.2015. www.in-form.de, s. Kap. 7; S. 83

Dass die Kompetenz ausreicht, ist wohl eher zu bezweifeln. So ist schon seit längerem bekannt, wie in einem Forschungsbericht 2004 für das BMVEL herausgehoben wurde, "dass in deutschen Schulen immer weniger Schüler immer weniger Ernährungsbildung haben"[24]. Dies spiegelt sich in einer starken Zunahme von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen wider, die allerdings in den letzten Jahren zu stagnieren scheint[25]. Das breite und vielfältige LM-Angebot auf Basis von regenerierfertigen High-Convenience-Produkten, wie z.B. TK-Pizzen, das zuhause gern genutzt wird, fördert ebenfalls eine Verkümmerung von Kochfertigkeiten. Es handelt sich bei diesem Prozess also um ein mehrschichtiges Geschehen, das nicht nur auf die Schulen beschränkt werden kann.

Allerdings muss der Forderung, dass Jugendliche "Erfahrungen mit der Nahrungsproduktion" machen sollen, dass man sie also bei der Zubereitung aktiv mit einbinden will, erneut widersprochen werden. Diese Forderung zieht sich durch viele Statements von SFD und wird dadurch nicht richtig, dass sie immer wiederholt wird. Kocherfahrung im Rahmen von Lehrküchen "ja", im Rahmen der allgemeinen, professionellen Produktion "nein". Dies wird später noch weiter auszuführen sein.

4.8 Trennung von Produktion und Konsument

Die Kritik bezieht sich erneut auf die Trennung von Produktion und Konsum. Hier geht es um die "Verständigung" zwischen den beiden Gruppen, die angeblich bei einer Trennung nicht möglich sei. Unter Pkt. 4.6 wurde bereits das Thema der "Entfremdung" durch die Trennung diskutiert, was hier als Reduzierung auf die "Rolle der Empfangenden" bezeichnet wird. Dieser Kritikpunkt bringt daher nichts Neues. Es wurde bereits mehrfach dargelegt, dass es mehrere Möglichkeiten der Mitgestaltung und Partizipation gibt, die sich keineswegs nur auf die Einflussnahme von Menüplänen beschränkt.

Es wurde zugegeben, dass diese Möglichkeiten der Beteiligung durch Schüler noch nicht ausreichend ausgebaut bzw. genutzt werden. Die Behauptung, dass eine "Verständigungs- und Verhandlungskultur völlig fehle", erscheint hingegen übertrieben.

4.9 Zentralisierte Großbetriebe

Bei einer Produktion durch Großbetriebe wird unterstellt, dass sie zwangsläufig zu Gleichförmigkeit bei den Garverfahren führt und kreative Eigenheiten von Köchen nicht ermöglicht. Diese Aussage ist nicht haltbar. Zunächst muss klargestellt werden, dass die Produktion heutzutage meist mit hochmodernen Geräten durchgeführt werden, den sog. Heißluftdämpfern, die ein vielseitiges Spektrum an Garverfahren beherrschen. Von "immer gleichen industriellen Technologien" kann also keine Rede sein.

Darüber hinaus können diese Geräte aufgrund von Messungen während des Garprozesses die Speisen optimal behandeln, wie das manuell meist gar nicht möglich ist. Viele Vergleiche haben die hervorragenden Ergebnisse dieser Garprozesse immer wieder belegt. Falsch ist auch, dass kreative Eigenheiten nicht berücksichtigt werden können. Die frühere Kreativität, spontan mit den vorhandenen LM etwas zu "zaubern", gehört der Vergangenheit an. Die Gründe liegen darin, dass für die Gerichte Rezepturen vorliegen müssen, damit zum einen ökonomisch

24 Heseker H, Beer S: Ernährung und ernährungsbezogener Unterricht in der Schule. www.kinderumweltgesundheit.de/index2/pdf/themen/Ernaehrung/BGBL_47_ern%E4hrung.pdf

25 DGE (Hrsg):13. Ernährungsbericht 2016. Kap. 1: Ernährungssituation in Deutschland. s. S. 71

planbar gekocht werden kann und zum anderen aufgrund der Lebensmittelinformations-VO[26] (LMIV) die dort genannten Allergene deklariert werden müssen. Das geht natürlich nur, wenn die Zutaten bekannt sind. Einer spontanen Zubereitung ist damit der Boden entzogen. Vielleicht ist SFD hier die aktuelle Rechtslage nicht bekannt.

Das trifft alle gastronomischen Bereiche, nicht nur die GG. Damit ist aber nicht die Kreativität mit über Bord gekippt worden. Die Kreativität muss allerdings anders verstanden und praktiziert werden. Bei der Produktion darf es keine Abweichung von der Rezeptur geben. Den Köchen ist es jedoch unbenommen, viele Rezepturen zu entwickeln. Der Kreativität sind also auch bei einer zentralisierten Produktion keine Grenzen gesetzt. Und jeder, der einmal den Rezepturen-Pool einer Großküche gesehen hat, weiß, dass die Zahl der Rezepturen groß ist, viel größer als bei kleinen Betrieben. Eine frische Zubereitung vor Ort hat vielleicht den Vorteil, dass noch stärker auf die Wünsche der Verbraucher/Gäste eingegangen werden kann.

Die Forderung, saisonale und regionale Aspekte bei der Speisenplan zu berücksichtigen, ist schon lange eine Forderung, die von vielen versucht wird, einzuhalten. Allerdings ist die Frage der Regionalität nicht klar definiert. Und nicht immer sind die regionalen Anbieter von Zutaten in der Lage, die Anforderungen der Großküchen zu erfüllen, weil oft elementare Voraussetzungen nicht gegeben sind, wie z.B. ein HACCP-Konzept. In diesem Fall muss der Einkäufer den Kreis der Lieferanten etwas größer wählen. Die "ethnisch-kulturellen Besonderheiten" sind auch durch Großbetriebe zu erfüllen. Dies betrifft z.B. vegetarische Speisen oder den Verzicht auf Schweinefleisch. Die Erfüllung dieser Anforderungen ist heute für die allermeisten Großbetrieben selbstverständlich. Andernfalls hätten sie Probleme, sich am Markt zu halten. Daher sollte die Qualität nicht an der Größe festgemacht werden.

4.10 Essensreste und Küchenhygiene

SFD behauptet, dass durch das Verpflegungssystem in Schulen mehr Essensreste produziert werden und eine Anpassung an den Bedarf weniger flexibel ist. Das Thema Essensreste wird schon seit geraumer Zeit in der Branche thematisiert. Hierzu wurde bereits im März 2012 eine Studie im Auftrag des BMEL veröffentlicht[27]. Es gibt also schon seit Jahren Bemühungen, die unvermeidlichen Essensreste zu minimieren.

Die Vorstellung, man könne in der GG Essensreste vollständig vermeiden, ist unrealistisch. Allerdings kann durch eine gute Organisation bei der Produktion, indem chargenweise nachproduziert wird, oder durch das System der Temperaturentkopplung, bei dem auch chargenweise gearbeitet werden kann, viel für eine Reduzierung der Essensreste getan werden. Es gibt diverse weitere Maßnahmen, die hier eine Verbesserung erzielen können. Allerdings sind diese Maßnahmen noch durch Schulungen mit Hilfe entsprechender Aufklärungsmaterialien zu vermitteln und müssen dann vor Ort eingeübt werden. Diese Maßnahmen sind mit einer Produktion in Großküchen durchaus kompatibel.

Eine individuelle Anpassung an die Schülerwünsche ist gerade bei einer Vorportionierung nicht möglich ist, weil hier von Standardmengen ausgegangen wird. Für viele Schüler passen diese Mengen nicht gut: der eine möchte mehr, der andere weniger. Auch das Argument, das Essen schmeckt nicht und werde deshalb übrig gelassen, gilt natürlich auch für vorportionier-

26 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25.10.2011: Informationen der Verbraucher über Lebensmittel. Amtsblatt der Europäischen Union, L 304/18-63 vom 22.11.2011

27 BMEL (Hrsg): Initiative "Zu gut für die Tonne". www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/Studie_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html

tes Essen. Dass mangelnde Qualität den Abfalleimer füllt, ist naheliegend. Über die Ursachen schlechter Qualität und wie dies geändert werden kann, wurde bereits eine Menge gesagt, worauf verwiesen wird. Wenn hingegen eine Auswahl besteht und die Portionsmengen von den Schülern gesteuert werden können, lassen sich die Speisereste deutlich reduzieren. Auch das spricht nicht gegen eine Produktion in Großküchen.

Ferner wird die Küchenhygiene angeführt, die einer Weiterverarbeitung bzw. -verwendung im Wege steht. Das ist in dieser pauschalen Form nicht zutreffend. Die Weiterverwendung von produzierten Speisen ist nur dann unzulässig, wenn diese bereits in der Ausgabe waren. Zubereitete Speisen, die noch nicht angeboten wurden, dürfen sehr wohl weiterverwendet werden. Hierbei sind natürlich bestimmte Auflagen bzgl. der Temperatur und der Dauer der Lagerung einzuhalten. Wenn aber SFD der Meinung ist, die hygienischen oder institutionellen Auflagen seien überflüssig und sollten zugunsten einer Minimierung der Speisereste ignoriert werden, so ist dies in aller Form zurückzuweisen. Die Einhaltung hygienischer Regeln ist nicht verhandelbar. Stattdessen sollte das Reste-Vermeidungspotenzial anderweitig ausgeschöpft werden.

4.11 Verfall der Regionalwirtschaft

SFD meint, dass durch die Zentralisierungstendenzen bei der Produktion von Speisen für die Schulverpflegung die Regionalwirtschaft verfällt. Die Vorstellung, dass die Produktionsfirmen in der Schulverpflegung global agieren, es sich also meist um *Weltfirmen* handelt, entspricht nicht der Realität. Auch große Firmen, die international tätig sind, wie z.B. Sodexo, greifen auf lokale Firmen zurück, denen sie ihre Aufträge erteilen. Voraussetzung ist hierbei allerdings, dass deren strenge Qualitätsanforderungen erfüllt sind, z.B. ein einwandfreies HACCP-Konzept, was kleineswegs immer gewährleistet ist. Andere Global Player, wie die Compass-Group, Aramark oder die SV-Group, haben das Geschäft mit der Schulverpflegung nach erfolglosen Versuchen wieder aufgegeben oder tragen sich mit dem Gedanken, dies zu tun. Dieser Markt ist einfach nicht lukrativ genug, zumindest in Deutschland, da er stark preisgetrieben ist. Hier sind wir wieder bei der Wertschätzung des Essens, kombiniert mit der geringen Bereitschaft, einen angemessenen Preis zu zahlen.

Es gibt einige größere *Produktionsfirmen* in Deutschland, die noch ihre Geschäfte auf diesem Gebiet machen. Zu nennen wären u.a. Apetito, Hoffmann, Trendmeal oder Sander. Sie können aber nicht allein von der Schulverpflegung leben und sind daher breit aufgestellt. Die Schulverpflegung ist also nur ein Marktsegment unter mehreren und eher eines der kleineren. Viele Produzenten sind im kleinen bis mittleren Umsatzbereich angesiedelt und überschreiten selten die Grenze von 10.000 Essen pro Tag. Große Produktionseinheiten liegen etwa bei der zehnfachen Zahl. Diese Firmen greifen überwiegend auf die regionalen Zulieferer zurück. Insofern ist es in zweifacher Hinsicht nicht zutreffend, von einem Verfall der Regionalwirtschaft zu sprechen.

Die Vorstellung von SFD, *Bäckereien, Metzgereien, Gaststätten, Mostereien oder Käsereien* stärker in die Schulverpflegung einzubeziehen, da sie durch die aktuelle Entwicklung angeblich außen vor bleiben, ist so nicht zutreffend. Die Einbeziehung ist entweder schon realisiert, oder sie ist nicht möglich, weil die Anforderungen nicht erfüllbar sind. Für das Frühstück und die Zwischenverpflegung werden Backwaren meist aus der Region bezogen, weil Frische hier oberstes Gebot ist. Allerdings ist einzuräumen, dass es Rohlinge gibt, die tiefgefroren aus Osteuropa bezogen und dann vor Ort aufgebacken werden. Um sie aber in der Schule einsetzen zu

können, sind geeignete Geräte zum Aufbacken erforderlich, was keineswegs immer der Fall ist. Derartige Geräte sind i.d.R. nur dann vorhanden, wenn sie sowieso eingesetzt werden, z.B. zum Regenerieren der temperaturentkoppelten Speisen. Wenn man bedenkt, dass das überwiegende Verpflegungssystem die Warmverpflegung ist, so sind die Geräte gar nicht erforderlich und werden sicher zum Aufbacken nicht separat gekauft.

Der Einkauf von Wurst und Fleisch sowie von Käse von Handwerksbetrieben mit hohem Qualitätsanspruch ist immer mit höheren Preisen verbunden und somit an die Bereitschaft geknüpft, diese auch zu zahlen. Da aber die *Geiz-ist-geil-Mentalität* gerade in der Schulverpflegung dominiert, kann nicht davon ausgegangen werden, dass die kleineren und hochwertigen Betriebe des LM-Handwerks zum Zuge kommen. Dies ist aber kein spezifisches Problem der Schulverpflegung, sondern eines der Gesamtgesellschaft, die dem Essen leider keinen besonders hohen Wert beimisst, wie bereits mehrfach erwähnt. Wenn es zu einem Verfall der Regionalwirtschaft kommen sollte, so wird dieser durch das fehlende Qualitätsbewusstsein der Deutschen gefördert und nicht durch große Firmen, die sich der Schulverpflegung annehmen.

