

Deutscher Bundestag
Ausschuss f. Ernährung,
Landwirtschaft u. Verbraucherschutz

Ausschussdrucksache
17(10)759-B

55. Sitzung ÖA 30.11.2011

22.11.2011

Stellungnahme des Deutschen Netzwerks Schulverpflegung e. V.

(Dr. Michael Polster)

für die 55. Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
zur Öffentlichen Anhörung zum Thema:

„Schulverpflegung“

am Mittwoch, dem 30.11.2011, von 08:00 – 10:00 Uhr

Sitzungssaal: 1.302

Sitzungsort: Berlin, Dorotheenstraße 100-101

Jakob-Kaiser-Haus

Stellungnahme des Deutschen Netzwerkes Schulverpflegung e.V. (DNSV)

(Dr. Michael Polster, Vorsitzender)

für die Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zur
Öffentlichen Anhörung zum Thema: „Schulverpflegung“

am Mittwoch, dem 30. November 2011,

von 08:00–10:00 Uhr im Jakob-Kaiser-Haus, Dorotheenstraße 100, 10117 Berlin,

Sitzungssaal 1.302

Stellungnahme Zum Thema „Schulverpflegung“

1 Wie lässt sich das Thema Ernährung bewusst in den Schulalltag integrieren?

Ernährung ist ein Querschnittsthema und betrifft alle schulischen Bereiche, deshalb verlangt eine effektive und moderne Ernährungsbildung- und Erziehung eine einheitliche Struktur, d. h. Einbindung in das pädagogische Gesamtkonzept und eine professionelle Organisation. Die Schule gilt als geeigneter Ort, wo Kindern gesunde Ernährung und gesunde Lebensweise vermittelt werden kann, hier greift eine gesellschaftliche Gesamtverantwortung: Kinder sind nicht nur die Tischgäste der Gastronomie von Morgen. Jedes fünfte Kind in Europa ist übergewichtig. Fettleibigkeit und Adipositas sind dringliche Themen der europäischen Gesundheitsvorsorge. Folgen dieser Entwicklung werden eine weitere Zunahme von Typ-2-Diabetes, Herz-Kreislauf- und orthopädischen Erkrankungen bereits im Kindesalter und absehbar eine kaum mehr zu bewältigende Kostenlawine für das Gesundheitssystem sein. Ernährungsbedingte Krankheiten sind nicht nur genetisch bestimmt, sondern hängen auch wesentlich vom Verhalten ab. Die Ergebnisse von Studien zeigen, dass Bildung und Einkommen der Eltern einen hohen Einfluss sowohl auf die Qualität der Ernährung als auch auf das Körpergewicht der Kinder haben. Aus diesem Grund sollte ein Ernährungsunterricht in den Lehrplan aufgenommen werden, da so Kinder aus allen sozio-ökonomischen Schichten erreicht werden könnten. Grundlage bilden Erosionen in der familiären Sozialisation gerade in solchen Familien und zurückgehenden Kompetenzen bei der Essenszubereitung durch diese Eltern. Darüber hinaus sollte für alle Schulen eine detaillierte Ernährungspolitik ausgearbeitet werden, die von den Eltern unterstützt werden sollte, da sich die Eltern stärker der Verantwortung bewusst werden müssen, die sie für ihre Kinder und deren Ernährung und Lebensweise tragen. Schulen müssen für entsprechende Räumlichkeiten und Ausstattungen sowie für eine aktive Pausengestaltung sorgen, außerplanmäßige Programme der Ernährungsbildung/Erziehung organisieren und Lehrer dazu motivieren, ein gutes Vorbild für die Kinder abzugeben. Dies verlangt in die Ausbildung der Lehrer

eingreifen, in die Curricula der Lehrerbildung ist eine Pflicht-Ausbildungsfach Ernährung/Kochen einzubinden. Hier muss neben der Theorie vor allem auch eine praktische Ausbildung erfolgen. Lehrer sind Multiplikatoren für Ernährung an den Schulen, bzw. müssen dazu befähigt werden. Schule hat Bildungs- und Erziehungsauftrag in Sachen Ernährung, somit ist die Schulverpflegung, das Herzstück der Schule, d.h. die Schulverpflegung ins pädagogische Schulprofil integriert ist.

