

REZENSION

Japan als Vorbild

Kann die Schulverpflegung in Deutschland von Japan lernen, lautet der Titel des neuen Buches von Prof. Dr. Volker Peinelt. Rezensentin Petra L. Niggemann nahm sich des komplizierten Themas an.

Die jahrelange Diskussionen über die deutsche Schulverpflegung haben offenbart, dass bisher keine tragfähigen Lösungen gefunden wurden. Trotz der Einführung von Qualitätsstandards und der Arbeit von Vernetzungsstellen hat es den Anschein, als komme man mit dem Thema nicht richtig voran. In einer solchen Situation lohnt häufig der Blick über den Tellerrand, um von anderen Ländern zu lernen. Einen solchen Blick hat der Autor während eines zweiwöchigen Aufenthalts in Japan gewagt, wo die Schulverpflegung bekanntermaßen einen guten Ruf genießt. Der Autor, Volker Peinelt, ist Ernährungswissenschaftler und langjähriger Kenner der Szene. Um die Möglichkeit einer Übertragbarkeit zu erfahren, folgt man am besten dem systematischen Aufbau des Buches. Es ist im Wesentlichen in acht Kapitel aufgeteilt, wobei die ersten fünf der Beschreibung und Diskussion der japanischen Verhältnisse gewidmet sind. Im sechsten Kapitel wird dann das Geheimnis gelüftet und ausführlich dargelegt, warum Deutschland nur wenig von Japan übertragen kann. Die Quintessenz ist im siebten und wichtigsten Kapitel zu lesen, wo der Autor den erfolgreichen deutschen Weg beschreibt.

In Japan gibt es einige Besonderheiten. So besteht Verzehrspflicht und nur ein Essensangebot, was von Fachkräften frisch gekocht wird. Die Qualität ist sehr hoch einzustufen und die Wiederholungsrate sehr gering, was an der hervorragenden Personalqualifikation sowie exakt definierten Prozessen liegt.

Der Autor vergleicht alle japanischen Prozesse mit den deutschen Verhältnissen, wobei erhebliche Unterschiede zutage gefördert werden. Sie beziehen sich auf nahezu alle Aspekte der Schulverpflegung. Neben den qualitativen und organisatorischen Unterschieden ist der konsequente Ernährungsunterricht zu nennen, was die Verzehrspflicht begründet. Sehr gutes Anschauungsmaterial hilft, Lebensmittel zu bewerten. Die Ernährungslehrerinnen weisen neben einem Oecotrophologie-Studi-



um noch eine pädagogische Ausbildung auf, sind also besonders qualifiziert. Der vielseitige Unterricht wird durch Exkursionen zu Bauernhöfen oder Lebensmittelbetrieben bereichert. Auch das Kochen kommt nicht zu kurz, wofür spezielle Schulküchen existieren. In die Hauptküche selbst wird Schülern kein Zutritt gewährt.

Es zeigt sich, dass die gesamte Organisation der japanischen Schulverpflegung hochprofessionell ist und somit grundverschieden von der deutschen. Nicht zuletzt ist auch die Wertschätzung von Lebensmitteln in Japan eine ganz andere, was eine Billigmentalität beim Essen ausschließt. Erst kommt die Qualität und dann der Preis! Daher konstatiert der Autor ernüchternd, dass eine Übertragung japanischer Verhältnisse auf Deutschland kaum vorstellbar ist. Selbst der Versuch würde an zahlreichen Voraussetzungen scheitern, die hier nicht bestehen, was im Einzelnen ausführlich dargelegt wird. Beispielsweise haben wir viel zu wenige Fachkräfte und die Räumlichkeiten sowie die Geräteausstattung sind größtenteils unzureichend. Die Voraussetzungen könnten erst nach vielen Jahren und hohen Investitionen geschaffen werden, wozu Deutschland kaum bereit sein dürfte. Daher ist die Forderung nach einer Frischkost in Deutschland ein Beleg für die völlige Verkenning hiesiger Gegebenheiten.

Nach dieser Analyse entwickelt der Autor einen ganz anderen Weg für Deutschland, der primär auf die temperaturgekoppelten Systeme setzt. Hiermit kann den infrastrukturellen und personellen Voraussetzungen am ehesten entsprochen werden, bei einer ähnlich hohen Endqualität wie

in Japan. Doch auch diese, viel leichter umsetzbaren Systeme können nur erfolgreich sein, wenn einige Bedingungen eingehalten werden. Dazu gehören das konzertierte Vorgehen aller Beratungskräfte sowie konsequente Schulungs- und Förderaktivitäten, die im Buch detailliert beschrieben werden.

Auffallend ist die kritische Hinterfragung der offiziellen Qualitätsstandards, die vielen als sakrosankt erscheinen. Der Autor geht ausführlich auf zahlreiche Aussagen der Standards ein, die er für teilweise überholt oder für zu radikal hält, sodass sie nicht immer hilfreich sind. Sehr lesenswert sind z. B. die kritischen Anmerkungen zu den Aussagen über Convenience-Produkte, zum Fleischverzehr, zu den Kostsystemen oder zum fragwürdigen neuen Zertifizierungsansatz. Vieles scheint unter GV-üblichen Bedingungen kaum umsetzbar zu sein. Ferner macht der Autor mit dem Hinweis auf die mangelnde Glaubwürdigkeit mancher Forderung, insbesondere zu den extremen Fleischvorgaben, auch auf Widersprüche politischen Handelns aufmerksam. Offensichtlich gibt es bei den Standards noch ein erhebliches Optimierungspotenzial!

Das Buch ist mit zahlreichen farbigen Abbildungen und Fotos versehen und insgesamt hochwertig ausgestattet.

Der Autor beschreibt sehr anschaulich die Verhältnisse und nimmt den Leser Schritt für Schritt auf seine Reise hin zu einer besseren Schulverpflegung mit. Die zahlreichen Erörterungen und Begründungen für einen anderen Weg sollten den aufmerksamen Leser überzeugen, dass es in Deutschland anders gehen muss und auch kann. Das Buch ist allen wärmstens zu empfehlen, die sich näher mit dem Thema Schulverpflegung beschäftigen, Oecotrophologen und Schulträgern genauso wie Praktikern.

Petra L. Niggemann