Wenn der Deutsche *Qualität* wirklich wollte und bereit wäre, einen angemessenen Preis zu zahlen, kaufen auch große Firmen bei kleinen Handwerksbetrieben die bessere Qualität ein. Sie haben ja durchaus die Bedürfnisse der Kunden im Blick. Doch die Bedürfnisse der Deutschen liegen eindeutig bei einem billigen und nicht bei einem guten Essen. Dies ist der Dreh- und Angelpunkt aller Aktivitäten! Durch einen Zuschuss von staatlicher Seite könnte der Kostendruck für die Eltern reduziert werden. Die Subventionsbereitschaft des Staates hält sich aber sehr in Grenzen. Andere Länder, z.B. Frankreich, sind hingegen bereit, einen erklecklichen Betrag zu den Kosten des Schulessens beizusteuern[28]. Einige Länder, z.B. Schweden, geben das Essen kostenlos ab.

In diesem Zusammenhang muss die zunehmende *Verarmung* der deutschen Unterschicht und verstärkt auch der Mittelschicht gesehen werden, die es vielen Familien schwer macht, die Kosten für das Essen in der Schule noch zu stemmen. Die Einkommensentwicklung der letzten 10 Jahre ist in Deutschland europaweit am schlechtesten. Während das durchschnittliche Realeinkommen in der EU in dieser Zeit um 3,6% stieg, musste hierzulande sogar ein Rückgang von 0,1% hingenommen werden. Auch im Pro-Kopf-Einkommen liegt Deutschland im europäischen Vergleich auf den hintersten Plätzen[29].

Abschließend muss noch ein Wort zur Forderung nach Einbindung von lokalen *Gaststätten* in die Schulverpflegung gesagt werden. Diese gastronomischen Einheiten sind erfahrungsgemäß am wenigsten geeignet, die Anforderungen für die Schulverpflegung zu erfüllen. Weder sind die ernährungsphysiologischen Kriterien bekannt (und werden deshalb auch nicht beachtet), noch kann davon ausgegangen werden, dass die Hygiene-Anforderungen ausreichend erfüllt werden. Das Personal in Gaststätten muss auch nicht besonders qualifiziert sein. Um eine Gaststätte zu führen, ist in Deutschland lediglich eine kurze Einführung in der IHK erforderlich, die gern als "Frikadellenkurs" verspottet wird[30], dauert er doch nur wenige Stunden und schließt ohne Prüfung ab. Es werden so gut wie keine Fachkenntnisse vermittelt. Auch die Belehrung im Gesundheitsamt nach dem Infektionsschutzgesetz ist nicht geeignet, um die nötige hygienische Kompetenz zu erwerben. Auch hier fehlt nach einer zweistündigen Berieselung

28 Gesund und lecker durch die Kindheit. ARTE-Sendung X:ENIUS - das Wissensmagazin. Sendung am 25.9.2014 um 8.30 h und um 17.05 h. www.arte.tv/guide/de/051094-022/x-enius

29 TarifHelfer.de: Durchschnittseinkommen in Deutschland im Europa-Vergleich. www.tarifhelfer.de/finanzen/durchschnittseinkommen-deutschland-europa-vergleich/

30 Berling L: Erlaubt - verboten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Behr's Verlag, 13. Auflage 4/2013, s. S. 181

(häufig in Form eines Films) jede Erfolgskontrolle. Daher ist die Forderung, Gaststätten für die Schulverpflegung zu nutzen, wegen der weitgehend fehlenden Personal-Qualifikation sowie der insuffizienten infrastrukturellen Verhältnisse als unverantwortlich abzulehnen. Ausnahmen bestätigen bekanntlich die Regel. Es ist erstaunlich, dass SFD, die sich doch die Qualität so auf die Fahnen geschrieben hat, Gaststätten für die Schulverpflegung beauftragen will. Hier geht offensichtlich Lokalität über Qualität. Umgekehrt wird ein Schuh daraus.

5. Agenda für eine bessere Schulverpflegung

Nach der Kritik an den bestehenden Verhältnissen in der Schulverpflegung sowie der falsch geführten Diskussionen bzw. von Defiziten in diesem Bereich, wird anschließend eine Agenda formuliert. Hiermit wird in 10 Punkten dargelegt, was zu tun ist, um eine "gute, saubere und faire" Schulverpflegung zu erreichen. Auf diese Punkte wird nachfolgend näher eingegangen, wobei versucht wird, Wiederholungen weitgehend zu vermeiden und stattdessen auf die Ausführungen des Analyseteils zu verweisen. Einige Punkte, die bereits in den Kommentaren zu den bisherigen Aussagen von SFD angesprochen wurden, sollen in den Kommentaren zur Agenda erneut aufgegriffen und dabei vertieft werden.

5.1 Essen als erfahrungsbezogener, ganzheitlicher Lernraum

Eine Verzahnung des Schulessens mit den damit zusammenhängenden Bereichen im Unterricht ist sehr wünschenswert. Die Behandlung des Themas sollte auch praktische Elemente enthalten. Diesem Vorschlag von SFD wurde bereits mehrfach zugestimmt. Allerdings hätte von SFD zumindest noch angedeutet werden können, wie man sich das vorstellt. Dazu gehört sicher, dass mehr qualifiziertes Lehrpersonal eingestellt werden muss. Ferner muss dafür gesorgt werden, dass geeignete Ausbildungs- und Studiengänge entwickelt und verstärkt angeboten werden. Für die Aufnahme der Ausbildung bzw. des Studiums muss ferner geworben werden. Auch dürfte eine direkte Förderung von Auszubildenden und Studierenden dieser Richtung hilfreich sein. Hier müsste also einiges getan werden, was aber erst in vielen Jahren Erfolge zeitigen würde. Es nutzt ja herzlich wenig, wenn man nur fordert, dass mehr Fachpersonal in die Schulen kommen soll, wenn dieses Fachpersonal schlicht fehlt und man nichts dafür tut, dass mehr Menschen bereit sind, eine entsprechende Qualifikation zu erwerben.

Es sei erneut auf das Vorzeigemodell in Japan verwiesen, wo in jeder Schule hochqualifizierte Köche arbeiten und ein Oecotrophologe sowie ein Ernährungslehrer tätig sind[31]. Dort hat man über Jahrzehnte die Qualifikation sowie die Zahl des Personals vorangetrieben und ist heute auf einem hohen Stand angekommen. Will Deutschland auch dorthin kommen, wären erhebliche Anstrengungen nötig, die eher nicht zu erwarten sind, weil die Wertschätzung des Essens hierzulande wesentlich geringer ist als in Japan. Und ohne eine solche Wertschätzung können keine Kräfte und finanzielle Mittel in der Gesellschaft freigesetzt werden. Daher wird die von SFD geforderte Verzahnung im Unterricht kaum möglich sein.

31 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/internationaler-vergleich/, s. S. 197ff, Kap. 5.6

Was die Lehrinhalte der betroffenen Fächer betrifft, so wurden über längere Zeit Forschungsarbeiten vorangetrieben, wie die Curricula in den deutschen Schulen zu optimieren sind[32]. Das Rad muss also nicht neu erfunden werden, sondern die bestehenden Erkenntnisse sind "nur" noch umzusetzen. Aufgrund des Föderalismus, bei dem die Bildung leider Ländersache ist, dürfte es schwer sein, diese Umsetzung zu schaffen.

5.2 Genuss beim Essen

Selbstverständlich ist der Forderung nach einem möglichst hohen Genuss beim Essen uneingeschränkt zuzustimmen. Es ist auch richtig, diesen Punkt mehr in den Vordergrund zu stellen. Warum spielt dieser Aspekt aber eine untergeordnete Rolle in Deutschland? Ganz einfach, weil der Preis die Gestaltung der Schulverpflegung dominiert.

Wir kommen immer wieder auf die geringe Wertschätzung des Essens und Zahlungsbereitschaft in Deutschland zurück. Aufgrund dieser Einstellungen wird so stark auf den Preis geachtet, was zur kostengünstigsten Lösung führt, und diese ist in der Warmverpflegung in ihrer primitivsten Form zu sehen. Denn leider handelt es sich bei der Warmverpflegung nicht um die optimale Variante, die darin besteht, dass das Essen so kurz wie möglich warmgehalten wird, idealerweise unter einer Stunde, wenigstens aber unter zwei. Aufgrund der Bestrebung nach geringstmöglichen Kosten wird das Essen in sehr großen Zentralküchen produziert und mit möglichst wenigen Lkws nacheinander zu den Schulen gefahren. Das bedeutet, dass es schon sehr früh fertiggestellt werden muss. Daher kommt es nicht selten vor, dass das Essen bereits um 8 Uhr (!!) zur Verfügung steht und dann bis zur Ausgabe gegen 12 h noch vier Stunden warmgehalten wird. Bedenkt man die Rüstzeiten nach Garende bis zur Abfahrt und die Haltezeit nach der Übergabe in den Schulen, so ist man schnell bei sechs Stunden und mehr bis zum letzten Esser. **Unter diesen Bedingungen kann die Qualität nicht gut sein.** Und dieses Verpflegungssystem macht einen Großteil der Schulverpflegung hierzulande aus. Die Probleme mit diesem System und die Frage der Optimierung wurde mehrfach und ausführlich erörtert[33]. Die Optimierungsmöglichkeiten sind gering.

Die Frage nach dem Genuss des Essens und den produktionstechnischen Voraussetzungen als eine von mehreren Erfolgsfaktoren kann nur über die Temperaturentkopplung beantwortet werden. Dies wurde bereits mehrfach klar zum Ausdruck gebracht. Auf weitere Einzelheiten zur Temperaturentkopplung geht der o.g. Artikel ebenfalls ausführlich ein[34]. Um dies nicht alles zu wiederholen, wird auf diese Ausführungen verwiesen.

Um einen andauernden Genuss beim Essen in Einrichtungen der GG zu gewährleisten, ist in der Tat ein ständiger Prozess der beteiligten Parteien, hier der Produzent, dort der Konsument, erforderlich. Nichts ist schwieriger zu erreichen, als Zufriedenheit beim Gast in einer Einrichtung, die er häufig besucht. Da hat es die Individual-Gastronomie leichter, die ein beschränktes Sortiment anbietet und den Gast nur relativ selten sieht. In der GG hingegen muss sich der Gastronom immer wieder etwas Neues einfallen lassen, um den möglicherweise täglich erscheinenden Gast bei Laune zu halten. Dies trifft besonders in der Schule zu, da hier die Mittel beschränkter und die Gäste durch Fast-Food & Co. in eine bestimmte Richtung abgedriftet sind, von wo man sie nur schwer herausholen kann, schon gar nicht mit "gesunden" Ge-

32 Heseker H, Beer S: Ernährung und ernährungsbezogener Unterricht in der Schule. www.kinderumweltgesundheit.de/index2/pdf/themen/Ernaehrung/BGBL_47_ern%E4hrung.pdf
33 Peinelt V und Wetterau J: Masterplan Schulverpflegung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/loesung-fuer-deutschland, s. Kap. 2.5, S. 17ff
34 Peinelt V und Wetterau J: Masterplan Schulverpflegung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/loesung-fuer-deutschland, s. Kap. 2.6, S. 21ff

richten. Es wäre leicht, diese Vorlieben bei Jugendlichen zu befriedigen. Man braucht nur "Pizza-Pasta-Pommes" anzubieten und die jugendliche Klientel ist begeistert. Doch das allein reicht natürlich nicht. Unter Genuss ist daher mehr zu verstehen als eine Zufriedenheit der Gäste ohne Rücksicht auf die ernährungsphysiologische Qualität.

5.3 Gastlichkeit beim Essen

Selbstverständlich ist nicht nur der Genuss der Gerichte selbst, sondern auch die Gastlichkeit als der gesamte Rahmen beim Essen sehr wichtig. Eine Willkommenskultur im gastlichen Raum hängt neben der Eignung der Räume sowie der Raum-Ausstattung natürlich maßgeblich auch von den Personen ab, die sich um die jungen Gäste kümmern. Daher muss auf verschiedenen Ebenen angesetzt werden, weshalb den Forderungen von SFD zuzustimmen ist. Hier könnte man auch noch die *Eltern* nennen, die zwar nicht vor Ort sind, die aber auf ihre Kinder im Sinne einer hohen Esskultur und eines entsprechenden Verhaltens zuhause einwirken können. Andererseits muss man hierbei beachten, dass die heile Welt von früher, wo noch in der Familie gemeinsam gegessen wurde, längst nicht mehr besteht. Vielmehr ist es so, dass in der Familie oft gar nicht mehr gemeinsam mit den Eltern gegessen wird. Es ist kaum vorstellbar, dass sich dieses Verhalten ändern lässt. Mit Zwang ist da sicher nicht viel auszurichten.

Bleiben wir also in der Schule selbst. Es ist schon schwer genug, die *Lehrer* zu motivieren, am Essen teilzunehmen, obwohl sie ja auch etwas essen sollten. Das machen viele aber lieber nicht in der Mensa. Wenn sie doch mitessen, verlangen nicht wenige, dass man ihnen als "Entschädigung" das Essen kostenlos stellt. Diese Einstellung mag befremden. Sie ist aber zu verstehen, wenn man das Essen unter den in Mensen herrschenden Bedingungen als eine Zumutung empfindet, was es in vielen Fällen auch ist. Die Lehrer könnten überzeugt werden, am Essen teilzunehmen, wenn die Essensqualität stimmt. Man kann sie natürlich nicht zwingen. Sie führen die Aufsicht während der Mittagspause, damit es in der Mensa noch einigermaßen gesittet zugeht. Von Gastlichkeit, die von ihnen zu fördern ist, kann daher keine Rede sein.