- 2 Welche Bedeutung hat die Verpflegung in Schulen für das Ernährungsverhalten, die Leistungsfähigkeit und die gesunde Entwicklung von Schülerinnen und Schülern, mit dem besonderen Fokus auf die Situation von Kindern und Jugendlichen aus armen oder bildungsfernen Familien?

Bei Familien mit geringem Einkommen ist die Wahrscheinlichkeit für ungesunde Ernährung grösser, da die Einkäufe der Lebensmittel mehr vom Preis sowie von den Geschmacksvorlieben der Kinder beeinflusst werden und keine strikten Regeln bei der Auswahl der Lebensmittel gelten. Es müssen deshalb für die Gesellschaft sehr strikte und klare Regeln, die gesunde Mahlzeiten für die Schulkinder sicherstellen, aufgestellt werden, aus den DGE "Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" sind gesetzliche Vorgaben für Schulleitungen abzuleiten, deren Umsetzung/Ausfüllung kann den Ländern überlassen werden. Auch die Art der Bestückung von Verkaufsautomaten sind vorschreiben und ein Verbot Werbung für Lebensmittel für Kinder in den Medien ist umzusetzen. Denn, Essgewohnheiten werden überwiegend durch soziale und kulturelle Rahmenbedingungen gesteuert (Außenreize) und die vererbten Vorlieben überformt. Eine restriktive Ernährungserziehung führt – vor allem bei Jugendlichen - meist zum gegenteiligen Effekt.

- 3 Gibt es Erfahrungen mit kostenloser Mittagsverpflegung inklusive gesunder Getränke statt dem Verkauf zuckerhaltiger Limonaden etc. an Bildungseinrichtungen (Kitas, Schulen etc.) und welche Wirkung hat dies auf Ernährungsverhalten und gesunde Entwicklung der Kinder und Jugendlichen?

Bereits ein Wasserverlust von zwei Prozent vermindert die geistige Leistungsfähigkeit. Die Konzentration sinkt und die Kinder fühlen sich müde, deshalb ist eine regelmäßige Flüssigkeitsversorgung wichtig – über den Tag verteilt und auch während der Schulstunden. Als Getränk für die Schule ist Wasser für besonders geeignet. Das Naturprodukt versorgt den Körper auf direktem Weg mit Flüssigkeit, wertvollen Mineralstoffen und ist frei von Kalorien. In vielen Schulen ist das Trinken während des Unterrichts immer noch nicht erlaubt. Hier müssen sich Lehrer und Eltern gleichermaßen engagieren, denn eine Trinkerlaubnis im Unterricht sollte im Sinne der Kinder selbstverständlich sein.

- 4 Ein erheblicher Anteil von Schülerinnen und Schülern kommt ohne Frühstück in die Schule. Welche Folgen kann das haben und welche Maßnahmen können dagegen ergriffen werden?

Da eine wachsende Zahl von Schülern weder zu Hause frühstückt noch Lebensmittel für ein „gesundes zweites Frühstück“ mit in die Schule nimmt, müssen die Schüler/innen im die Lebensmittel für ein ausgewogenes gesundes Schulfrühstück kennen lernen, selbst zubereiten und probieren. Dies zeigen die Ergebnisse der aktuellen Studie zum Gesundheitsverhalten von Schulkindern (“Health Behaviour in School-aged Children” – HBSC) der Weltgesundheitsorganisation (WHO). Wie die neue HBSC-Studie zeigt, steigt der Anteil derjenigen, die morgens das Frühstück auslassen, mit dem Alter: Bei den 15-Jährigen in Deutschland verzichtet jeder zweite darauf. Dabei findet sich ein deutlicher Einfluss der sozialen Lage: Kinder und Jugendliche aus Familien mit geringem Einkommen gehen häufiger ohne Frühstück aus dem Haus. Dass so viele Jugendliche auf das Frühstück verzichten, könnte, so die Forscher, mit dem Wunsch verbunden sein, das Gewicht zu reduzieren: Laut der Studie findet sich jedes zweite Mädchen und jeder dritte Junge zu dick, und jedes sechste Mädchen und jeder zehnte Junge machen aktuell eine Diät. Kinder und Jugendliche aus Geringverdiener-Familien bewegen sich weniger, essen seltener Obst und geben häufiger einen schlechteren Gesundheitszustand an. Dies ist relevant, wenn wir zielgruppengerechte Präventionsmaßnahmen entwickeln wollen. Die Ergebnisse der Studie sollen für die Gesundheitsförderung und Maßnahmen zur Verbesserung der gesundheitlichen Versorgung genutzt werden. So wurden Faktenblätter für Eltern und Lehrer entwickelt, die auf der Homepage des deutschen HBSC-Teams abgerufen werden. Die ersten Ausgaben widmen sich unter anderem den Themen Häufigkeit des Frühstücks, Körperbild und Diätverhalten, Sexualität und Verhütungsverhalten, Nutzung von Computer und Spielkonsole sowie sportliche Aktivität. Generell gilt, „Schulfrühstück“ muss Teil einer Konzeption sein, die die Ganztagsversorgung, damit auch die Zwischenverpflegung von Kindern und Jugendlichen in der Schule betrachtet.

