



# Hier isst die Zukunft

Deutschlands Schulkantinen bringen täglich Millionen Portionen auf den Tisch. Das ist mehr als Ernährung. Eine Wende zu mehr Bio und weniger Tier hätte großen Einfluss – nicht nur in der Gegenwart

greenpeace magazin 4.23

Text Anja Reiter Fotos Marina Weigl

Mittagszeit in Köln-Niehl, es riecht nach heißem Fett und Kartoffeln. Erstklässler stürmen in die leuchtend gelbe Mensa der Schule Halfengasse. Kichernd stellen sich Viktoria, Giuliana und Meyra in die Schlange vor der Essensausgabe. Eine Kartoffeltasche, ein Klecks Quarkdip, mit ihren Tellern drängeln sie zum Tisch, tauchen Gurken in den Dip, zersägen die Kruste. „Am Anfang des Schuljahres habe ich fast gar nichts gegessen“, erzählt die sechsjährige Viktoria schmatzend, „jetzt schmeckt das Essen viel besser.“

Früher lieferte ein Caterer vorgekochte Kost in riesigen Aluschalen, die danach in den Müll wanderten. Seit Dezember wird direkt an der Schule geschnippelt, gebrutzelt und gebacken. Koch Holger Utzig, 54, gemütlicher Bauch, steht seit sieben Uhr in der Küche, hat Quark mit Kräutern und Mayo gemischt, Biogurken und Karotten geschnitten und tiefgekühlte Kartoffeltaschen in den Kombidämpfer geschoben. Zwanzig Jahre lang hat er in einem Kölner Brauhaus gekocht, zehn Jahre in einer Betriebsküche. Für Kinder zu kochen, sei eine neue Erfahrung. „Die sagen einem direkt ins Gesicht, ob's schmeckt oder nicht.“

75 Euro pro Monat zahlen die Eltern der 179 Ganztagskinder für das Mittagessen. Nur wenig davon kann Utzig für Kartoffeln, Nudeln und Pflaumen ausgeben. Der Großteil wandert in die Gehälter der Küchenhelferinnen, in Versicherungen und Zubehör. Der Kostendruck erfordert Kompromisse: Die Lebensmittel kauft Utzig im Großhandel, bio sei nur selten drin. Auch Convenience-Produkte müsse er nutzen – etwa die Kartoffeltaschen. Dennoch sagt Utzig: „So gut wie bei uns sind Mensen nur selten aufgestellt.“

## Gut 3,6 Millionen Schulkinder haben Anspruch auf ein warmes Mittagessen am Tag

In den letzten zehn Jahren hat sich die Zahl der Kinder, die in der Schule zu Mittag essen, mehr als verdoppelt. Etwa 3,6 Millionen Kinder – knapp die Hälfte der deutschen Schülerinnen und Schüler – besuchen eine Ganztagschule und haben damit Anspruch auf ein warmes Mittagessen. Doch was landet täglich auf ihren Tellern? Vor welchen Herausforderungen stehen Schulen, Caterer und Schulträger? Und wie viel Potenzial für Umwelt, Klima und Gesundheit steckt in einer Ökowende in deutschen Schulkantinen?

„Ziemlich durchwachsen“ findet Michael Polster, Vorsitzender des Deutschen Netzwerks Schulverpflegung, die Qualität des Schulessens. Zwar sei die Zahl der Leuchtturmprojekte gestiegen – sein Verein prämiert jedes Jahr herausragende Mensen mit dem „Goldenen Teller“. Zugleich hätten Caterer und Schulküchen immer neue Probleme zu lösen: „Die Preise für Lebensmittel sind stark gestiegen, Produkte nicht mehr in der Fülle vorhanden“, sagt Polster. Auch der gestiegene Mindestlohn und der Personalmangel in der Gastronomie bereiten Probleme. „Die Caterer und Küchenteams stehen enorm unter Druck.“