Gleiches trifft für die *Servicekräfte* zu, die vollauf damit beschäftigt sind, das Essen auszugeben. Bei der Essensausgabe herrscht viel Andrang und Hektik, u.a. auch weil die Ausgabeorganisation oft mangelhaft ist, so dass die Servicekräfte schon froh sind, wenn sie diese Situation einigermaßen gut geregelt bekommen. Zeit für Gastlichkeit bleibt da oft nicht mehr. Im Übrigen müssen die Servicekräfte gut geschult sein, damit sie wissen, wie sie mit den unruhigen und z.T. aggressiven Schülern umgehen. Es ist leicht vorstellbar, dass dabei so etwas wie Gastlichkeit kaum entwickelt werden kann. Eine Schulung dieser Kräfte ist keineswegs selbstverständlich, eher die Ausnahme. Nur da, wo der gesamte Verpflegungsvorgang, also die Produktion, das Handling in der Schule bis hin zur Ausgabe in einer Hand liegt, kann davon ausgegangen werden, dass alle Teilbereiche professionell abgewickelt werden. Dies ist schon deshalb selten anzutreffen, weil das für den Produzenten dazu führt, dass er 19% MwSt. zahlen muss statt nur 7% für die reine Anlieferung. Gastlichkeit hat etwas mit Professionalität zu tun, die aber durch die Steuergesetzgebung in Deutschland erschwert wird.

Die Vorstellung einer "*solidarischen Fürsorgekultur*" ist zweifellos sympathisch, lässt sich aber mit den aktuellen Gegebenheiten nicht in Einklang bringen. Es ist auch nicht zu sehen, wie die infrastrukturellen Voraussetzungen geschaffen werden sollen, wenn kaum die Bereitschaft besteht, mehr Geld für das Essen auszugeben. Auch die Lehrer fühlen sich eher durch die zusätzlichen Aufgaben der Verpflegung belästigt statt hier Chancen für mehr Gastlichkeit zu sehen

und diese aktiv mitzugestalten. Gleiches trifft für die meisten *Schulleiter* zu, die wahrlich genug andere Aufgaben haben, die sie voll fordern, Stichwort Inklusion oder Umstellung auf G8 - oder wieder zurück zu G9 - oder beides gleichzeitig?!

Es ist auch nicht einzusehen, dass gastronomische Aufgaben von Amateuren erledigt werden sollen, und dazu gehören nun mal die Lehrer und die Schulleiter. Eine aktive Mitgestaltung durch die Lehrerschaft kann also nur als zusätzliches Engagement im Rahmen einer professionell erbrachten Dienstleistung erwartet werden - nicht als alleinige Leistung. Doch auch die zusätzliche Leistung verlangt Enthusiasmus, der aber nur aufgebracht wird, wenn das Essen eine viel höhere Wertschätzung genießen würde, so dass alle irgendwie davon Betroffene sich gern für dieses hohe Gut einbringen. Und die städtischen Servicekräfte sind meist nicht professionell geschult, weil der Staat durch seine Steuergesetzgebung diejenigen Firmen bestraft, die alles aus einem Guss, somit in jeder Hinsicht gastlich und daher im Grunde richtig gestalten wollen. Das ungeschulte Personal kann aber schon die organisatorischen Anforderungen schwerer erfüllen, geschweige denn die darüber hinausgehenden.

Wie also soll die Forderung einer solidarischen Fürsorgekultur umgesetzt werden? Es bleiben die *Schüler* selbst. Es müsste gelingen, ihnen bestimmte Aufgaben zuzuweisen und sie zu motivieren, diese auch zu erledigen. Es wäre denkbar, dass sie wechselseitig z.B. das Essen mit ausgeben oder zu Arbeiten im Zusammenhang mit dem Abräumen des Geschirrs und dem Säubern der Tische eingeteilt werden. Dies wird systematisch in Japan so praktiziert, wie das nachfolgende Bild veranschaulicht. Es ist allerdings schwer vorstellbar, dass das System aus Japan 1:1 übernommen werden kann, was hier z.B. bedeuten würde, dass die Schüler in der Klasse essen.

Abb. 2: Ausgabe des Essens in einer japanischen Klasse durch die Schüler selbst (© Peinelt)

Auch in Deutschland sind Übertragungen bestimmter Arbeiten vereinzelt zu beobachten. Doch hier geht es um eine ganz andere Dimension. SFD schwebt sogar die Essensproduktion vor bis

hin zur Erzeugung von Grundnahrungsmitteln in Schulgärten. Einer solche Tätigkeit für Schüler ist jedoch eine klare Absage zu erteilen, schon allein weil hiermit u.a. hygienische und Unfall-Gefahren auftreten können. Wer haftet, wenn es zu gravierenden Erkrankungen aufgrund von Hygienefehlern bei vielen Schülern gekommen ist oder aufgrund mangelnder Kontrolle Verletzungen durch physikalische Gefahren entstanden sind? Prinzipiell steht der Schulleiter in der Verantwortung, der aber bei voller Kenntnis dieser Haftungsfragen kaum hierzu bereit sein dürfte. Er wird diesen Ansatz daher im eigenen Interesse blockieren. Es sei noch einmal darauf hingewiesen, dass selbst in Japan, wo die Beteiligung der Schüler sehr weit getrieben worden ist, im Produktionsbereich kein Zutritt besteht.

5.4 Partizipation beim Essen

Auch die Forderung nach Partizipation ist zu begrüßen. Selbstverständlich sollen die Schüler keine ausschließlichen Konsumenten sein - ohne jede Mitbestimmung. Doch was heißt das, die Schüler "aktiv an der Gestaltung des Essens zu beteiligen"? Was versteht SFD darunter?

Es wird für nicht ausreichend erachtet, an der Menüplanung mitzuwirken, sondern es soll auch bei anderen "Entscheidungsdimensionen" mitgewirkt werden. Hier muss jedoch aufgepasst werden, dass der Gast, also der Schüler, nicht überstrapaziert wird. Die Forderung nach weitestgehender Mitbestimmung bei der Schulverpflegung wird gern und leicht erhoben, vergisst aber, dass hierzu auch Kompetenz vorliegen und viel Bereitschaft bestehen muss, sich mit der Materie auseinanderzusetzen und in den Entscheidungsprozess einzubringen. In Diskussionen, z.B. bei Schulpflegschaften oder in Mensabeiräten, ist oft festzustellen, dass sich bestimmte Aktivisten mit ideologischen, z.T. verqueren Vorstellungen für bestimmte Themen interessieren und ihre Ziele mit großer Energie vorantreiben. Die nötige Vertrautheit mit der Materie und das Fachwissen fehlen aber meist. Aus einer Partizipation für alle entsteht nicht selten eine Engagement weniger mit fragwürdigen Zielen, die nicht unbedingt zum Wohle aller dienen. Beispiele wurden aus der Praxis beschrieben[35], die in vielfältiger Variation überall anzutreffen sind.

Natürlich gibt es wichtige Fragen, die von der Schulgemeinde insgesamt zu klären und zu entscheiden sind. Aber nicht alle wichtigen Fragen zur Schulverpflegung sind den Laien zugänglich. Das beginnt bereits bei der Produktion. Der Laie favorisiert in aller Regel das Frischkostsystem, weil er das von seiner häuslichen Situation kennt und daher meint für die Schulverpflegung ableiten zu können, oder er tut dies aufgrund seiner Erfahrungen in einem guten Restaurant. Im großen Stil in einer Schule kann dieses System jedoch meist nicht funktionieren. Stichwortartig sei auf die fehlende Personaldecke und -qualifikation hingewiesen. Wir benötigen für dieses System das umfangreichste Equipment und am besten qualifizierte Personal, das aber immer schwerer verfügbar ist. Es wird doch immer wieder über fehlendes Fachpersonal geklagt, was im gastronomischen Bereich besonders gravierend ist. Die Entwicklung der Ausbildungsverhältnisse im Gastgewerbe zeigt die nachfolgende Abbildung.

35 Peinelt V, Wetterau J: Masterplan Schulverpflegung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/loesung-fuer-deutschland, s. Kap. 3.1, S. 32f

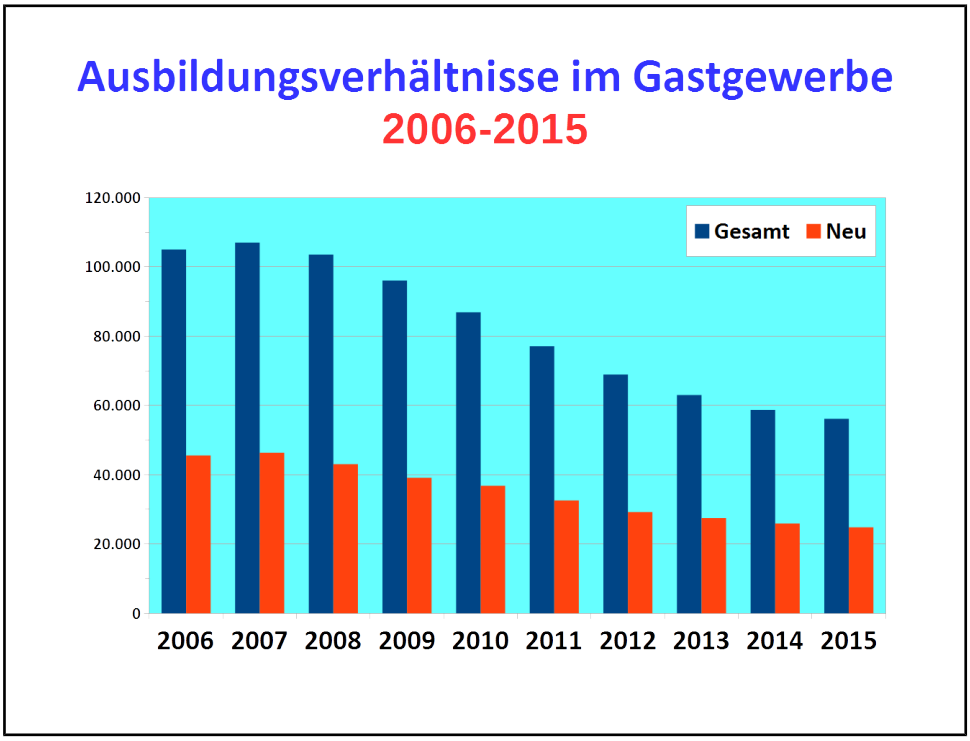

Abb. 3: Entwicklung der Ausbildungsverhältnisse für Köche in Deutschland[36] (© Peinelt)

Ferner ist ein Qualitätsmanagement-System nötig, genauso wie ein sog. HACCP-Konzept, also ein umfangreiches Hygiene-Konzept, das durch EU-Verordnung vorgeschrieben ist. Oft wird vergessen, dass in Einrichtungen der GG auch Gefährdungsanalysen gesetzlich vorgeschrieben sind. Hier wäre noch vieles mehr anzuführen, was zeigt, dass die Qualifikation in der GG hoch sein muss und von vielen unterschätzt wird.

Auf die hohen Kosten für die Vollausstattung einer Küche soll hier nur hingewiesen. Die Kosten für dieses System liegen am höchsten, insbesondere dann, wenn möglichst wenige Convenience-Produkte eingesetzt werden sollen. Gerade das wird ja von SFD gefordert, um den Produktionsprozess noch weitgehend nachvollziehen zu können. Die höchsten Anforderungen an die Qualifikation des Personals sowie an die Hygiene bestehen daher gerade bei diesem System.

Wenn schon nicht das hierfür geeignete Personal auf dem Markt gefunden werden kann, weil in diesem Sektor immer weniger ausgebildet wird und die Absolventen nicht bevorzugt in die Schulen gehen, so ist die Vorstellung, dass die Schüler selbst Hand anlegen sollen, angesichts des Aufgabenprofils und der hohen Anforderungen befremdlich. Es ist einfach zu fordern, dass sich Schüler an der Produktion beteiligen sollen, wobei als Begründung so nebulöse Formulierungen wie "Chancen unmittelbarer Demokratiebildung" genannt werden. Die o.g. Fragen und Anforderungen, die mit einem solchen Einsatz thematisiert werden sollten, werden leider mit keinem Wort erwähnt.

Gleichzeitig wird der Eindruck vermittelt, als sei es ein Leichtes, Speisen für eine ganze Schule zu produzieren und man könne diese Aufgaben deshalb mit völlig ungelernten Kräften, die die Schüler nun einmal sind, meistern. Selbst wenn geeignete Kräfte vor Ort sind, Küchenfachkräfte mit Berufserfahrung, die in diesem Bereich schon tätig waren, und die Schüler anleiten, so

36 Dehoga: Ausbildungsverhältnisse im Gastgewerbe 2006-2015. www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/ausbildungszahlen/

ist die Vielzahl von Anforderungen mit ungelernten Kräften nicht befriedigend zu erfüllen. Ferner bleiben die Gefährdungen bestehen sowie die Haftungsfrage. Es ist im Grunde als unverantwortlich zu bezeichnen, wenn die Produktion für eine ganze Schule in die Hand von Schülern gelegt wird, auch wenn damit gemeint war, dass Fachkräfte die Schüler anleiten. Hier muss der Vollständigkeit halber noch erwähnt werden, dass auch bei Einsatz von Fachkräften keineswegs sichergestellt ist, dass alle Anforderungen einwandfrei erfüllt werden. Dies zeigen Überprüfungen von Schulen immer wieder, wo überwiegend Fachkräfte am Werk sind, z.B. von der Hochschule Niederrhein im Rahmen von Zertifizierungen. Die Situation wurde in verschiedenen Artikeln beschrieben[37]. Wieviel schwerer ist das dann mit einer "Horde ungelernter Kräfte" zu leisten, die kaum ausreichend beaufsichtigt werden können.