- 5 Welche Daten über den Beitrag der Schulverpflegung zu einer besseren Ernährungssituation und gesundheitsförderlichen Gewichtsentwicklungen von Schülerinnen und Schülern, insbesondere aus bildungsfernen und finanzschwachen Familien, haben sich in den letzten 10 Jahren signifikant verändert?

Gesundheitssystem die Ausgaben für durch die Ernährung mit bedingten Krankheiten bereits rd. 30% ausmachen: 80 Milliarden € jährlich werden für prinzipiell vermeidbare Krankheiten ausgegeben. Schuleingangsuntersuchungen in Bayern haben gezeigt, dass bereits 8,4% der Vorschulkinder übergewichtig und 3,5% adipös (fettsüchtig) sind. Fast jedes 3. übergewichtige Kind leidet unter Bluthochdruck, jedes 4. übergewichtige Kind leidet unter Fett-Stoffwechsel-Störungen und jedes 5. übergewichtige Kind leidet unter Gicht. Ca. 17 000 Kinder der übergewichtigen Kinder leiden unter Typ-2-Diabetes. Die Schule muss den Umgang mit Nahrungsmitteln vermitteln und im gemeinsamen Essen Ernährungsverhalten erlebbar machen, denn die Kinder nehmen Ernährungsbildungsangebote an. Die gesunde Ernährung von Kindern wird allerorten thematisiert, es bleibt aber häufig bei Lippenbekenntnissen. Hauswirtschaftsunterricht an den Schulen wurde ab den 1990 Jahren so gut wie abgeschafft.

- 6 Bei der Organisation und Auswahl der Schulverpflegung gibt es unterschiedliche Formen und Konzepte. Welches ist das ihrer Meinung nach pädagogisch wertvollste, um Schülern und Eltern eine gesunde Ernährung näher zu bringen?

Das frisch gekochte Essen vor Ort: Frisches, gesundes Essen in angenehmer, kommunikativer Atmosphäre. Essen muss Spaß machen sowie Gaumen und Herz erfreuen: Modellprojekt zur beispielhaften, gesunden, nachhaltigen Schulverpflegung am Gymnasium am Römerkastell in Bad Kreuznach. Mit dem Modellprojekt am Gymnasium am Römerkastell soll beispielhaft entwickelt und umgesetzt werden, wie sich die Ernährungssituation und das –verhalten der Schülerinnen und Schüler nachhaltig durch ein entsprechendes Verpflegungsangebot in Verbindung mit einer handlungsorientierten ganzheitlichen Ernährungsbildung verbessern lässt. Die Schulverpflegung soll Teil des pädagogischen Gesamtkonzeptes werden, das die Anliegen und Vorlieben der Schülerinnen und Schüler respektiert, diese aber mit pädagogischen und sozialpolitischen Ansprüchen verbindet und dabei wirtschaftlich tragfähig und damit auch auf andere Standorte übertragbar ist. Initiator des Projektes: Sterne- und TVkoch Johann Lafer. Dabei soll ein Gegenwarts- und Zukunftsmodell entstehen (das erste in Deutschland) , das alle heute bekannten Erfolgsvariablen - vom Einkauf ökologisch einwandfreier Grundprodukte, den Rezepturen, den Komponenten, der Präsentation, der Kalkulation bis zur begleitenden Kommunikation und Ernährungsbildungsmaßnahmen - zu einem Konzept verbindet und mit bestehender moderner (Großküchen)Technologie und besten Koch – Know how vor Ort umsetzt. Im Mittelpunkt steht ein zeitgemäßes, frisches und gesundes Speisenangebot, das alters- und zielgruppengerecht gestaltet ist. Dabei wird die Zwischen- bzw. die Pausenverpflegung in das Gesamtkonzept unter dem Motto „healthy choice“ integriert. Für die Akzeptanz und Wirksamkeit der Schulverpflegung und der Ernährungsbildungsangebote ist die Partizipation von großer Bedeutung. Schülerinnen und Schüler werden als Kunden betrachtet, die bereits in der Planungs- und Gestaltungsphase zu den Fragen des Verpflegungskonzeptes, der Mensagegestaltung und der begleitenden Aktionen aktiv eingebunden werden. Mensaausschüsse bzw. kulinarische Beiräte arbeiten kontinuierlich am Thema weiter. Auch Eltern, Schulleitung und Lehrkräfte sind am gesamten Prozess aktiv beteiligt.

