

Schulverpflegung vom Feinsten

Rezension für den GVmanager

von Anika Verena Eschenbach

Stellen wir uns einmal vor, wir wären in einem Land mit langer Tradition in der Schulverpflegung. Das Essen schmeckt gut, macht satt, ist gesund und sehr abwechslungsreich. Stellen wir uns weiter vor, dass ein Heer von Mitarbeitern in vollem Einsatz und mit höchster Professionalität tagtäglich dieses Essen frisch zubereitet, nach exakten Plänen und vom Ablauf her mit einer Präzision wie ein Schweizer Uhrwerk. Und schließlich geben wir uns noch dem Traum hin, dass die Schüler in diesem Land über alles bestens informiert werden, und zwar von einem eigens dafür ausgebildeten Ernährungslehrer. Er klärt über den Wert und die Herkunft der Lebensmittel auf und die Schüler dürfen dabei sein, wenn die Rohware geerntet und verarbeitet wird. Wo mag dieses Land wohl liegen? Um dies zu entdecken, müssen wir uns ca. 10.000 km in Richtung Osten bewegen und landen - in Japan.

Wer Näheres über Japans Schulverpflegung wissen möchte, braucht allerdings nicht so weit zu reisen, sondern sich nur das neueste Buch von Volker Peinelt zu beschaffen, der als Hochschullehrer in Mönchengladbach tätig ist. Er hat für den Leser die Reise angetreten und berichtet in seinem Werk ausführlich über seine Erfahrungen. Allerdings geht es hier nicht nur um die Beschreibung einer kultur- und bildungspolitischen Facette eines fernen Landes. Der Zweck des Buches erschließt sich sehr schnell im Titel, geht es doch um nichts weniger als die Schulverpflegung hierzulande.

Warum dann dieser Umweg? Wäre es nicht viel einfacher, sich direkt auf die deutschen Verhältnisse zu konzentrieren? Vielleicht wäre es einfacher, aber sicher nicht so lehrreich. Der Umweg in den fernen Osten ist darin begründet, dass Deutschland aus sich selbst heraus mit der lange vernachlässigten Schulverpflegung nicht so recht vorankommt. Es kann daher etwas Nachhilfe gebrauchen, am besten von denen, die ihre Kompetenz bewiesen haben, eben von Japan. Lernen von den Besten ist jedoch keineswegs selbstverständlich. Die Frage ist immer, inwieweit können die Verhältnisse übertragen werden?

Der Autor entwickelt die Antwort auf diese Frage gründlich. Man muss schon ein wenig Zeit und Geduld haben, was jedoch leicht fällt, da sich der Text flüssig liest und stellenweise richtig spannend ist. In den ersten fünf Kapiteln werden die japanischen Verhältnisse beschrieben und im sechsten wird dann ausführlich diskutiert, warum Deutschland nur wenig von Japan übernehmen kann. Die Konsequenzen hieraus liest man dann im siebten und wichtigsten Kapitel, wo der Autor den erfolgversprechenden deutschen Weg beschreibt.

In Japan ist die echte "Frischkost" realisiert. Die Ausgangsware ist fast ausnahmslos frisch und die Speisen werden mit hoher Fertigungstiefe vor Ort hergestellt. Befragungen in Deutschland zeigen immer wieder, dass diese Kostform am stärksten gewünscht wird. Allerdings wird kaum danach gefragt, welche Voraussetzungen erforderlich sind. Der Vergleich der japanischen Verhältnisse mit den deutschen fördert erhebliche Un-

terschiede zutage, die sich auf nahezu alle Aspekte der Schulverpflegung beziehen. Besonders hervorzuheben ist die exakte Definition und Organisation des gesamten Produktionsprozesses und die für dieses Kostensystem unabdingbare hohe Qualifikation des Personals. Daher werden die Zeitvorgaben exakt eingehalten, was zu sehr kurzen Heißhaltezeiten führt. Der Autor hat auf seiner Reise alles genau beobachtet und beschreibt die Prozesse detailliert, die zudem mit zahlreichen Fotos veranschaulicht werden. Dadurch wird der Kontrast zwischen beiden Ländern deutlich, was ferner zeigt, dass die Voraussetzungen hierzulande nicht gegeben sind.

Dieses Prinzip der Gegenüberstellung von zwei Systemen durchzieht das Buch wie einen roten Faden. Es kommt zum Ausdruck beim Ernährungsunterricht oder auch bei der bestehenden Verzehrspflicht in Japan und es zeigt sich immer wieder, dass in Deutschland ein System wie in Japan nahezu unvorstellbar ist. Daher entwickelt der Autor einen ganz anderen Weg für Deutschland, wobei die Temperaturentkopplung eine wichtige Rolle spielt. Hierbei wird das Essen nur teilgegart, dann durch Schnell- oder Tiefkühlung stabilisiert und erst kurz vor dem Verzehr regeneriert. Im Buch wird das alternative System für Deutschland ausführlich vorgestellt und mit vielen Hinweisen versehen, wie es am besten hier eingeführt werden kann. Selbst die Dauer für eine nationale Einführung oder die Kosten für die geforderte Zertifizierung werden detailliert vorgestellt. Allerdings macht der Autor keinen Hehl aus seiner pessimistischen Einschätzung der Realisierungschancen.

In einem ausführlichen Exkurs geht der Autor auch auf die Eignung der offiziellen Qualitätsstandards für die Umsetzung seiner Vorschläge ein, wobei zahlreiche Kritikpunkte herausgearbeitet werden. Die Gründe für die Kritik sind sehr interessant zu lesen und legen nahe, die Standards noch nachzubessern.

Ich empfehle allen das Buch, die sich mit dem Thema Schulverpflegung beschäftigen. Das Buch ist allgemeinverständlich geschrieben und bietet eine Fülle von Argumenten für eine bessere Schulverpflegung.

(~5.000 Zeichen)

Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen?

Empfehlungen für eine Neuorientierung

Volker Peinelt

1. Auflage 2012, ca. 500 S., 25 €

111 meist farbige Abbildungen

Berlin: Pro BUSINESS 2012

Schwedenstr. 14, 13357 Berlin

ISBN 978-3-86386-274-9