Dann muss man sich auch fragen, wie das denn rein praktisch gehen soll. Wenn eine bestimmte Kochgruppe von Schülern einer jeden Klasse systematisch herangebildet werden sollte, so gelingt das nur über einen längeren Zeitraum bei ständiger Anleitung und Kontrolle. Doch diese Schüler sind ja nicht in der Schule, um kochen zu lernen, sondern müssen am normalen Unterricht teilnehmen. Das heißt, dass sie nur ausnahmsweise einmal in der Küche stehen, vielleicht einmal in 14 Tagen. Die restliche Zeit müssten also andere Schüler von anderen Klassen tätig werden. Die Schüler würden also immer nur für kurze Zeit in der Küche arbeiten und dann längere Zeit nicht mehr. In dieser Zwischenzeit haben sie wieder vieles verlernt bzw. sie haben überhaupt eine Menge noch gar nicht gelernt, was sie für viele Arbeiten nicht qualifiziert. Vergessenes muss mühsam wiederholt werden bzw. Neues muss noch hinzukommen.

Einmal unterstellt, eine gute Küchenfachkraft wäre vorhanden, so dürfte sie überfordert sein, wenn sie in einem hohen Maße Ausbildungsarbeit leisten müsste und gleichzeitig für die Produktion verantwortlich wäre. Eine derartige Doppelfunktion ist gar nicht vorstellbar und wenn, dann müssten mehrere Küchenfachkräfte zum Einsatz kommen. Und damit sind wir wieder beim Fachkräftemangel, dessen Beseitigung in weiter Ferne liegt.

Normalerweise werden Auszubildende in einer Küche von mehreren Fachleuten angeleitet, und es sind natürlich auch nur wenige Auszubildende in der Küche. In diesem Fall wäre es aber gerade umgekehrt: Wir hätten nur eine Fachkraft (oder eine zweite), die viele Schüler anleiten müsste. Also eine ganz andere Situation, bei der wohl kaum die nötige Kontrolle stattfinden kann. Den Auszubildenden werden üblicherweise auch nur kleinere, ihren Fähigkeiten angemessene Tätigkeiten zugewiesen. Die Schüler hätten aber mit der Gesamtproduktion des Essens eine viel anspruchsvollere Leistung zu erbringen, was daher auch nicht zulässig sein dürfte.

Anders sähe es in einem kochpraktischen Unterricht aus, bei dem nicht für die ganze Schule gekocht wird, sondern maximal für eine Klasse. Die Vermittlung von kochtechnischen Fachkenntnissen für Schüler ist daher nur im Rahmen eines Unterrichts in Lehrküchen sinnvoll und auch zu verantworten. Wie gesagt, es ist völlig unklar, wie das praktisch ablaufen soll.

5.5 Kritik am Mensa-Modell in der Schule

Besonderen Wert legt SFD offensichtlich auf den gemeinsamen Mittagstisch, an dem alle Schüler einer Klasse essen sollen. Das Mensa-Essen wird hingegen als "individualisierend" abgelehnt. Wie bereits unter Kap. 4.5 dargelegt, ist nicht klar, wie diese Tischgemeinschaften organisiert werden sollen. Handelt es sich um große Tischgruppen, an denen klassenweise ge-

37 Peinelt V: Situationsanalyse Schulverpflegung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/bestandsanalyse/

gessen wird oder soll die Mensa komplett als Ort des Speisenverzehrs abgeschafft werden? Doch wo wird dann gegessen? Es ist nicht nachvollziehbar, warum verschiedene Tischgrößen von zwei bis acht Personen, wie Mensen üblicherweise ausgestattet sind, nicht geeignet sein sollen, das Bedürfnis nach Geselligkeit beim Essen zu befriedigen. Unter einer "Individualisierung" würde man verstehen, dass jeder Schüler allein isst. Doch dies ist nicht zu beobachten. Es wird von einer "Chance der Vergemeinschaftung im sättigenden Genuss" gesprochen, ohne zu erläutern, was hiermit eigentlich gemeint ist bzw. warum mit kleineren Gruppen diese Chance nicht wahrgenommen werden kann. Wegen weiterer Einzelheiten dieser Erörterung sei auf Kap. 4.5 verwiesen.

Die Rolle der Lehrer beim Essen wurde schon behandelt. Sie besteht primär in einer Kontrolle des Mensabetriebs, um die Unruhe und Lautstärke auf ein halbwegs erträgliches Maß zu reduzieren. Es ist verständlich, dass Lehrkräfte nicht gern in einer solchen Atmosphäre essen wollen. Eine Qualitätsverbesserung hätte auch eine höhere Essensbeteiligung der Lehrer zur Folge. Und hiermit kommen wir wieder zum geeigneten Verpflegungssystem, auf das an dieser Stelle jedoch nicht näher eingegangen werden soll.

Über die Frage, ob und ggf. wie es möglich ist, die Kinder in ihrer aggressiven Verhaltensweise zu dämpfen und sie zu einem kontrollierten Essverhalten in einer Tischgemeinschaft zu führen, lässt sich trefflich streiten. Von SFD wird anscheinend vorausgesetzt, dass dies problemlos möglich sei. Leider wird nicht näher darauf eingegangen, wie man sich das vorstellt. Es wird auch nicht thematisiert, dass die Verhaltensweise der Kinder nicht kompatibel ist mit dem erforderlichen Essverhalten in einer Tischgemeinschaft.

5.6 Selbstkochen in der Schule

Wie nicht anders zu erwarten, propagiert SFD als Teil der Agenda das Selbstkochen vor Ort. Es geht also anscheinend nicht nur darum, dass überhaupt frisch vor Ort von Profis gekocht wird, sondern dass "selbst" gekocht wird. Das will wohl sagen, dass auch die Schüler in den Produktionsprozess einbezogen werden.

In Kap. 5.4 wurde bereits ausführlich auf die Problematik des Verpflegungssystems der *Frischküche* eingegangen, worauf daher verwiesen wird. Es scheint SFD nicht bekannt zu sein, wie dramatisch der Personalmangel gerade auf dem gastronomischen Gebiet, speziell bei Köchen, ist. Im Schlusssatz der Ausführungen zum Selbstkochen wird lapidar gefordert, dass die "Qualifikation und die Ressourcen anzupassen" sind. Es sei darauf hingewiesen, dass dies in der Branche, und davon ist die Schulverpflegung nur ein kleines Segment, schon seit Jahrzehnten versucht wird. Die Probleme sind nämlich schon lange (ca. 20 Jahre) bekannt und spitzen sich immer mehr zu. Bisher ist noch keine Lösung gefunden worden, wie der Fachkräftemangel behoben werden kann. Vielleicht hat SFD hier einen guten Vorschlag?!

Der nicht wörtlich formulierte, aber mitgemeinte Vorschlag, dass auch *Schüler* in das Produktionsgeschehen eingreifen sollen, wurde ebenfalls in Kap. 5.4 diskutiert. Er ist klar abzulehnen, wie dort nachzulesen. Ein wenig merkwürdig erscheint der Vorschlag, Fleischtiere zu halten, deren Fleisch vermutlich in die Speisenpläne einfließen soll. Möglicherweise ist auch noch an Hausschlachtungen gedacht, wie sie ja früher in größeren, familiären Haushalten durchaus üblich waren? Das Halten von Fleischtieren, z.B. von Schweinen und Geflügel, ist an bestimmte gesetzliche Vorgaben gekoppelt, z.B. bzgl. der Fütterung oder der Hygiene, die nicht so ohne Weiteres eingehalten werden können. Jedenfalls ist auch hier Fachwissen nötig.

Soll nun zusätzlich zu einer qualifizierten Küchenfachkraft noch eine landwirtschaftliche Fachkraft in der Schule eingestellt werden? Das wäre reichlich unrealistisch, da schon heute über zu wenige Lehrer in der Republik geklagt wird. Was die Fütterung betrifft, so ist es z.B. nicht mehr zulässig, *Essensabfälle* einfach an Tiere zu verfüttern, wie das früher üblich war. Der dem zugrunde liegende Gedanke einer Kreislaufwirtschaft ist zwar sympathisch, dass Essensreste einfach an die Fleischtiere im schulischen Stall verfüttert und somit nicht weggeworfen werden. Doch auch hier scheinen die Anforderungen an ein ordnungsgemäßes, gesetzeskonformes Verhalten unterschätzt zu werden. Man mag diese gesetzlichen Regelungen kritisieren und für übertrieben halten. Sie sind nun mal erlassen und müssen daher eingehalten werden. Es gibt ja auch gute Gründe dafür. Gegen Besuche auf Bauernhöfen und die Einbindung der Landwirtschaft in den Ernährungsunterricht ist hingegen nichts einzuwenden.

Auch der Begriff der *LM-Produktion* ist erklärungsbedürftig. Sollen lediglich einige Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Schulgarten eingebracht werden? Doch selbst diese Tätigkeit muss natürlich gut kontrolliert werden, um unerwünschte Bestandteile oder toxische Pflanzen aus dem Essen fernzuhalten. Kann hier von einer ausreichenden Qualifikation des Lehrpersonals ausgegangen werden? Aus den bereits dargelegten Gründen muss bezweifelt werden, dass genügend qualifiziertes Lehrpersonal rekrutiert werden kann.

Die Verantwortung für jedewede Erkrankungen, die durch diese Zutaten ausgelöst werden, liegt dann natürlich bei der Schule. Das mag etwas ängstlich oder übervorsichtig klingen, muss aber bei allen Selbstkoch-Absichten klar sein. Während bei einem Frischkostsystem, das von einem professionellen Dienstleister betrieben wird, die Verantwortung bei diesem liegt, müssen die erforderlichen Maßnahmen (HACCP-Konzept, QM etc.) beim Selbstkochen von der Schule geleistet und verantwortet werden. Möglicherweise wird diese Verantwortung und die daraus erwachsenen Konsequenzen wieder unterschätzt.

Im Übrigen gilt bei der LM-Produktion das Gleiche wie schon bei der Landwirtschaft: Kontakte zum LM-Handwerk oder zu LM-verarbeitenden Betrieben sind als Bestandteil des Ernährungsunterrichts sehr zu empfehlen.

5.7 Mehr Nachhaltigkeit als Qualitätskriterium

Die Kriterien "Ernährungsphysiologie" und "Hygiene" werden als wichtige Bewertungsgrößen von SFD kritisch gesehen, weil Großbetriebe dadurch angeblich begünstigt werden. Dies ist ein merkwürdiges Argument, da nicht die Qualität im Vordergrund steht, sondern ein völlig sachfremdes Kriterium, nämlich die Betriebsgröße. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die kleinen Betriebe oft nicht die Kompetenz haben, diese Aspekte gebührend zu berücksichtigen. Zu nennen sind insbesondere Gaststätten, die ja gemäß den Vorschlägen von SFD verstärkt in die Schulverpflegung eingebunden werden sollen. Dass diese Einbindung nicht zu empfehlen ist, wurde in Kap. 4.11 begründet. Die Tatsache, dass viele Kleinbetriebe nicht in der Lage sind, diese beiden zweifellos wichtigen Kriterien gut einzuhalten, darf natürlich nicht dazu zu führen, hier Abstriche zu machen. Soweit darf die Bevorzugung von kleinen Einheiten nicht gehen, dass man ihnen die Missachtung wesentlicher Forderungen für eine gute Schulverpflegung durchgehen lässt.

In diesem Kapitel geht es jedoch primär um die *Nachhaltigkeit*. Diese geforderte Eigenschaft für die Speisenplanung wird neben der *Saisonalität und Regionalität* schon seit langem gefordert. Gerade die Nachhaltigkeit wurde dabei besonders in den Fokus gestellt, was bereits vor

über einem Jahrzehnt aufgrund grüner Politik in der Landwirtschaft begonnen hat und mehr und mehr in die Haushalte bis hin zum Großhaushalt getragen wurde. Dass Bio-LM noch keine Selbstverständlichkeit in Privat-Haushalten und in der Schulverpflegung sind, ist in Deutschland der konservativen Politik geschuldet, die von je her den Schulterschluss mit dem Bauernverband sucht und somit die konventionelle Landwirtschaft stützt, was z.B. an der hartnäckigen Beibehaltung der Massentierhaltung zu erkennen ist. Auch Appelle aufgrund des Klimawandels können konservative Politiker nicht motivieren, nachhaltigen Kriterien Vorrang einzuräumen. Vorstöße der Umweltministerin Hendricks zur Eindämmung der Massentierhaltung werden von der Agrarlobby und dem Landwirtschaftsminister bekämpft und bleiben erfolglos[38,39,40].

Die nötige Unterstützung einer alternativen Landwirtschaft wird nach einer kurzen Aufbauphase in der rot-grünen Regierungskoalition leider hierzulande verweigert. Da die Subventionen für die *konventionelle Landwirtschaft* noch immer im großen Stil in der EU fließen (insbesondere in der Tierproduktion), wäre die Politik gefordert, sich wenigstens für einen Ausgleich einzusetzen. Dies geschieht leider auch nicht. Innerhalb der EU gibt es auf Länderebene diesbezüglich jedoch große Unterschiede, da z.B. Italien oder Österreich viel mehr für die Unterstützung der Bio-Landwirtschaft tun. SFD fordert also etwas, was schon seit längerem von ökologischen und verantwortungsbewussten Kreisen sowie einigen Parteien in Deutschland auch gefordert wird, aber von der konservativen Mehrheit - in Deutschland genauso wie in der EU - verweigert wird.

