IN FORM 1. Bremer Tag der Schulverpflegung

22.September 2010 in der Universität Bremen

Die Deutschen müssen gesünder werden, vor allem Kinder und Jugendliche sollen möglichst frühzeitig lernen, etwas für ihre Gesundheit zu tun. Aus gutem Grund: Esstörungen und Übergewicht schon im Kindesalter, verursacht durch ungesunde Ernährung, zu viel Fast Food und Bewegungsmangel, nehmen dramatisch zu.

Deutschland kommt "in Form"

Deshalb möchten gleich zwei Bundesministerien Deutschland "in Form" bringen. Mit einem "Nationalen Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammen hängenen Krankheiten" haben die Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschft und Verbraucherschutz und für Gesundheit bereits 2008 beschlossen: "Deutschland kommt in Form".

Mittags gut versorgt

Im Rahmen dieser Initiative bekommt die Schulverpflegung einen deutlich höheren Stellenwert als früher. Es müssen neue Standards gefunden werden, damit Schülerinnen und Schüler, die in Ganztagsschulen auch nachmittags Unterricht haben, zur Mittagszeit gut versorgt werden und das heißt: nicht nur "Pizza, Pasta und Pommes".

Wichtiger Erfahrungsaustausch

In den einzelnen Bundesländern haben die "Vernetzungsstellen Schulverpflegung" die schwierige Aufgabe übernommen, Hintergrundinformationen zu liefern und eine

Beratungsplattform zu bieten. Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch bot der gut besuchte "1. Bremer Tag der Schulverpflegung". Caterer, Köche und Dienstleister aus der Lebensmittelbranche, Pädagogen und Eltern hatten Gelegenheit, sich nicht nur über gesundes Essen zu informieren (und vielfach zu probieren), sondern auch über die Möglichkeiten, entsprechende Lehrinhalte in Fort- und Weiterbildungen umzusetzen.

Kosten und Nutzen

Gerade Küchenmitarbeiter und Dienstleister müssen von der Notwendigkeit neuer Strukturen und Angebote überzeugt werden. Die Schulverpflegung braucht Qualitätsstandards, die auch Nachhaltigkeitsüberlegungen berücksichtigen, und eine Kostenplanung, die umsetzbar ist: "Eine gesunde und leckere Grundversorgung, gleichermaßen bezahlbar für alle Schülerinnen und Schüler, ist eine neuartige und komplexe Aufgabe im Bildungswesen ..." sagt Michael Thun, Leiter der Vernetzungsstelle Bremen .

Essen und Kultur

Was sollte es mittags in der Mensa zu essen geben? Welche Faktoren sind zu beachten, wenn es um die "pädagogische Qualität der Schulverpflegung" geht? Es gibt nämlich allenfalls "heimliche" Curricula für Geschmack und Genuss in der Ganztagsschule, sagt die Ernährungswissenschaftlerin Anke Oepping. Sie müssten - ganz offiziell - so wichtige Faktoren wie individuellen Geschmack, Essbiografie oder familiäre Tradition aufgreifen. "Schule ist Lern- und Lebensraum, aber es existiert keine Didaktik für Ernährungsbildung oder gar ein Curriculum für bewusste Esskultur" bedauert die Paderborner Wissenschaftlerin, die "Mahlzeit ist eine kulturelle Errungenschaft". Und die gilt es zu schützen.

Ausgewogen, klimaschützend, nachhaltig

Bio in der Küchenpraxis – gesund und ökologisch, nachhaltig und klimaschützend? Das geht: "Bio kann jeder – auch in der Schulverpflegung" war optimistischer Titel einer Fachveranstaltung auf diesem "1. Bremer Tag der Schulverpflegung", der im nächsten Jahr hoffentlich eine Wiederholung findet. Nur in einem großen Netzwerk lassen sich effektive Standards und Strukturen entwickeln, die Kinder und Jugendliche schon in der Schule auf den Weg von Genuss und Geschmack bringen.