Die Verpflegung ist Aufgabe des Schulträgers. Und der entscheidet selbst, was er für angemessen



greenpeace magazin 4, 23



**KÜCHENMEISTER**  
Holger Utzig hat in vielen großen Küchen gekocht. Die Kinder der Kölner Grundschule Halfengasse sind seine kritischsten Gäste



greenpeace magazin 4, 23

hält. Vorgeschrieben ist nur, dass Ganztagschulen ein warmes Mittagessen anbieten müssen. Allgemeingültige Richtlinien zur Qualität gibt es nicht, nur Empfehlungen, etwa von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Die sagt im Wesentlichen: sechzig bis neunzig Gramm Fleisch pro Woche und Kind, ansonsten viel Gemüse, Hülsenfrüchte und Fisch. Je nach Standort, finanziellen Möglichkeiten und Engagement von Schulleitung, Eltern, Caterer und Küchenteam variiert der Menüplan deshalb stark.

Während an manchen Schulen drei regionale Biogänge gezaubert werden, riecht es anderswo nach Styropor und Fertigremoulade. Vielfach fehlt es an Geld. Zwischen drei und sechs Euro müssen die Eltern für ein Essen im Schnitt zahlen, das hat nicht jeder. Aufgrund des Kostendrucks mussten einige kleine Caterer bereits das Handtuch werfen. Die meisten haben ihre Preise erhöht. „Einige Eltern haben ihre Kinder vom Essen abgemeldet“, erzählt Polster, „anderswo müssen sich Geschwisterkinder ein Essen teilen.“

Deshalb hat er eine Petition gestartet: „Kostenfreie tägliche warme Mahlzeit für alle Schülerinnen und Schüler – Kindergrundrecht“. Mehr als 32.000 Menschen haben seine Forderung online bereits unterschrieben, mindestens 35.000 sollen es werden. Dann will er die Petition Familienministerin Lisa Paus (Grüne) überreichen.

„Mit einem deutschlandweiten kostenlosen Schulessen hätten wir zwanzig Fliegen mit einer Klappe geschlagen“, sagt Anette Buyken. Die Ernährungswissenschaftlerin und Expertin für Public Health Nutrition an der Hochschule Paderborn setzt sich insbesondere mit Fragen der Ernährungsarmut von Kindern auseinander. „Die soziale Funktion von Essen an Schulen wird häufig übersehen“, sagt die Professorin. „Für Kinder aus niedrigen sozialen Schichten ist das Schulessen oft die wichtigste Quelle von Nährstoffen.“ Zudem würde man sich jede Menge Verwaltungsarbeit sparen, wenn sich arme Familien nicht mehr aufwendig um Fragen der Kostenübernahme kümmern müssten.

Aus Buykens Sicht könnte ein kostenfreies nachhaltiges Mittagessen auch die ökologische Transformation voranbringen. Millionen Kinder, die mittags gemeinschaftlich Möhren, Linsenbolognese und Kohlrabipuffer essen, hätten eine enorme Wirkung auf unsere Umwelt. Dürften Kinder im Schulgarten zusätzlich Gemüse und Kräuter ernten oder sogar mit-

**DIE MISCHUNG MACHT'S**  
Wer sonst gesund isst, bekommt auch ab und an einen Windbeutel zum Dessert

## Mancherorts werden drei Biogänge gezaubert. Anderswo gibt es Fertigremoulade

kochen, würden sie zugleich mehr über Ernährung und deren Folgen für die Umwelt lernen und könnten ihr Wissen im besten Fall in ihre Familien tragen. Das Verarbeiten von regionalen und saisonalen Lebensmitteln würde zudem die lokale Wirtschaft stärken.

Wie groß der Effekt eines kostenlosen Schulessens auf die Umwelt wäre, kann die Ernährungswissenschaftlerin aber nur schwer beziffern. Das hängt von vielen Faktoren ab. Wird in einer kleinen Schulküche für hundert Kinder frisch gekocht – oder bereitet ein Caterer zehntausend Essen vor und liefert diese mit Fahrzeugen aus? Wird das Essen direkt verpeist – oder muss es tiefgekühlt und dann wieder erwärmt werden? Und besonders relevant: Wie hoch ist der Fleisch- und Fischanteil? „Fest steht, dass der Hebel von nachhaltig hergestelltem Schulessen groß ist“, so Buyken. Schließlich sei in Deutschland die Ernährung direkt oder indirekt für ein Fünftel aller klimaschädlichen Emissionen verantwortlich.