Die Appelle müssten sich daher an die *ökologiefeindlichen Kräfte* in der Gesellschaft richten, die die ökologischen Probleme bagatellisieren oder ignorieren, allerdings meist von der Mehrheit gewählt werden und sich daher in Ihrem Tun legitimiert fühlen. Leider scheint der Bevölkerung die Tragweite der ökologischen Probleme nicht bewusst zu sein, oder sie ist ihr gleichgültig. Es ist offensichtlich nur schwer möglich, diese Probleme dem Bürger zu verdeutlichen, der primär seine wirtschaftlichen Probleme sieht.

Das Thema der *Vermeidung von Abfällen* wird seit kurzem in Deutschland thematisiert, und es gibt auch schon Bemühungen, hierbei zu Erfolgen zu kommen. Immerhin sind staatlicherseits einige Aktivitäten zu verzeichnen, z.B. die Beauftragung einer Studie zur Vermeidung von Speisenabfällen, die auch veröffentlicht wurde, wie bereits in Kap. 4.10 angesprochen. Wie so oft bei Schwachstellen in der Schulverpflegung wurde auch dieses Problem sehr spät erkannt und die Gegenmaßnahmen sollten sich nicht nur in wohlfeilen Broschüren und einer Studie erschöpfen. Es ist aber nicht erkennbar, dass mehr als dies geschieht.

Selbstverständlich sollten diese Aspekte in der *Ernährungsbildung* eingebunden werden. Es ist sicher zutreffend, dass dies in zu geringem Umfang in den Schulen geschieht, wie ja überhaupt der Ernährungsunterricht noch ausbaufähig ist.

5.8 Stärkung der Regionalwirtschaft

Die Stützung der regionalen Wirtschaft auf allen Stufen der LM-Verarbeitung bis hin zur Zubereitung ist wünschenswert. Allerdings muss gewährleistet sein, dass die Qualität stimmt. Statt

38 Tagesschau vom 24.8.16: Neues Baurecht gegen Massentierhaltung. www.tagesschau.de/inland/hendricks-staelle-101.html
39 ZEIT ONLINE: Hendricks will mit Baurecht riesige Tierställe verhindern. www.zeit.de/wirtschaft/2016-08/massentierhaltung-baurecht-barbara-hendricks-kritik-bauernverband
40 Agentur Tinkerbelle: Heftige Kritik an "Bauernregeln": Ministerin verteidigt Kampagne. www.wuv.de/marketing/heftige_kritik_an_bauern-regeln_ministerin_verteidigt_kampagne

pauschal eine möglichst kleine Betriebsgröße oder regionale Strukturen zu fordern, sollte Wert darauf gelegt werden, dass alle wesentlichen Anforderungen erfüllt werden. Im zweiten Schritt kann dann Wert auf regionale Aspekte gelegt werden. Nicht akzeptabel wäre es hingegen, wenn regionale Betriebe auch dann bevorzugt werden, wenn bestimmte Qualitätsanforderungen nicht eingehalten werden. Regionalität um jeden Preis kann nicht die Lösung sein.

Um zu erkennen, um welche Anforderungen es sich handelt und ob sie auch tatsächlich erfüllt werden, bietet es sich an, Zertifikate von den Betrieben zu verlangen. Zertifizierungen sollten so aufgebaut sein, dass das breite Spektrum der Aufgaben in der Schulverpflegung bzw. die Anforderungen an die speziellen Produkte erfüllt werden. Hierfür ist nicht jede Zertifizierung geeignet. Es sei insbesondere auf das Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein verwiesen, das gerade auch für die Schulverpflegung anwendbar ist, und in dem alle wesentlichen Aspekte für eine rundum gelungene Schulverpflegung überprüft werden. Hierbei können dann die kleinen und regionalen Betriebe beweisen, dass sie die geforderte Leistungen auch erbringen. Eine solche Überprüfung als Voraussetzung für die Einbindung in die Schulverpflegung wird von SFD leider nicht erwähnt. Es fragt sich daher, wie erkannt werden soll, ob die regionalen Betriebe die nötige Qualität aufweisen.

Im Übrigen kommen wir hier wieder auf die Frage des Preises der Produkte zu sprechen, die in regionalen und kleinen Betrieben oft höher liegen. Daher muss die Bereitschaft erhöht werden, diese Preise zu bezahlen bzw. die Unterschicht muss so viel verdienen, dass sie sich das leisten kann. Es sei auf die Erörterung der wirtschaftlichen Situation in Deutschland in Kap. 4.11 verwiesen.

5.9 Höheres Budget und mehr Zahlungsbereitschaft

Hier wird der Preis für das Essen thematisiert, der völlig zu Recht als zu niedrig eingeschätzt wird. Es ist jedoch nicht richtig, dass "jegliche Initiativen fehlen" würden, um die Mittel bereit zu stellen. So sei z.B. auf den Antrag der Partei Die Linke verwiesen, die eine völlig Freistellung vom Essenspreis fordert[41] und dies ausführlich begründet hat. Dies ist ein extremer, aber keineswegs unbrauchbarer Ansatz. Es geht darum, den finanzschwachen Schichten Entlastungen zu bringen, was durch eine Reduktion von sozialen Kosten besser gelingen kann als durch Steuerermäßigungen. Diesen Ansatz favorisiert auch der Kanzlerkandidat der SPD, Martin Schulz, wenn er z.B. die Kita-Gebühren abschaffen will.

Es wurden auch moderate Ansätze vorgestellt, bei denen die Eltern an den Kosten noch beteiligt werden[42]. Schon einige Jahre früher wurden Kalkulationen für die Kosten der Schulverpflegung vorgelegt und Vorschläge unterbreitet, wie dies zu finanzieren sei[43]. Auch auf das japanische Vorbild bzgl. der Schulverpflegung und die dort verabschiedete Schulverpflegungsverordnung mit ihren finanziellen Regelungen wurde hingewiesen[44]. Wie man sieht, sind also sehr wohl einige Vorschläge im Laufe des letzten Jahrzehnts unterbreitet worden. Sie wurden allerdings nicht von der Politik aufgegriffen. Und dies liegt v.a. daran, dass Deutschland generell wenig bereit ist, für gutes Essen einen angemessenen Preis zu bezahlen.

41 Die Linke (Hrsg): Wer zahlt fürs Kita- und Schulessen? Möglichkeiten für eine bundesfinanzierte Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten, allgemeinbildenden Schulen und Horteinrichtungen. Erarbeitet von B. Schering, Berlin, März 2016

42 Peinelt V: Wie unterscheiden sich die Produktionssysteme kostenmäßig? www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/kosten-fuer-mittagessen/, s. 2. Folie auf S. 7

43 Peinelt V: Schulverpflegung Ist - Soll. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/bestandsanalyse/

44 Peinelt V: Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/internationaler-vergleich, s. Kap. 5.5, S. 181ff

Es ist daher völlig berechtigt, dass SFD darauf hinweist, dass es "versteckte" Preise bei einer falschen Landwirtschaftspolitik oder einer falschen Ernährungsweise gibt. Wir alle zahlen den Preis dafür, indem unsere Gesundheit Schaden nimmt. Neuere Zahlen weisen darauf hin, dass durch eine falsche Ernährung jährlich 17 Mrd. Euro direkte Folgekosten anzusetzen sind[45]. Die Folgekosten durch eine falsche Agrarpolitik, insbesondere die nach wie vor betriebene Massentierhaltung, kostet die Bürger allein durch die Belastung des Wassers mit Nitrat und anderen unerwünschten Substanzen weitere Milliarden durch Reinigungsmaßnahmen, die ständig zunehmen. Deutschland hat bereits das zweitschlechteste Wasser in der EU[46], was von der Kommission gerügt wurde. Das Antibiotika-Problem mit den beängstigenden Multi-Resistenzen von Krankheitserregern ist ein weiteres Pulverfass, das uns noch um die Ohren fliegen wird.

Der Vorschlag, die Gewinne herauszuheben, die entstehen, wenn man es anders machen würde, ist zweifellos sinnvoll, genauso wie die Aussage zum notwendigen essenskulturellen Wertewandel, der als Voraussetzung für höhere Budgets zu sehen ist. Dem ist uneingeschränkt zuzustimmen. Hierauf wurde im Laufe dieser Stellungnahme ja auch schon mehrfach hingewiesen. Leider nutzt das alles nicht viel, da die Landes- und Bundespolitiker nicht bereit sind, die richtigen Weichen zu stellen. Der Souverän hätte die Möglichkeit, durch seine Wahlentscheidung darauf Einfluss zu nehmen. Doch offensichtlich sind ihm andere Dinge wichtiger, so dass im Wesentlichen diejenigen Parteien das Sagen haben, die wenig Interesse an einer besseren Schulverpflegung haben. Dort, wo ausnahmsweise einmal eine Initiative für eine bessere Schulverpflegung gestartet wird, z.B. in Rheinland-Pfalz zusammen mit dem Sternekoch Lafer, wird der falsche Ansatz gewählt, weil das Frischkostsystem für Deutschland ungeeignet ist.

5.10 Neuorientierung bei Kostenkalkulation

SFD meint, dass die Frage, wie der Preis für das Essen entsteht und welche Faktoren hineingerechnet werden sollten, neu zu stellen ist. Es ist zuzustimmen, dass der rein ökonomische Ansatz für die Preisgestaltung zu kurz greift. Doch genau so entstehen Preise zzt. ausschließlich. Auch die bundesweite Studie, mit der ein realistischer Preis für unterschiedliche Schulgrößen und Verpflegungssysteme ermittelt wurde, macht dies auf rein ökonomischer Basis[47]. Die verschiedenen Ansätze für die Preisermittlung unterscheiden sich nur durch die Vielzahl der ökonomischen Faktoren und deren Differenziertheit.

So sehr eine rein ökonomische Preisbildung als zu einseitig kritisiert werden kann, so schwierig ist es andererseits, weitere Faktoren einzubeziehen. Die Aussage von SFD, finanzielle Investitionen würden nur "Sättigungseffekte reflektieren", mag häufig zutreffen. Es gibt zumindest weitergehende Forderungen, und einige Schulen bemühen sich auch, diese zu erfüllen. Schon im DGE-Standard kommt klar zum Ausdruck, dass andere Aspekte zu berücksichtigen sind. Neben ernährungsphysiologischen und hygienischen Anforderungen sollen "Bildungs- und Zufriedenheitseffekte" durch die Schulverpflegung erzielt werden, genauso wie die ökologische Nachhaltigkeit des Essens. Diese Forderungen im Standard sind aber nicht verbindlich und werden somit nur sporadisch und freiwillig eingehalten. In den wenigen Bundesländern,

45 Redaktion: Gesundheitssytem: Ungesunde Ernährung sorgt für Kosten in Milliardenhöhe. Ernährungsumschau online. www.ernaehrungsumschau.de/news/16-09-2015-ungesunde-ernaehrung-sorgt-fuer-kosten-in-milliardenhoehe/

46 ZEIT online: Ein Drittel des Grundwassers ist verschmutzt. 16.9.2016. www.zeit.de/wissen/umwelt/2016-09/nitrat-grundwasser-trinkwasserbelastung-massentierhaltung

47 Arens-Azevedo U, Tecklenburg EM, Alber R: Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung - Eine Beurteilung der Kostenstrukturen. Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Hamburg 2010, 50 S.

wo eine Verbindlichkeit Bedingung für den Vertragsabschluss ist, finden kaum Kontrollen statt. Somit hat der DGE-Standard keine Relevanz. Versuche des zuständigen Bundesministers, den Standard verpflichtend in ganz Deutschland einzuführen, müssen als vorläufig gescheitert angesehen werden[48].

Aber auch eine Verbindlichkeit des DGE-Standards wäre nur dann sinnvoll, wenn es eine Operationalisierung der z.T. vage formulierten Forderungen gäbe. Das heißt, es müssen Prüfkriterien definiert werden, die zu eindeutigen Prüfergebnissen führen. Es ist nicht erkennbar, ob und inwieweit dies in der Praxis der Fall ist. Aus den Informationen über die Zertifizierung der DGE ist dies jedenfalls nicht zu entnehmen. Eine solche Umsetzung des Standards liegt allerdings in Form des Zertifizierungskonzepts "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" der Hochschule Niederrhein vor[49], die zusammen mit dem TÜV Rheinland angeboten wird, wobei noch viele weitere Aspekte, auf die der DGE-Standard nicht näher eingeht oder sie noch nicht einmal erwähnt[50], abgeprüft werden. Würde dieses Konzept konsequent in Deutschland angewandt, wären viele Kriterien, die von SFD gefordert werden, in kurzer Zeit zu erfüllen. Die Kosten für die Zertifizierung nach diesem Konzept betragen ca. 1 Cent pro Essen[51]! Mit einem so geringen Betrag könnte sichergestellt werden, dass alle wichtigen Forderungen in den Produktionsküchen sowie in den Schulen eingehalten werden. Dies würde den Preis des Essens also nicht nennenswert belasten.

