

## Ernährung Der Staat versagt bei der Schulverpflegung – Eltern klagen über schlechte Angebote für ihre Kinder; dabei gibt es Lösungen für eine bessere Versorgung am Mittag

VON MICHAEL HESSE

Kinder essen in deutschen Schulen noch immer zu ungesund. Und vor allem mögen sie ihr Essen nicht. Lasagne, Nudeln mit Tomatensauce und Käse, klebriger Reis, matschiges Gemüse, fettiges Fleisch und alles lauwarm – so etwas bekommen Schüler mittags vorgesetzt. Da wundert es nur wenig: Jedes vierte Kind in Deutschland bewertete sein Mittagessen in der Schule als mittelmäßig oder sogar schlecht.

Besonders das aufgewärmte Essen schmeckt den Schülern nicht. Was dazu führt, dass die Kinder ihre Teller nicht leer essen, oder sich ab einem gewissen Alter ihr Essen lieber gleich beim Fast-food-Anbieter um die Ecke holen. Rund ein Viertel des Schulessens an Ganztagschulen landet so in der Mülltonne. Nach einer Studie, an der die Verbraucherzentrale NRW beteiligt war, werden rund 25 Prozent der Speisen nicht gegessen, sondern bleiben übrig oder kommen als sogenannter „Tellerrest“ zurück. Pro Jahr seien dies 22 Kilogramm pro Ganztagschüler oder 29 000 Tonnen Essen insgesamt. Aber nicht nur der Geschmack lasse zu wünschen übrig. Das Essen sei auch zu teuer, Schüler müssten zu lange dafür anstehen, klagen Eltern.

70 Prozent der Schulen in Deutschland setzen auf die Warmverpflegung, in Ostdeutschland sind es noch mehr. Das funktioniert dann so: Ein Caterer kocht das Essen in einer großen Küche und beliefert vormittags mehrere Schulen. Um halb zehn Uhr morgens kommt das Essen an den ersten Schulen an, damit alle mittags essen können. Dann ist das, was auf die Teller kommt, aber häufig nur noch lauwarm.

Nach Ansicht von Experten und Betroffenen fehlt es vor allem an einer einheitlichen Regelung für das Schulessen. Alle städtischen, privaten oder kirchlichen Schulträger entscheiden in Eigenregie durch eine Ausschreibung und einen Vertrag, wer an der Schule das Essen anbietet. Mit dem Caterer wird dann das Verpflegungssystem individuell abgestimmt. In NRW gebe es keine gesetzlichen Regelungen, die die Schulverpflegungen verbindlich festlegen, sagt ein Sprecher des Schulministeriums.

Was es gibt, sind allenfalls Vorschläge. So ist eine Vernetzungsstelle, welche die Schulträger, Eltern, Schulen und Caterer bei der Qualitätsentwicklung des Schulessens berät, bei der Verbraucherzentrale in Düsseldorf angesiedelt. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) gibt zwar Qualitätsstandards für die Schulverpflegung heraus. Doch auch diese seien nur Empfehlungen, keine Verpflichtungen. Dazu zählen: täglich Gemüse und Getreideprodukte anzubieten, sowie nicht mehr



# Ein Viertel des Essens landet gleich im Müll

Was in Schulen in NRW auf den Tisch kommt, hat keinen guten Ruf. Zu teuer, zu kalt, zu wenig lecker. Experten fordern einheitliche Standards und eine Änderung in der Herstellungsmethode

als zweimal in der Woche Gerichte mit Fleisch oder Wurst. Mindestens einmal in der Woche sollte zudem Fisch zubereitet werden. Unterm Strich bleibt aber: „Jedem macht, was er will“, sagt Ute Steinke vom Informationsportal „Schulverpflegung NRW“. Es gebe Hygiene-Überwachung, abgesehen davon aber kaum Vorgaben.

Dieter Cohnen, Vorstand der Landeselternschaft der Gymnasien in NRW, bemängelt, dass die Verantwortung für das Schulessen an die Eltern abgewälzt wurde. „Es gibt kaum Hilfen für Eltern, keine Strukturen, auf die sie sich stützen könnten“, sagt Cohnen. Umgekehrt haben Eltern aber auch nur sehr begrenzten Einfluss darauf, was ihre Kinder in der Schule zu essen bekommen. Die deutschen Kommunen bezuschussen die Ausgabe von Schulverpflegung derzeit mit bis zu 1,2 Milliarden Euro pro Jahr. Es gebe jedoch „keine Verpflichtung des Schulträgers, die Wünsche der Eltern und der Schulgemeinde

### IN ZAHLEN

**1,2** Milliarden Euro pro Jahr geben Kommunen für die Schulverpflegung aus.

**3,50** Euro zahlen die Eltern im Schnitt pro Mahlzeit.

**25** Prozent des Schulessens landen im Abfall. Das entspricht 22 Kilogramm pro Schüler im Jahr.

**100** Prozent der Schüler in Japan müssen an dem Essen in der Mensa teilnehmen. Dort gilt eine Verzehrpflicht. Anders als in Deutschland ist die Schulverpflegung dort national geregelt.