- 7 Kann die kostenlose Abgabe von Schulverpflegung dazu beitragen, die Wertschätzung von Nahrungsmitteln zu erhöhen oder fördert sie sogar noch die Entwicklung, dass sogenannte „Problemfamilien“ die Erziehung hinsichtlich der Ernährung vernachlässigen?

Siehe dazu 5.

- 8 Gibt es regionale Unterschiede bei der Qualität der Schulverpflegung? Wenn ja, welche Ursachen lassen sich dafür heranziehen?

Historische und territoriale
- 9 Welche übergeordneten organisatorischen, finanziellen und ernährungsbezogenen Probleme gibt es hinsichtlich der Schulverpflegung und wie lassen sie sich lösen?

Alle beteiligten haben eigene Vorstellungen und Wünsche, die bei der Planung/Bau eines Schulrestaurants berücksichtigt werden wollen und jede Schule ist anders. M.E. gibt kein Patentrezept. Die Betriebsverpflegung zeigt, dass jede Kantine in DEUTSCHLAND heutzutage einen Standard hat Essen in der Schule noch ganz weit von diesen Standards entfernt und wie wenig professionell bislang die Strukturen sind. In der Schulverpflegung geht die Schere zwischen den berechtigten Wünschen der Gäste und dem wirtschaftlich Machbarem weit auseinander. Um mit dem vorgegebenem Budgets von meist weit unter drei und unter zwei Euro eine vollwertige Mahlzeit zu produzieren. Das Ergebnis sind dann Produktionslinien, die aus vorproduzierten Komponenten Essen anbieten, Frischkochen vor Ort bleibt damit auf der Strecke, aus Convenience wird zur Basis für die Menüplanung. Ergebnisse sind, dass in den Schulen nur rund 40% Kinder essen und damit führt der geringe Auslastungsgrad zu niedrigen betriebswirtschaftlichen Ergebnissen, mit den entsprechenden Folgen für die Anbieter unter der die Flexibilität bei der Bestellung und bei der Speisenauswahl leiden muss. Sie bewerten heute die politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen allgemein als sehr negativ und ziehen sich damit teilweise aus dem Markt zurück. Sie kritisieren die nicht vorhandene Nachhaltigkeit in der Einführung und Umsetzung von Ernährungsprojekten und damit die Verpflichtung der Länder und Kommunen zur einheitlichen Umsetzung dieser Projekte. Vorbilder wie die Schulspeisung in Rom werden nicht für die deutsche Situation hinterfragt. Ursachen liegen u.a. auch zum Großteil in den Ausschreibungsverfahren für die Schulverpflegung, denen keine einheitliches Leistungsverzeichnis für die Schulverpflegung bisher zu Grunde liegt. Die DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sind dabei nur bedingt geeignet, sie nur bieten Anregungen, denn die Entscheidungen über die Rahmenbedingungen in der Schule, über das Verpflegungssystem wird in der Schule bzw. beim Schulträgerentschieden. Die Ergebnisse der Deutschlandweiten Umfrage des DNSV Bestätigen dies eindeutig. Für den an der Ausschreibung teilnehmenden Caterer muss aber die Leistungsbeschreibung eindeutig sein. Ein „Leistungsverzeichnis-Generator kann die Akteure bei der Formulierung der Leistungsbeschreibung wesentlich unterstützen“, so die Position von Prof. Dr. Margot Steinel, Hochschule Anhalt (FH), dem das DNSV 100% zustimmt. Gleichzeitig kann und muss dabei die Schule muss von administrativen Arbeiten im Hinblick auf SV entlastet werden. Bund und Länder müssen gemeinsam Verantwortung tragen, statt ständig neue Kampagnen und Informationsveranstaltungen zu organisieren. Professionalität statt Ehrenamt sind gefordert, da alle daran Beteiligten nur überfordert sind. Alle sind sich einig, dass eine qualitativ hochwertige, gesunde, wohlschmeckende, abwechslungsreiche, saisonale, regionale Verpflegung für die Kinder anzubieten ist, deshalb sind verbindliche Regelungen für die Schulverpflegung auf der Grundlage eines Konsenses über grundlegende gesundheits- und bildungspolitische Ziele und ihrer verantwortlichen Umsetzung gefragt. Dauerhafte Strukturen der Aus- und Weiterbildung in den Bereichen Schulverpflegung, Verpflegungsmanagement sowie der Ernährungs- und Verbraucherbildung sind die übergeordneten Aufgaben. Der muss die Rahmenbedingungen vorgeben, einfordern und nachhalten und Verstöße ahnden. Die Vernetzungsstellen SV sollten in diesem Zusammenhang zu Clearingstellen aus/umgebaut werden.