Die Umsetzung des erweiterten DGE-Standards durch das Konzept der Hochschule Niederrhein würde noch nicht allen Positionen von SFD gerecht werden. Allerdings wurden einige Forderungen, wie das Selbstkochen oder auch das Frischkostsystem, in dieser Stellungnahme abgelehnt. Es bleiben Kriterien übrig, deren Umsetzung befürwortet wird, wofür die Frage zu beantworten ist, wie dies in die Preisbildung einfließen soll. SFD spricht von einer "Berechnungsgröße", in die verschiedene wünschenswerte Effekte einbezogen werden sollen, ohne dass diese auch nur andeutungsweise erläutert worden wäre. Wenn durch eine neue Schulverpflegung, die nicht nur sättigt, sondern auch noch Bildung, Zufriedenheit und Ökologie etc. fördert, hat dies sicher viele positive Auswirkungen. Beispielsweise könnten die gesundheitlichen Effekte in Relation zu den Kosten ernährungsmitbedingter Krankheiten gesetzt und diese für ein besseres Schulessen "gegengerechnet" werden. Dies ließe sich vielleicht bei den vermiedenen Erkrankungen noch halbwegs transparent gestalten, was aber bei anderen Bereichen kaum machbar sein dürfte. Wie soll z.B. die Zufriedenheit, die bessere Ernährungsbildung oder die Beachtung der Ökologie in den Preis eingerechnet werden?

Auch wenn eine gute Schulverpflegung verschiedene positive Effekte hat, so lässt sich dies kaum exakt bestimmten Effekten zuordnen und quantifizieren. Daher ist auch eine konkrete Kostenkalkulation nicht möglich, die auf diesen Effekten aufbaut. Sie rechtfertigen zwar die Investitionen in eine bessere Schulverpflegung, können aber keine Hilfe für die Festlegung der Höhe der Investitionen sein. Und auf diese käme es ja gerade an: es müsste begründbar sein, warum für die Schulverpflegung inkl. aller Zusatzaktivitäten ein bestimmter Betrag X zu verlangen ist. Mit dem vagen Hinweis, dass mit höheren Investitionen in der Schulverpflegung verschiedene Verbesserungen zu erzielen sind, wird man keinen Euro mehr aus den Taschen der Finanzminister oder Kämmerer herauspressen können. Das würde voraussetzen, dass die Politiker präventiv denken und gegenteilige Kräfte wirksam eindämmen könnten. Bekanntlich

48 Zilz C: Viel Lärm um nichts. Kommentar in der gv-praxis, Heft 4/2017. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/presse/
49 Peinelt: Konzept "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie". www.volker-peinelt.de/zertifizierung/ausgezeichnete-gg/
50 Peinelt, Wetterau: Kritik an den Q-Standards der DGE. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/stellungnahmen/dge-qual-standards/
51 Peinelt V: Ausgezeichnete GG - Beschreibung und Veranschaul. d. Konzepts. www.volker-peinelt.de/zertifizierung/ausgezeichnete-gg. s. Kap. 6

hat die Schulverpflegung nur eine schwache Lobby, im Unterschied zu finanzstarken Branchen, z.B. der LM- oder Agrar-Industrie. Es lässt sich daher leicht ausmalen, welche Interessen in erster Linie bedient werden. Die Politik hat sich selten von ethischen Gesichtspunkten oder Appellen an die Vernunft leiten lassen. Es geht doch immer nur um Machtpolitik. Warum sollte das geändert werden? Weil SFD und ein paar Idealisten es anders wollen, auch wenn sie gute Gründe dafür vorbringen? Wohl kaum!

Im Übrigen gibt es viele andere Aufgabenstellungen in der Gesellschaft, insbesondere auf dem weiten Feld der Sozialpolitik, wo eine Mittelerhöhung auch sehr wünschenswert wäre und lautstärker gefordert wird. Die Erfüllung dieser Wünsche hätte sicher auch viele positive Effekte für die Gesellschaft, so dass es zu einer Konkurrenzsituation verschiedener Begehrlichkeiten kommt. Wie kann sich die Schulverpflegung da mehr Gehör verschaffen? Da seit Jahrzehnten keine ausreichenden Maßnahmen ergriffen wurden, ist es wenig wahrscheinlich, dass es zu einem Gesinnungswandel kommen wird, trotz kritischer Berichte in den Medien. Ja, es hat einige Aktivitäten gegeben, die aber bei näherem Hinsehen wenig ambitioniert oder nur leere Versprechen waren[52]. Daher wird die Einsicht in die Vermeidung von Krankheiten und der Wunsch nach positiven Erfahrungen beim Essen nicht zu einer Budgeterhöhung führen, sondern - wenn überhaupt - dann werden es die gestiegenen Krankheitskosten erreichen, die sich in vielerlei Weise negativ auf die Gesellschaft und die Wirtschaft (!) auswirken werden. Noch scheint das Maß nicht voll zu sein. Der Leidensdruck muss also noch wachsen, bevor sich die Politik bequemt, zu handeln. Doch die seit Jahren zunehmenden Berichte über ernährungsmitbedingte Erkrankungen und v.a. das Übergewicht in Deutschland[53] geben mehr und mehr Anlass zur Sorge, wie die dadurch verursachten Kosten noch finanziert werden können. Das sind Argumente für die Politik, aktiv zu werden.

Statt nur Appelle zu produzieren, und seien sie noch so gerechtfertigt, wäre es vielleicht hilfreicher, einmal darauf hinzuweisen, wie leichtfertig der Staat Geld verschwendet, d.h. dass er bereit ist, auf Steuereinnahmen zugunsten höchst fragwürdiger Dinge zu verzichten, was ja eine indirekte Finanzierung darstellt. In der nächsten Abbildung werden drei Beispiele hierfür aufgeführt. Es ließen sich noch viele weitere Verschwendungstatbestände finden, wo eine solche fragwürdige Finanzierung nachzuweisen ist. Das zeigt nur, dass das Geld da wäre, aber eben für Anderes ausgegeben wird. Wenn es nun gelänge, die Medien und die Öffentlichkeit darüber zu informieren, könnte vielleicht ein Druck aufgebaut werden, der die Politik drängt, mehr für die Schulverpflegung zu tun. Zugegeben, eine vage und vielleicht auch etwas naive Hoffnung.

Wie Abb. 4 zeigt, ist für Vieles Geld vorhanden, privat wie von staatlicher Seite. Besonders stark fällt das Ehegattensplitting ins Gewicht, das von der ZEIT als "Geldverschwendung in der Familienpolitik" bezeichnet wird[54]. Zusammen genommen entgehen dem Staat nur allein durch diese drei Abschreibungsmöglichkeiten bzw. direkte Leistungen über 30 Mrd. Euro.

52 Zilz und Peinelt: Kritik an staatl. Aktivitäten der Schulverpflegung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/presse/
53 DGE (Hrsg):13. Ernährungsbericht 2016. Kap. 1.4: Entwicklung und Verbreitung von Übergewicht in Deutschland. s. S. 65ff
54 ZEIT online: Sadigh P et al.: Staatliche Leistungen: Die Geldverschwendung in der Familienpolitik. www.zeit.de/gesellschaft/familie/2013-02/familienpolitik-leistungen-sinn-und-unsinn/seite-4

Abb. 4: Ausgaben für Schulessen und andere Objekte (© Peinelt)

Dem stehen die Kosten für die Schulverpflegung gegenüber, die einmal für verschiedene Beteiligungsquoten ermittelt wurden. Wie in Abb. 5 zu sehen, kommen wir heute bei einer angenommenen Essensbeteiligung von 25% nur für Schulen auf einen Betrag von 800 Mio. Euro jährlich, wobei pro Essen der "stolze" Preis von 5 Euro angesetzt wurde, der die Vollkosten auf Basis der Temperaturentkopplung repräsentiert. Wenn der Staat die Hälfte davon übernähme, müssten die Bürger die restlichen 400 Mio. Euro pro Jahr zahlen. Würde man das auf einen einzelnen Bürger herunterbrechen, so wären pro Person nur 5 Euro im Jahr (!) für die Schulverpflegung zu zahlen - ein lächerlich geringer Betrag. Mit weniger als 3% des Betrags der in Abb. 4 dargestellt wurde, ließe sich die gesamte Schulverpflegung in Deutschland finanzieren, ohne dass auch nur ein Bürger etwas dazuzahlen müsste.

Eine solche Kalkulation im Vergleich zu den in Abb. 4 gezeigten Kosten, die bereitwillig vom Staat gezahlt werden, zeigt sehr anschaulich, dass hohe Kosten für die Schulverpflegung gar nicht existieren. Allein mit dem geplanten Betreuungsgeld, das ja schon den Bundestag passiert hatte, dann aber noch vom EU-Parlament gestoppt wurde (und nun für Bayern gezahlt werden soll), werden die Kosten für das gesamte Schulessen in Deutschland - bei einer höheren Beteiligung als heute üblich - um das zweieinhalbfache überschritten. Dies zeigt die fehlende Bereitschaft des Staates, hier etwas zu tun - im Widerspruch zu vollmundigen Ankündigungen und Versprechungen.

Nationale Kosten für die Schulverpflegung

Auf Basis der Temperaturentkopplung

Annahmen	Heute	Mittelfristig	Langfristig (Verzehrspflicht)
Teilnahme	4 Mio Schüler (25% Teilnahme)	4 Mio Schüler (50% Teilnahme)	4 Mio Schüler (100% Teilnahme)
40 Wochen/Jahr 4 Tage/Woche	160 Tage/a 160 Mio Essen/a	160 Tage/a 320 Mio Essen/a	160 Tage/a 640 Mio Essen/a
5 € pro Essen	800 Mio €/a	1,6 Mrd €/a	3,2 Mrd €/a
Kostenbeteiligung Staat = 50%	400 Mio €/a	0,8 Mrd €/a	1,6 Mrd €/a
Kostenbeteiligung je Bürger = 50%	5 €/a	10 €/a	20 €/a

Jeder Einwohner würde heute 5 € p.a. bezahlen!

Abb. 5: Kosten für Schulessen bei unterschiedlicher Teilnahme (© Peinelt)

6. Diskussion

Mit ihrem Positionspapier zur Schulverpflegung geht SFD etwas andere Wege für die Kritik am Ist-Zustand und für Verbesserungsvorschläge. Es werden zunächst viele Themen aufgezeigt, wo die Diskussion angeblich falsch verläuft oder kaum bis gar nicht stattfindet, aber erforderlich wäre. Hierzu gehören bspw. die Ernährungsbildung, die Esskultur und die Nachhaltigkeit. Diese Themen müssten laut SFD viel stärker beachtet werden, um eine Verbesserung der Schulverpflegung in einem weiteren Sinne zu erreichen. Der Kritik ist in vielen Punkten zuzustimmen, v.a. wenn es um die Vernachlässigung der Ernährungsbildung und der Esskultur geht. Auch müsste der Genuss beim Essen mehr im Vordergrund stehen und nicht nur als Lippenbekenntnis gefordert werden.

Die Qualität des Essens ist maßgeblich vom jeweiligen **Verpflegungssystem** abhängig. Zwar wird das Warmverpflegungssystem von SFD zu recht kritisiert, dann aber kein Wort über die guten Ergebnisse der temperaturentkoppelten Systeme verloren, so als ob sie gar nicht existieren würden. SFD kennt diese Systeme, da sie einmal erwähnt wurden, ist anscheinend aber nicht über deren gute Qualität informiert. Sie werden abgelehnt, da sie Ausdruck der Produktion von Großküchen sind und für SFD prinzipiell nur das frische Kochen in Frage kommt, da mehrfach auf die Bedeutung des Selbstkochens hingewiesen wird. Das **Frischkostsystem** - oder gar das Kochen mit Schülern - sollte aber für Deutschland nicht favorisiert werden, da sowohl die finanziellen, als auch die personellen Anforderungen hierzulande kaum erfüllbar sind. Beim Kochen mit Schülern kommen noch diverse Probleme hinzu (s. Kap. 5.4 & 5.6), die im Konzept von SFD leider nicht angesprochen wurden, geschweige denn, dass hier auch nur ansatzweise Lösungsvorschläge vorgestellt worden wären. Ferner müsste eine **Verzehrspflicht** eingeführt werden, um die Kosten nicht ins Uferlose steigen zu lassen. Nur bei einer hohen Teilnahmequote sind die Kosten für dieses System akzeptabel. Eine Verzehrspflicht

setzt selbstverständlich voraus, dass eine **gute Qualität** angeboten wird. Auf der Basis der heutigen Verhältnisse, also dem dominierenden Warmverpflegungssystem, wäre eine Verzehrspflicht natürlich nicht zumutbar.

Wer das Frischkostsystem für Deutschland favorisiert, ist über die gravierenden **Defizite bei der Ausbildung** und die niedrige Zahl von Abschlüssen von Köchen offenbar nicht informiert. Wegen der seit Jahrzehnten abnehmenden Zahl von Ausbildungsverhältnissen in Verbindung mit einer der höchsten Abbrecherquote überhaupt ist es schon heute schwierig, Fachkräfte für das Frischkostsystem in der Schulverpflegung zu finden. Wenn dieses System in ganz Deutschland eingeführt werden sollte, müsste die Zahl der Fachkräfte erheblich gesteigert werden. Wie soll das gehen? Die Branche hat bisher noch keine Lösung für dieses Problem gefunden. SFD hat hierfür auch keine Lösung vorgeschlagen. Hierfür müsste eine nationale Anstrengung mit massiver Förderung dieser Ausbildung inkl. einer anschließenden **ständigen Weiterbildung** eingeleitet werden. Eine solche Initiative ist noch nicht einmal ernsthaft diskutiert worden.