### Geld spielt eine Rolle

Doch wäre die Gratis-Schulspeisung überhaupt bezahlbar? Der wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung, Gesundheit und Verbraucherschutz hat errechnet, dass kostenfreie Mittagessen an Kitas und Ganztagschulen etwa 5,8 Milliarden Euro im Jahr kosten würden, hinzu kämen Investitionen in Schulgebäude, größere Mensen und modernere Küchen. Viel Geld, das weiß auch Anette Buyken.

An Berliner Grundschulen ist das Mittagessen bereits seit vier Jahren kostenlos. Die städtische Initiative „Kantine Zukunft“ hat die Aufgabe, Gemeinschaftsgastronomie schmackhafter, gesünder und nachhaltiger zu machen. Das Team, bestehend aus Köchinnen und weiteren Experten, arbeitet mit Küchen in Kitas, Schulen und Cateringfirmen zusammen. Gemeinsam überlegen sie, wie diese die Speisepläne nachhaltiger gestalten können, ohne dafür mehr Geld auszugeben. Geschäftsführer Philipp Stierand: „Gutes Essen muss nicht teurer sein!“

Laut Stierand sollten Schulküchen ein paar Grundsätze beachten: weniger Menüs pro Tag, dafür mehr Zeit für die Qualität. Weniger Fertigprodukte, mehr selbst kochen. Weg vom Stück Fleisch in der Tellermitte. Vegetarische Speisen als Selbstverständlichkeit,

nicht als Alternative. So könne der Bioanteil gesteigert und der ökologische Fußabdruck verkleinert werden. Doch Philipp Stierand weiß auch: Die meisten Schulen geben eine Frischeküche baulich gar nicht her. 89 Prozent der Schulen werden daher ausschließlich oder überwiegend von Caterern beliefert.

In einem Industriegebiet in Alfter bei Bonn, zwischen einem Autoteilelager und einem Einrichtungsgeschäft für Kosmetikstudios. Valerie Baumgärtel, Geschäftsführerin des Cateringunternehmens Lukullus, hat an einem Besprechungstisch im obersten Stock ihrer Firma Platz genommen. Unter ihr, in der Industrieküche mit ellenlangen Pürrierstäben und begehbaren Tiefkühlräumen, werden gerade 4500 Mittagessen vorbereitet. Auf dem Speiseplan: Geflügelcevapcici mit Reis oder Couscous, vegetarisch gefüllte Paprika, Quark-Gurken-Dip, Rohkost. Dessert: Windbeutel.

### Erstmal flexitarisch

Vor 15 Jahren, Valerie Baumgärtel war noch eine Teenagerin, begannen ihre Eltern zu Hause für Schulen und Kitas zu kochen. „Meine Mutter wollte nach fünf Kindern wieder ins Berufsleben einsteigen“, erzählt sie. Damals habe es kaum Caterer für Schulen in der Region gegeben, die Nachfrage sei mit der Zahl an Ganztagschulen stetig gestiegen.

Mit dem Wachstum kam auch der Wunsch, nachhaltiger zu arbeiten: Solarzellen auf dem Dach produzieren mittlerweile den Strom, die Mitarbeiter fahren E-Autos, für den Transport gibt es wiederverwendbare Behälter aus Edelstahl. Auch das Essen wurde ökologischer: „Wir verwenden ausschließlich Biorindfleisch, Bioeier und Biomilch, und auch in anderen Bereichen versuchen wir, den Bioanteil zu erhöhen.“

3,60 Euro zahlen die Eltern pro Tag. Abzüglich der Personal- und Logistikkosten bleibe Lukullus ein knapper Euro für die Waren. Das sei nicht viel, aber machbar, sagt Baumgärtel. Aufgrund der Größe des Unternehmens habe man eine gute Verhandlungsbasis mit den Großhändlern, zusätzlich setze man auf eine „schlanke Menülinie“. Am Ende sei es eine Mischkalkulation: An manchen Tagen leiste sich das Team ein Biofleischgericht, dafür gibt es tags darauf Gemüseintopf – zur Resteverwertung.