10 Welche Möglichkeiten gibt es, die Schulverpflegung kostengünstig anzubieten und trotzdem gute Qualität zu sichern?

1. Schritt: Abschaffung der 19% Besteuerung der Schulverpflegung, dafür nur 7%. Es ist nicht nachvollziehbar, dass Schülern mit 19 Prozent besteuert wird, während z.B., die Fastfood-Verköstigung und Hundefutter lediglich mit sieben Prozent Mehrwertsteuer zu Buche schlagen. Die Mehrwertsteuer ist familienblind. Die Politik hat es bisher über all die Jahre versäumt, die Bedürfnisse von Kindern ernst zu nehmen. Das Bündnis „7 % für Kinder“, deren Mitglied auch das DNSV ist, macht auf diese Ungerechtigkeit aufmerksam und fordert, die Mehrwertsteuer auf Produkte und Dienstleistungen für Kinder auf 7 Prozent zu senken. Die Umsetzung einer gesunden Ernährung in Schulen darf nicht von sozialen und/oder wirtschaftlichen Aspekten abhängig sein und die Qualität der Schulverpflegung und nicht die Kosten müssen im Focus stehen. 2. Schritt: Generelle Befreiung der Schulverpflegung von der Mehrwertsteuer und damit Umsetzung des Berechnungsmodells der Hochschule Fulda für die „Dienstleistung“ Schulverpflegung.

11 Welche Finanzierungskonzepte der Schulverpflegung existieren, die sowohl dem Fürsorgeauftrag von Schule als auch der Finanzlage der Kommunen als überwiegenden Schulträgern gerecht werden, insbesondere um sozial Benachteiligten auch in höheren Klassen Mittagsverpflegung zu ermöglichen?

Siehe 10

12 Existieren Untersuchungen, die zum Ergebnis kommen, welches Bewirtschaftungssystem der Schulverpflegung (Eigenbewirtschaftung, Fremdbewirtschaftung oder Mischsystem) kostengünstiger für den Schulträger sind?