Daher muss man realistischerweise festhalten, dass die Forderung, frisch zu kochen, in Deutschland flächendeckend gar nicht umsetzbar ist. Es wäre befremdlich, wenn SFD von dieser Entwicklung noch nichts gehört hätte. Dann müsste man sich fragen, ob SFD sich mit der Materie zu wenig beschäftigt hat, um Aussagen machen zu können. Wenn die Ausbildungs- und Nachwuchsprobleme aber bekannt sind, so liegt die Frage nahe, warum die Situation ignoriert und mit keinem Wort darauf eingegangen wird. Vielleicht hält es SFD nicht für nötig, durch eigene Vorschläge dazu beizutragen, diese Probleme zu beseitigen oder zu reduzieren. Man gibt sich damit zufrieden, Ziele zu definieren und befasst sich nicht mit deren Umsetzung. Es ist natürlich leicht, dies der Branche zu überlassen, die dafür verantwortlich und zuständig ist bzw. von der Politik zu verlangen, entsprechende Maßnahmen zu ergreifen. Die Branche hat das Problem bisher aber nicht in den Griff bekommen - ganz im Gegenteil: der Fachkräftemangel wird immer schlimmer - und die Politik ist offensichtlich nicht bereit, die Schulverpflegung mit einer **höheren Priorität** zu behandeln. Das würde bedeuten, dass mehr **Geldmittel** für viele Maßnahmen zur Verfügung stehen müssten, u.a. zur Erhöhung der Wertschätzung des Essens und zur Ernährungsbildung. Doch was nutzen gutgemeinte Forderungen zur Erhöhung des Mitteleinsatzes für die GV, die schon häufig erfolglos gestellt wurden?

Statt also dem Frischkostsystem das Wort zu reden, das hierzulande keine Realisierungschance hat, wäre es sinnvoller, ein anderes Verpflegungssystem zu empfehlen, mit dem eine vergleichbare Qualität bei deutlich geringeren Kosten erreichbar wäre. Wie mehrfach betont und belegt, handelt es sich um die **Temperaturentkopplung**. Beispiele wären "Cook and Chill" oder "Cook and Freeze". Hierbei wird nicht nur eine sehr gute Qualität erzielt (s. Abb. 1), sondern auch nebenbei das Personalproblem gelöst, weil in den Schulen für das Handling keine Fachkräfte mehr nötig sind, sondern angelernte Kräfte ausreichen würden[55]. Auch sind die Gesamtkosten moderat, was natürlich ein weiteres, sehr wichtiges Argument ist. Hiermit wäre ferner das auch von SFD beklagte schlechte Qualitätsniveau der Schulverpflegung landesweit beseitigt, denn dieses System ließe sich problemlos in ganz Deutschland in einem überschaubaren Zeitrahmen implementieren.

Damit die temperaturentkoppelten Systeme überall auch einwandfrei durchgeführt werden, und zwar auf allen Ebenen, müsste eine bundesweite **Zertifizierung verpflichtend** für alle

55 Interview mit Prof. Peinelt in Gvmanager: Konzept für Personaleinsatz bei Temperaturentkopplung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/loesung-fuer-deutschland/

Zentralküchen sowie Schulen eingeführt werden. So etwas hat der zuständige Minister Schmidt (BMEL) ja angeblich vor, ohne allerdings zu erläutern, wie er sich das vorstellt. Die bisherigen Maßnahmen sind alles andere als ermutigend[56]. Eine Zertifizierung würde sicherstellen, dass alle Prozesse einwandfrei laufen und somit eine hohe Essensqualität bei den Schülern ankommt. Diese Zertifizierungspflicht würde auch dazu führen, dass Schulen, die noch nicht bereit sind, von ihrem System (meist die Warmverpflegung) abzugehen, dazu letztlich gezwungen werden, weil sie anders die Anforderungen nicht erfüllen können. Wenn sie es mit einem anderen System doch schaffen sollten, spricht nichts gegen die Beibehaltung ihres Systems, das sich ja dann als hochwertig erwiesen hat. Allerdings müssten sie ihre Qualität jedes Jahr aufs Neue unter Beweis stellen, so dass gute Ergebnisse aufgrund günstiger Umstände nicht dauerhaft möglich wären. Auf dieser Basis, also nach erworbenem Zertifikat, kann dann auch eine Verzehrspflicht eingeführt werden, da die sensorische Qualität des Schulessens Bestandteil der Überprüfung wäre.

Bedauerlicherweise unterstützt SFD diesen Ansatz nicht, sondern macht das genaue Gegenteil, indem eine **zentrale Produktion diskriminiert** und die Temperaturentkopplung ignoriert wird. Mehrfach wird darauf hingewiesen, dass die Produktion von "gastronomischen Großbetrieben" als ungünstig angesehen wird. Es scheint SFD also nicht primär um die Sicherstellung einer guten Qualität zu gehen, sondern um die Realisierung bestimmter, ideologisch geprägter Vorstellungen, die sich an der Größe der Betriebe orientieren (E.F. Schumacher: "Small is Beautiful"). Dabei müsste die Größe nachrangig sein. Im Vordergrund müsste die Erfüllung der Anforderungen stehen. Wenn das von den kleinen Betrieben besser erreichbar wäre, würde konsequenterweise die Forderung nach mehr Kleinbetrieben zu stellen sein. Doch es ist erfahrungsgemäß eher anders herum: Die mittleren und großen Betriebe sind meist besser in der Lage, die Anforderungen zu erfüllen[57].

Neben der Forderung nach einem Frischkostsystem wird also auch eine Abwendung von der Produktion des Essens durch Großbetriebe und somit eine Hinwendung zum Aufbau einer **regionalen Versorgungsstruktur** angestrebt. Hier scheint nicht ganz klar zu sein, was unter einem Großbetrieb zu verstehen ist. Jedenfalls hat SFD dies nie definiert. Ist denn eine Zentralküche, die 5-10.000 Essen pro Tag zubereitet und 20-50 Schulen versorgt, schon ein Großbetrieb? Auch dann, wenn er Schulen in der Region versorgt und dazu Gemüsehändler, Metzger oder Bäcker aus der Region als Lieferanten beauftragt? Wann verliert ein Lieferant den Nimbus der Regionalität? Über diese Frage diskutiert die Branche schon länger, worauf SFD in ihrem Positionspapier keinen Beitrag liefert. Sicher kommt es nicht selten vor, dass die Rohware von weit her angeliefert wird. Oft ist es der zu niedrige Preis des Essens, der Produzenten zwingt, von entfernten Billig-Lieferanten die meist schlechtere Qualität zu beziehen, eben weil die Qualität leider nachgeordnet ist. Würde der Produzent auf eine gute Qualität setzen, müsste aber der **Preis** entsprechend angehoben werden, was von vielen Eltern nicht akzeptiert wird. Wie lässt sich das ändern? Und damit kommen wir zu einem Dreh- und Angelpunkt in der Argumentation von SFD.

Es geht um die **Finanzierung**. SFD behauptet zunächst, dass es keine Initiative gibt, um den Essenspreis zu erhöhen. Das stimmt so nicht, denn von verschiedenen Organisationen wie von der Wissenschaft werden seit langem Forderungen nach einem höheren Essenspreis gestellt,

56 Peinelt: Leserbrief zum Kommentar von Zilz: Das Rad nicht neu erfinden. gv-praxis Heft 5/17. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/presse/
57 Peinelt: Erfahrungen aus 10 jähriger Zertifizierung in der Schulverpflegung mit der Kochmützen-Zertifizierung bzw. "Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie" zusammen mit dem TÜV Rheinland

in Verbindung mit der Reduzierung der Mehrwertsteuer von 19% auf 7%[58]. Dies hat teilweise auch schon Früchte gezeigt, z.B. in Berlin. Dort ist aber selbst der erhöhte Preis noch zu niedrig. Von der Partei "**Die Linke**" gibt es hierzu ein Finanzierungskonzept vom März 2016[59] sowie ein Bundesprogramm für die Kita- und Schulverpflegung[60]. Dies ist als Antrag in den Deutschen Bundestag im Mai 2016 eingebracht worden[61]. Dort wurde sogar gefordert, dass das Essen kostenlos abgegeben werden soll. Dieser Forderung kann man beipflichten, da einiges dafür spricht, insbesondere der Wegfall der gesamten Abrechnungsaktivitäten. Ferner erhalten schon heute viele Kinder ein stark ermäßigtes Essen im Rahmen der Leistungen des Bildungs- und Teilhabepakets. Auch das Bundesministerium **BMEL** hat einige Initiativen entwickelt, um die Schulverpflegung voranzubringen[62], allerdings ohne dies mit einem Finanzierungskonzept zu verknüpfen. Dies liegt daran, dass die Schulverpflegung nun einmal Ländersache ist, in die sich der Bund nicht einmischen darf. Er tut dies daher nur indirekt und in kleinem Umfang, indem z.B. die Arbeit der DGE oder der Vernetzungsstellen finanziert wird.

Statt den Preis des Essens bei Ausschreibungen als maßgebliches Kriterium zu verwenden, müsste es so sein, dass erst die Qualität des Anbieters ermittelt wird und dann die Preisverhandlungen beginnen. Genauso sieht es das Zertifizierungskonzept der **Hochschule Niederrhein** im "**Bewerberverfahren**" vor: die Bewerber für das Essen einer Schule oder aller Schulen einer Stadt sollten nach einem umfangreichen Anforderungskatalog vorab überprüft werden. Dies ist leider kein übliches Vorgehen.

Die Forderung nach Kalkulationsmodellen, die über den rein ökonomischen Ansatz hinausgehen, ist zwar prinzipiell zu unterstützen, müsste aber für die Praxis einmal näher erläutert werden. Es wurde in Kap. 5.10 ausführlich darauf eingegangen, dass es kaum möglich ist, eine "**Berechnungsgröße**" für den komplexen Zielkatalog zu definieren, der neben der Ökonomie berücksichtigt werden sollte. Auch ohne die Vorteile einer besseren Schulverpflegung für die Gesellschaft mit exakten Zahlen unterfüttern zu können, sollten die nötigen Maßnahmen bei Politikern ergriffen werden. Wie sich gezeigt hat, sind die Kosten für die gesamte Schulverpflegung in Deutschland vergleichsweise gering und entsprechen nur ca. 3% von **steuerlichen Abschreibungen** dreier fragwürdiger Beispiele. Allein das als **Geld-Verschwendung** bezeichnete Ehegattensplitting würde mehr als das 20fache kosten. Auch bei einer mittelfristigen Steigerung der Zahl der Ganztagsschulen und der Schüler, die am Essen teilnehmen, würden sich die Kosten nicht wesentlich ändern. Das Essen wäre immer noch leicht finanzierbar. Und selbst bei einer 100%igen Beteiligung der Schüler am Essen ist der Gesamtbetrag mit 1,6 Mio. Euro geringer als was Deutschland für das Betreuungsgeld auszugeben bereit gewesen wäre (s. Abb. 5).

Einerseits gibt es viele **Vorteile einer guten Schulverpflegung** und andererseits ist das nötige **Geld vorhanden**. Trotzdem geschieht fast nichts! Es werden keine erfolgversprechenden Konzepte auf den Weg gebracht und auch die nötige Finanzierung kommt nicht voran. Wenn nicht jetzt, bei einem Rekordzinstief und sprudelnden Staatskassen, wann sonst sollte die Finanzierung der Schulverpflegung auf solide Beine gestellt werden?

58 Deutsches Netzwerk für Schulverpflegung (DNSV). www.dnsv.eu/philosophie
59 Die Linke (Hrsg): Wer zahlt fürs Kita- und Schulessen? Erarbeitet von B. Schering, Büro K. Binder. Berlin, März 2016
60 Die Linke. Im Bundestag. www.linksfraktion.de/themen/nachrichten/detail/im-neuen-schul-und-kitajahr-gesunde-ernaehrung-fuer-alle.pdf
61 Antrag der Fraktion DIE LINKE: Bundesprogramm Kita- und Schulverpflegung - Für alle Kinder und Jugendlichen eine hochwertige und unentgeltliche Essensversorgung sicherstellen. Deutscher Bundestag, 18. Wahlperiode, Drucksache 18/8611 vom 31.5.2016
62 BMEL: Gesunde Ernährung in Kitas und Schulen. www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/KitaSchule/kita-schule_node.html

Allerdings hat Deutschland einen riesigen **Investitionsstau**, der allein für den komunalen Bereich auf 136 Mrd. Euro geschätzt wurde[63]. Die notwendigen Investitionen allein für die Infrastruktur von Schulen liegen bei 34 Mrd. Euro[64]. Angesichts eines seit längerem beklagten Investititionsstaus auf vielen Gebieten (z.B. Straßen, Brücken, Schulen, Lehrerstellen) und erheblicher sozialer Probleme, die sich in einer Verschlechterung der finanziellen Situation von 40% der Bevölkerung zeigen[65], erscheint vielen die Schulverpflegung als ein nachrangiges Problem. Der gewaltige Investitionsbedarf eines so "reichen Landes", wie es immer wieder heißt, wirft die Frage auf, ob **Deutschland** letztlich nicht **unterfinanziert** ist.

