



Berlin macht's vor

Es rumort wieder in Berlin. Keiner der Schulcaterer sei ohne Mängel, sagt Petra Hottenroth, Leiterin der neu lancierten Kontrollstelle Schulessen für die Landeshauptstadt. Ihre Liste der Defizite ist groß. Sie reicht von zu langen Standzeiten über ein zu geringes Angebot von Obst und Gemüse bis hin zu billig produzierten, vegetarischen Gerichten. Statt selbst gemachten Linsenburgern mit hochwertigem Eiweiß, landen vielerorts vorgefertigte Gemüsebouletten auf den Tellern, bemängelt die Chefkontrollleurin. Paniert und frittiert, triefen die pflanzlichen Sattmacher vor Fett. Doch es geht noch besser: Mancherorts serviert der Schulverpfleger aus Mangel an Ideen „Kartoffeln mit Sauce“ als vegetarische Hauptspeise. Da läuft jedem Kind das Wasser im Mund zusammen. Doch stimmt das alles? Petra Hottenroth muss es wissen. Ihr dreiköpfiges Team hat seit Anfang des Jahres die Hälfte aller Berliner Grundschulmensen inspiziert – insgesamt 162! Eine stattliche Zahl. Die Kontrolleure besuchten zudem zwölf Zentralküchen von Schulcaterern, beäugten Produktion, Zutaten, Hygiene und Arbeitsabläufe. Was der scheidende Bundesminister Christian Schmidt plakativ gefordert hatte – einen TÜV für Schulcaterer – ist in Berlin seit diesem Jahr gelebte Praxis. Seit Langem ringt die Hauptstadt um besseres Schulessen und verabschiedete im Februar 2014 gegen die Proteste des Landeselternrates ein Gesetz zur Qualitätsverbesserung eben dieses. Für die einen war es ein Meilenstein, für die anderen ein Dorn im Auge, wurden doch im gleichen Zuge die Preise für eine Grundschul-Mahlzeit von 2,10 auf 3,25 Euro berlinweit erhöht. Man wollte dem unerbittlichen Preiskampf der Caterer untereinander einen Riegel vorschieben.

Ein wichtiger Schritt, wurde damit der Weg vom Preis- zum Qualitätswettbewerb eingeschlagen. Damit einher gingen verbindliche Qualitätsstandards für alle Caterer. Essensanbieter, die statt den geforderten maximalen 180 sogar nur 120 Minuten Standzeit versprochen, sammelten bei Ausschreibungen Extrapunkte. Doch Papier ist geduldig – und wo kein Richter, da kein Kläger. Deshalb lancierte Berlin als erstes Bundesland eine „Kontrollstelle Schulessen“ mit Sitz im Stadtteil Pankow. Ein Novum, wird doch sonst landauf, landab „Kontrolle“ in jeglicher Form abgelehnt. Zu teuer, zu aufwändig und nicht nötig, lautet der Tenor der Kritiker. Das erste Fazit der Kontrollstelle bestätigt jedoch die Stadt Berlin: Um langfristig besser zu werden, kommt man um Inspektionen nicht herum – leider. Rolf Hoppe, Sprecher vom Verband Berliner Schulcaterer, sieht das ähnlich. Er hofft, dass durch die „endlich begonnenen Kontrollen die wirklich schwarzen Schafe entdeckt werden“. Dabei geht es nicht um die kleinen Fehler, die immer mal im laufenden Betrieb passieren. Qualitätscaterer müssten bei einer Kontrolle nichts fürchten. Wie sagte Ernährungsminister Schmidt bei Verkündung seiner groß angelegten Qualitätsoffensive Ende 2014: „Unser Ziel muss es sein, dass Deutschland bei der Schulverpflegung im positiven Sinne ein Streber wird und bundesweit Bestnoten erzielt“. Recht hat er, doch ohne bundesweit verbindliche Qualitätsstandards und deren Einhaltung wird das nicht gelingen. Zu einem Kontrollsystem gibt es keine Alternative.

Claudia Zilz

Claudia Zilz / Redakteurin / Claudia.Zilz@dfv.de