Wenn vor Ort nicht frisch gekocht werden kann, was aber die Regel zukünftig sein sollte (Vgl. die Schulverpflegung in der Stadt Rom), sind „in der Praxis sind im Grunde nur die temperaturentkoppelten Systeme wie z.B. „Cook and Chill“ zu empfehlen, weil sie am ehesten hohe Qualitätsansprüche mit geringem personellen und technischem Aufwand sowie einem moderaten Preis vereinen. Andere Systeme, insbesondere das Warmhaltesystem, weisen zu viele Probleme auf, die nur in Ausnahmefällen gemeistert werden oder sie sind zu teuer. Dies ist vielfach belegt. Daher sollten alle Beratungsaktivitäten so ausgerichtet werden, dass die temperaturentkoppelten Systeme überall empfohlen und sukzessive eingeführt werden. Auf Einzelberatungen in Schulen sollte hingegen weitgehend verzichtet werden, weil dies die Beratungskapazität bei weitem übersteigt und nicht nachhaltig sein kann. So wäre eine Professionalisierung nicht zu leisten. Die Politik sollte ihren Teil zum Gelingen beitragen, indem z.B. Förderprogramme für die richtigen Systeme eingeführt werden. Aufgrund einer solchen, großangelegten Aktion wäre eine flächendeckende Umsetzung der Zielsetzung einer Professionalisierung der Schulverpflegung möglich“, Prof. Dr. Volker Peinelt, AGS, Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach. „Es geht mir nicht primär um große Zentralküchen, die keinerlei Anbindung mehr an die Region haben. Es wäre doch vorstellbar, dass in einer Kommune je nach Größe der Stadt, 1-5 Zentralküchen existieren, die dann sehr wohl die Belange der Kunden vor Ort berücksichtigen könnten. Das würde ich auch noch nicht als „industrielle“ Produktion auffassen. Die Wertschöpfung bliebe somit ganz in der Region“.

13 Inwieweit könnte die ökonomische Organisation der deutschen Hochschulgastronomie als Blaupause für die Schulspeisung Anwendung finden?

Bezüglich des reduzierten Mehrwertsteuersatzes !

14 Wie hoch werden die investiven Kosten im Hinblick auf den Bau und die Einrichtung von Kantinen und Mensen geschätzt, um an allen Ganztagschulen warmes Mittagessen zu gewährleisten?

Keine Antwort

15 Um welche neuen Aufgabenbereiche müsste die Arbeit der Schulvernetzungsstellen ergänzt werden, um eine flächendeckend ökonomisch-ökologische und gleichmäßig qualitätsgesicherte Pausen- und Mittagsverpflegung an Schulen zu erreichen?

Verzicht auf Einzelberatungen in Schulen weil dies die Beratungskapazität bei weitem übersteigt und nicht nachhaltig sein kann. Professioneller Ausbau der VNST: Strategischer Ansatz: Unmittelbare Partner der Schulträger/Ämter mit dem Ziel der Zertifizierung/TÜF für alle Schulrestaurants. Vernetzungsstellen als Clearingcenter die Rahmenbedingungen einfordern und kontrollieren.

16 Wie beurteilen Sie die Reichweite des Bildungspaketes der Bundesregierung, durch das Kinder und Jugendliche aus Elternhäusern mit Arbeitslosengeld-II-Bezug einen Zuschuss zu einem warmen Mittagessen erhalten können, hinsichtlich einer höheren Teilnahme dieser Kinder und Jugendlichen an der Schulverpflegung?

Geringe Reichweite, kein flächendeckender Erfolg. Schulverpflegung soll nicht den sozialen Status manifestieren. Gefordert ist eine generelle gesetzliche Regelung: eine warme kostenfreie tägliche Mahlzeit für alle Kinder in den Grundschulen. (Beispiel Schweden!)

17 Wie bewerten Sie die Umsetzung der Schulverpflegungsangebote bei Ländern und Kommunen für bedürftige Kinder aus Geringverdienerfamilien aus dem sogenannten Bildungspaket des Bundes?

Siehe 16

18 Welche Maßnahmen sind aus Ihrer Sicht vor allem seitens der Bundesregierung notwendig, um die Situation der Schulverpflegung in Deutschland zu verbessern und nachhaltig zu gestalten?

Die Bundesregierung muss die Rahmenbedingungen vorgeben, einfordern und nachhalten, statt die Verwaltung von Defiziten auf die Länder und Kommunen zu verlagern.

Dafür gibt es die politischen Forderungen des DNSV für das Schuljahr 2011/2012:

* Das DNSV fordert die Abschaffung der 19% Besteuerung der Schulverpflegung: Das Gebot lautet 7%! „Pro 7%! Auf Schulessen“. Es ist nicht nachvollziehbar, dass Schulessen mit 19 Prozent besteuert wird, während z.B., die Fastfood-Verköstigung und Hundefutter lediglich mit sieben Prozent Mehrwertsteuer zu Buche schlagen.