Unten in der Küche stellt ein Mitarbeiter gerade 170 Liter Basilikum-Pesto her, ein anderer schnippelt 250 Kilogramm Tomatensalat. In den Sommerferien lädt Lukullus regelmäßig Schulkinder ein, damit sie sehen, wo und wie ihr Essen entsteht. Die meisten warmen Bestandteile des Menüs werden am Vortag gekocht, erzählt der Küchenleiter, und danach aus Hygienegründen auf unter vier Grad abgekühlt. Tags

darauf werden sie erhitzt und ausgeliefert. „Cook and Chill“ heißt das bei Caterern übliche Verfahren.

Knapp fünf Kilometer entfernt knurren bereits die Mägen der Kinder der katholischen Laurentius-Grundschule. Der Fahrer lädt die Edelstahlboxen in der Schulküche ab, prüft die Temperatur von Couscous und Cevapcici – und übergibt dann an das Küchenteam der Schule. Gegen zwölf Uhr strömen die ersten Kinder in die helle Mensa. Rosalie aus der 2a lädt sich keine Cevapcici auf den Teller, sondern entscheidet sich als eine der wenigen Schülerinnen für die gefüllte Paprika. „Wegen der Tiere“, sagt sie.

Ginge es nach der Schulleiterin Petra Ey, würden hier längst alle vegetarisch essen. Sie wollte die Eltern bei einem Infoabend überzeugen und brachte sie mit Lukullus und einer Kinderärztin ins Gespräch. Doch das Interesse war verhalten. Nur neun Eltern kamen. In einer Umfrage sprachen sich die Kinder indessen für weniger Fleisch aus. Noch ist unklar, wie es mit der Idee weitergeht. „Wir wollen in keinem Fall über die Köpfe der Eltern hinweg entscheiden“, sagt Ey.

Auch Anette Buyken rät zu einem behutsamen Wandel, der alle Beteiligten einbezieht. Statt Fleisch und Fisch gleich komplett zu streichen, könne man vermehrt auf flexitarische Kost setzen. Statt von heute auf morgen nur noch Bio anzubieten, könnten die Schulen und Caterer den Anteil stetig steigern. „Beginnen sollten wir aber heute damit“, fordert Buyken, „es gibt keine Ausreden mehr!“ ●

## ÜBER DEN TELLERRAND: SCHULSPEISUNG INTERNATIONAL

Japan begann bereits Ende des 19. Jahrhunderts, Mahlzeiten in Schulen anzubieten. Auf einem Zettel neben dem Teller wird das servierte Gericht erklärt, und während des Unterrichts pflanzen die Kinder Reis und Gemüse im Schulgarten an. In Frankreich, wo Snackautomaten an Schulen seit 2005 verboten sind, wird Esskultur durch 3- oder 4-Gänge-Menüs vermittelt – seit Kurzem muss mindestens die Hälfte der Zutaten nachhaltig oder regional sein. In Finnland müssen Familien nichts zahlen, seit mehr als sieben Jahren schon. Im Vordergrund stehen traditionelle Gerichte, und den Schulen wird ein vegetarischer Tag pro Woche empfohlen. In Schweden essen Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre ebenfalls kostenlos – zusammen mit den Lehrkräften, die am Mittagessen teilnehmen sollen.

greenpeace magazin 4, 23



FUTTERLUKE  
Knackige Rohkost  
ist der Renner an der  
Laurentiuschule in  
Bonn. Ganz auf Fleisch  
verzichten wollen  
die Kinder aber nicht