Mit diesem Buch kann gesunde Ernährung auch Kindern Spaß machen: Dietrich Grönemeyer: Wir Besser-Esser. Fischer, 279 Seiten, 19,99 Euro

„Da kommen wir in Deutschland nie hin, das ist völlig utopisch“, sagt er. Der Preis für das Essen sei höher, ihn würden sich Staat und Eltern teilen. In der Gastronomie in Deutschland gebe es einen eklatanten Fachkräftemangel. „Die Abbrecherquoten der Auszubildenden liegen bei 50 Prozent. Deshalb kann man das knicken mit der Frischküche“, sagt der emeritierte Professor von der Hochschule Niederrhein. Sein Fazit: „Frischküche funktioniert nicht, wäre aber schön, Warmverpflegung funktioniert, ist aber schlecht“, sagt er.

Schulessen kann für Peinelt trotzdem gesund sein und schmecken. Um die Schulkantinen wieder zu beliebten Orten zu machen, empfiehlt er einen dritten Weg. Und der beruht auf einer Temperatur-Entkopplung in der Essensherstellung. Mit einem sogenannten „Cook and Chill“-Verfahren (Kochen und Kühlen), würden die Schüler ein frisches Essen erhalten, das in den Schulen mit wenig Aufwand auf den Tisch gebracht werden kann. Der Trick: Das Essen wird nicht zu Ende gegart und anschließend auf null bis drei Grad runtergekühlt. So lässt es sich einige Tage aufbewahren und in den Schulen in einem Heißluftdämpfer fertiggestellt. „Mit dem Verfahren hat man es wie frisch gegart vor Ort, nur mit der Unterbrechung, der Entkopplung“, sagt der Ernährungsexperte. Die Qualität sei hervorragend.

Einen Haken gibt es aber dennoch: Die Schulleiter fürchteten sich davor, hierfür teure Geräte anschaffen zu müssen. „Ein Heißluftdämpfer kann schon mal 8000 Euro kosten, davor schrecken viele zurück, dabei lässt sich so etwas auch über ein Leasing finanzieren, was letztlich pro Essen nur einen Unterschied von drei bis fünf Cent ausmacht.“

Peinelt rät außerdem dazu, Schüler stärker zu beteiligen. „Wenn man nicht auf die Zielgruppe eingeht, hat man von vornherein verloren.“ Im Gedächtnis geblieben ist ihm vor allem ein Beispiel. Eine Birne, die als Nachtisch gereicht wurde, kam bei fast allen Schülern auf dem Tablett zurück. „Es gab Gebissabdrücke auf der Birne, die Schüler haben also reingebissen und festgestellt, dass sie zu hart war, also nicht reif. Wer so einen schwerwiegenden Fehler macht, darf sich nicht wundern, dass das Essen zurückgewiesen wird.“

Mit der Hochschule Niederrhein hat Peinelt eine verpflichtende Zertifizierung erarbeitet, die seiner Meinung nach für alle Schulen obligatorisch sein sollte. Arbeitsschutz, Hygiene, Vollwertigkeit, Nachhaltigkeit, Akzeptanz würden durch den Tivoli-Rheinland überprüft. „Die Qualität muss stimmen“, betont Peinelt. „Das heißt, Zentralküchen und Schulen müssen zertifiziert werden.“ Und alle brauchen einen gleichen Standard. Doch bislang muss jeder weiter sein eigenes Suppen kochen.

umzusetzen“, sagt Kirstin Gembalies-Wrobel von der Verbraucherzentrale NRW.

Häufig verweigern Schüler das Essen in der Mensa schlicht. Für die Verbraucherzentrale liegt das daran, dass das Essen nicht zeitgemäß sei. „Es ist nicht auf die Bedürfnisse der Kinder abgestellt“, sagt Ute Steinke von „Schulverpflegung NRW“. Hinzu kommen lange Wartezeiten. Zusammen führe das dazu, dass viele Schüler erst gar nicht in die Mensa gingen oder eben Teller nicht leer essen.

Eltern wünschen sich vor allem eines für ihren Nachwuchs: „Alle wollen Frischkost“, sagt der Ernährungswissenschaftler Volker Peinelt. Doch für Frischkost müsse man auch besondere Bedingungen erfüllen. „In Japan gibt es eine Verzehrpflicht für die Schüler. Es gibt nur ein Essen und keine Auswahl.“ Hierdurch seien die Fixkosten für das Essen im Verhältnis gering. In der Küche würden acht Köchinnen arbeiten.