Auf diese Frage kann im Rahmen dieser Stellungnahme nicht ausführlich eingegangen werden. Fest steht, dass der *Spitzensteuersatz* seit der Jahrtausendwende deutlich gesunken ist[66], die *Vermögenssteuer* abgeschafft wurde[67] und auch die *Erbschaftssteuer* die Vermögenden unangemessen begünstigt[68]. Die OECD stellte hierzu fest, dass sich in Deutschland der Abstand zwischen Armen und Reichen erheblich vergrößert hat. Die Vermögenden in Deutschland tragen immer weniger zum Unterhalt der Gesellschaft bei. Die mangelhafte personelle Ausstattung der Finanzbehörden und die dadurch bedingte mangelhafte Verfolgung von Steuerhinterziehern ist ein weiterer Grund für zu geringe Einnahmen des Staates[69]. Hinzu kommt, dass viele Firmen kaum Steuern zahlen und legale (!) Tricks nutzen, um ihre Steuern in Niedrigsteuerländern zu entrichten, wo sie gen Null tendieren[70]. Dies alles hat die Einnahmen des Staates empfindlich gemindert.

Dies würde zwar erklären, warum Deutschland trotz proklamierten Reichtums zu wenig Geld besitzt, um die elementaren Aufgaben in der Gesellschaft zu finanzieren, nicht aber die Ignoranz gegenüber einer trotzdem noch leicht finanzierbaren Schulverpflegung. Dies kann eigentlich nur auf die geringe Wertschätzung des Essens zurückzuführen sein, was Entscheidungen primär vom Preis abhängig macht und nicht von der Qualität, schon gar nicht in einem erweiterten Sinn, wie SFD dies vorschwebt. Doch was nutzt es, dies immer wieder festzustellen? Vorschläge zur Verbesserung der Situation werden schon lange gemacht. Die wesentlichen **Erfolgsfaktoren**, die als Minimum aufzufassen sind, seien noch einmal zusammenfassend genannt:

a) **Zertifizierungspflicht** für Zentralküchen <u>und</u> Schulen
b) Förderung der **Temperaturentkopplung**
c) Professionelles **Auswahlverfahren** für die Bewerber
d) **Verzehrspflicht** auf der Basis einer erreichten hohen Qualität, um eine große Verbreitung des Schulessens sicherzustellen
e) Vernünftige **Finanzierung**, was in einer nationalen Schulverpflegungsverordnung geregelt werden könnte.

63 Erhardt-Maciejewski C: Gigantischer Investitionsstau in Kommunen. https://kommunal.de/artikel/investitionsstau/
64 KfW: Becker M: Zukunft vor Ort gestalten. www.kfw.de/stories/kfw/stories/wirtschaft/infrastruktur/investitionsstau-bei-kommunen/
65 Finkenwirth A, Diemand S: Wie arm sind die Deutschen? 2.3.2017. www.zeit.de/wirtschaft/2017-03/armutsbericht-2017-deutschland-paritaetischer-wohlfahrtsverband-faq
66 Kusserow A, Kaul M: Macht es wie Helmut! taz vom 14.9.2013. www.taz.de/!450496/
67 Zacharakis Z: Vermögenssteuer. Ein Schatz für den Fiskus. Die Zeit vom 27.1.2016. www.zeit.de/wirtschaft/2016-01/vermoegensteuer-ungleichheit-reichtum-studie
68 Niejahr E, Schieritz M: Erbschaftssteuer - Weder einfach noch gerecht. 17.12.2014. www.zeit.de/2014/52/erbschaftsteuer-ungerechtigkeit-wohlstand-armut
69 Monitor: Abhaken und durchwinken: wie das Finanzamt bei den Reichen wegschaut. 5.5.2011. www.wdr.de/phorum/live/active/read.php?83,141595067,141595407 www.wdr.de/phorum/live/active/read.php?83,141595067,141595407
70 Schröder T: Starbucks und die Steuer-Clicque. 2.1.2015. www.zeit.de/wirtschaft/unternehmen/2014-12/steuern-starbucks-google-amazon

Würde dies konsequent in ganz Deutschland umgesetzt, wäre ein gutes Qualitätsniveau erreichbar, bei dem neben einer hohen sensorischen Qualität auch die Nachhaltigkeit berücksichtigt würde, da diese auch in einer guten Zertifizierung überprüft würde. Nachhaltigkeit ist nicht mit Ökologie gleichzusetzen, sondern schließt diese neben ökonomischen, gesundheitlichen und sozialen Aspekten ein[71]. Über die o.g. minimalen Forderungen für eine bessere Schulverpflegung hinaus müssten noch erhebliche Anstrengungen in der **Ernährungsbildung** unternommen werden. Dieses Ziel ließe sich vermutlich nicht so schnell erreichen wie die o.g. Punkte, müsste aber parallel angegangen werden, um möglichst wenig Zeit zu verlieren.

Es hat von keiner Seite ernsthaften Widerspruch gegen diese Agenda gegeben. Allerdings wurde sie nur von wenigen nachdrücklich unterstützt. **Leider hat sich auch die DGE, als Standardgeber für die Schulverpflegung, nicht für diese Agenda ausgesprochen, obwohl auch sie keine Gegenargumente nennt**. Gern hätte man einmal etwas über die Gründe für diese Zurückhaltung gehört. Das Konzept der Hochschule Niederrhein wurde noch nicht einmal in der Qualitätsstudie des BMEL vorgestellt[72]. Diese Unterdrückung wichtiger Vorschläge zur Verbesserung der Schulverpflegung ist nicht akzeptabel. Die in der Qualitätsstudie gemachten Vorschläge sind übrigens nicht geeignet, die Probleme zu lösen.

Man muss daher ernüchert konstatieren, dass weder die zuständigen Institutionen, noch der Staat die Bedeutung dieses Themas erkennen oder nicht willens sind, entsprechende Empfehlungen auszusprechen und die nötigen Maßnahmen umzusetzen. Ob wir hier von Unfähigkeit oder Verantwortungslosigkeit sprechen müssen, spielt im Endeffekt keine Rolle, denn entscheidend sind die Auswirkungen dieses Versagens, das auf dem Rücken der Schüler ausgetragen wird, die wahrscheinlich noch für viele Jahre zu einer schlechten Schulverpflegung verurteilt sind. Der **Leidensdruck** muss in dieser Zeit noch weiter zunehmen, bis - vielleicht - starker Widerstand gegen die untragbaren Verhältnisse aufgebaut wird, der durch eine massive Steigerung der **Krankheitskosten** ausgelöst werden könnte. Die Sprache der Kosten wird von den Protagonisten am ehesten verstanden, weil dann auch die Wirtschaft in Mitleidenschaft gezogen und ihrerseits Druck machen würde.

Maßnahmen des Staates gegen erhöhte Krankheitskosten müssten auch zu Einschränkungen für die LM-Industrie führen, z.B. gegen **Werbung** mit Süßigkeiten, zuckerhaltigen Getränken oder fettreichen Speisen. Dies lehnt die Regierung zzt. noch strikt ab. Es ist nicht schwer zu erraten, wer für diese Zurückhaltung verantwortlich ist. Man setzt lieber auf eine, bisher weitgehend **ineffektive Aufklärung**. In Zeiten einer zunehmenden **Faktenresistenz** und Fake-News darf man auch nichts Anderes als Erfolglosigkeit dieses Vorgehens erwarten. Aber auch schon früher war die staatlich gestützte Verbraucheraufklärung mit ihren kleinen Etats im Verhältnis 1:100 hoffnungslos gegenüber den Werbebudgets der Firmen im Hintertreffen.

Desweiteren wäre eine **neue Medizin** zu fordern, bei der Vorbeugung (z.B. durch eine erhebliche Aufwertung der Ernährung und der Esskultur) viel mehr im Vordergrund stehen müsste als bisher, was vermutlich den Widerstand dieser Lobby wegen Umsatzausfällen auf sich ziehen würde. Bekanntlich ist der Gesundheitssektor inzwischen sehr stark kommerzialisiert. Doch das Fass einer seit Jahrzehnten verfehlten Gesundheitspolitik soll hier nicht aufgemacht,

71 von Koerber K: K40. Nachhaltigkeit im LM-Bereich. S. 1071-1111. In Peinelt V und Wetterau J: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie, Band 2, Rhombos-Verlag 2016, 2. Aufl., Berlin, 1642 S.

72 Peinelt V: Stellungnahme zur BMEL-Studie über die Qualität der Schulverpflegung. www.volker-peinelt.de/schulverpflegung/stellungnahmen/bmel-studie-qualitaet.

sondern lediglich auf einige kritische Fachbücher zu diesem Thema verwiesen werden[73,74,75,76]. Erwähnt sei abschließend, dass Versuche zur **Reformierung des Gesundheitssystems** bisher immer fehlgeschlagen sind. Warum sollte dies bei einem erneuten Anlauf klappen?

Insofern müssten die Vorschläge von SFD, die ja weit über die Themen Vollwertigkeit und Hygiene hinausgehen und mehr Ernährungsbildung inkl. praktischem Lernen sowie Nachhaltigkeit verlangen, auch den Gesundheitssektor einbeziehen. Das macht die Umsetzung aus den genannten Gründen aber noch schwieriger. Alles in allem hat eine **erfolgreiche**, einsichtsmotivierte **Wende** zu einer zufriedenstellenden Schulverpflegung gegen die Widerstände von starken Lobbyverbänden **wenig Aussichten auf Erfolg**.

Der Ansatz von Slow Food ist ferner dadurch gekennzeichnet, dass wenig bekannte Obst- und Gemüsesorten, Produkte besonderer Tierrassen, traditionelle und meist aufwändige Herstellungsprozesse den Verbrauchern nahe gebracht werden sollen. Hierbei spielt auch die landwirtschaftliche Produktion eine wichtige Rolle, wobei der ökologische Landbau als wünschenswerter Standard aufgefasst wird. Dies alles zusammen hat zum einen den Nachteil, dass die für die GG notwendigen Mengen meist gar nicht zu beschaffen sind und - nicht zuletzt - dass diese LM einen wesentlich höheren Preis haben. Beide Aspekte, Preis und Beschaffbarkeit, sind gerade für die Schulverpflegung **Knock-out-Kriterien**. Hinzu kommt dann noch eine besondere Qualifikation der Köche für die hohen Anforderungen bei der Zubereitung der LM. Auf die Probleme des Koch-Nachwuchses wurde ja schon ausführlich eingegangen. Wie soll angesichts dieser gravierenden Probleme auch noch die **Zusatzqualifikation** erfüllt werden? Die Zahl der Köche, die hierfür qualifiziert sind, dürfte sehr begrenzt sein und keineswegs ausreichen, um eine flächendeckende Versorgung zu gewährleisten. Realistischerweise wird eine solche Versorgung auch in Zukunft nur an wenigen Schulen möglich sein.

Angesichts der Realisierungschancen der Forderungen von SFD zur Schulverpflegung muss am Ende dieser Diskussion die Frage nach der **Sinnhaftigkeit des hohen Qualitätsanspruchs** für eine "Massenproduktion", wie man die GG bezeichnen kann, gestellt werden. Auch wenn in einigen Häusern der Gastronomie von besonders engagierten Köchen ("Euro-Toques"[77]) die Forderungen in die Tat umgesetzt werden können, so ist doch noch ein Unterschied zwischen einem gehobenen Restaurant mit einer überschaubaren Zahl von Gästen und einer Einrichtung der GG mit 500-1.000 Gästen zu machen. Daher müssen für den privaten Haushalt und die individuelle Gastronomie **andere Maßstäbe** gelten als für die Schulverpflegung. Vermutlich wird das auch SFD nicht entgangen sein. Leider wird aber auf die Unterschiede der Bereiche bzw. die notwendigen Abstriche, die daher zu machen sind, nicht näher eingegangen.

73 Lauterbach K: Der Zweiklassenstaat. Wie die Privilegierten Deutschland ruinieren. Rowohl, Berlin. 2007
74 Lauterbach K: Gesund im kranken System. Ein Wegweiser. Rowohl, Berlin. 2009
75 Reiners H: Krank und pleite? Das deutsche Gesundheitssystem. Suhrkamp, medizinHuman. 1. Aufl. 2011
76 Bartens W: Heillose Zustände. Warum die Medizin die Menschen krank und das Land arm macht. Droemer Verlag, 2012
77 Euro-Toques Deutschland. www.eurotoques-deutschland.de/

7. Fazit

Slow Food Deutschland setzt mit ihrer Stellungnahme zur Schulverpflegung in Deutschland hohe Maßstäbe an. Viele Kritikpunkte, insbesondere an der Ernährungsbildung, der geringen Esskultur oder der mangelhaften Qualität des Schulessens sind berechtigt. Hier sollte es zu Änderungen kommen. Leider sind die Vorschläge nicht immer nachvollziehbar oder schlicht nicht umsetzbar. Insbesondere die Vorschläge zum Frischkostsystem und zum Selberkochen müssen als problematisch zurückgewiesen werden, weil die Voraussetzungen in Deutschland bei weitem nicht erfüllt sind und aufgrund der geringen Wertschätzung des Essens ganz allgemein auch künftig nicht erfüllt werden.

Die notwendigen Mindestmaßnahmen, um eine hohe und nachhaltige Qualität der Schulverpflegung zu erreichen, werden von SFD leider nicht gefordert. Dies wäre die Zertifizierungspflicht mit einem breiten Bewertungsansatz sowie die Förderung temperaturentkoppelter Verpflegungssysteme in Verbindung mit einer besseren finanziellen Ausstattung. Damit könnten viele der Forderungen von SFD erfüllt werden, da aufgrund einer Zertifizierung eine jährliche Überprüfung stattfinden würde. Die Qualitätssicherung wäre durch externe, aber auch interne Kontrollen gewährleistet. Dies alles ließe sich mittelfristig auch realisieren.

Auf dieser Basis könnte dann immer noch überlegt werden, ob weitere Ziele, über das erreichte Niveau hinaus, die SFD für wichtig hält, sukkzessive gesetzt werden sollten und wie sie zu erreichen sind.