* Wir fordern, dass aus den Richtlinien der DGE klare gesetzliche Vorgaben werden!

* Wir fordern, dass das Schulessen in die Schulgesetzte aller Bundesländer aufgenommen wird und Vorgaben für seine Umsetzung formuliert werden!

* Wir fordern, dass in die Curricula aller Pädagogikstudenten ein Fach Ernährungserziehung eingeführt wird!

* Wir fordern die Einführung eines Unterrichtsfaches Ernährung/Kochen für alle Schüler der Klassen 1 – 6.

19 Sollte sich der Bund auf der Grundlage einer im Grundgesetz zu verankernden „eigenständigen Gemeinschaftsaufgabe Bildung“ an den konsumtiven und investiven Kosten der Schulverpflegung beteiligen und wenn ja, in welcher Höhe?

Ein tägliches warmes Mittagessen für alle Kinder - Beispiel Schweden, wo dies gesetzlich verankert ist: Was in den Schulen serviert wird und wie viel die Mahlzeit kosten darf, entscheiden die jeweiligen Gemeinden. Das tägliche Mittagessen in der Schule ist gesetzlich verankert und bis zur neunten Klasse kostenlos sein. Seit den dreißiger Jahren wird es verfährt man nach dem Gratis-Prinzip, um Chancengleichheit in Bezug auf richtige Ernährung zu garantieren. Niemand soll benachteiligt sein, weil die Eltern voll berufstätig sind oder daheim gespart werden muss - so der Grundgedanke. Die schwedische Regierung genehmigte bereits 1995 einen Aktionsplan für Ernährung ("Schweden Nutrition Action Plan"), der von 1999 bis 2004 umgesetzt wurde. Im April 2003 wurde die Regierungsrichtlinie "Ziele für Public Health" beschlossen, deren Hauptziel lautet "to create a social environment for health on equal terms for the entire population". Mit dieser Richtlinie wurde die schwedische Public Health Strategie grundlegend geändert, und zwar wurde der Fokus von Krankheiten auf Gesundheitsprävention verschoben. Am 1. Juli 2011 wurde eine neue Version des Schulgesetzes verabschiedet, in dem ein "A free nutrition school lunch for every child" verankert ist, das sich an den WHO Vorgaben orientiert und "fettarme & kalorienreduzierte Produkte für die Schulessenproduktion" in den Mittelpunkt der gesetzlichen Vorgaben stellt. Zurzeit werden täglich 1,5 Mio. Mittagessen in Schulen angeboten, die aus Steuergeldern finanziert werden, im Wert von acht Billionen Schwedenkronen jährlich. - bei rund 8 Mio. Schüler in Deutschland und einem Durchschnittspreis von 3,80 € eine jährliche Summe von ca. 3,8 Mrd. €, verteilt auf 3 Ministerialbereiche(Ernährung, Bildung, Gesundheit) jeweils 1,3 Mrd. €. eine machbare Präventivmaßnahme/Gesundheitsprävention.

20 Welche Möglichkeiten sehen Sie, die Schulverpflegung verpflichtend nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu gestalten?

Erlass eines Gesetzes analog der Straßenverkehrsordnung, Missachtung wird geahndet. Bundesweite einheitliche Umsetzung der Vorgaben in der Schulverpflegung.

Bei einer Hinwendung zur „Paleo Diet“ , die ausschließlich aus vitamin- und mineralstoffreichen Lebensmitteln (Obst; Gemüse, Nüsse, mageres Fleisch und Fisch) sind die DGE Standards unter diesen Gesichtspunkten einer Überprüfung zu unterziehen.

21 Welche Bedeutung messen Sie den im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM geförderten Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern für die Zeit nach 2020 bei?

Siehe 15

22 Schulverpflegung kann durch begleitende Maßnahmen wie beispielsweise durch gemeinsame Kochkurse, Schulgärten, das EU-Schulobst- oder Schulmilchprogramm attraktiver gemacht werden. Welche Maßnahmen erscheinen Ihnen sinnvoll, welche nicht?

u.a. Schulgärten: Schaffung von Schulgärten an allen Schulen, als Lernorte. Einbindung der Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgärten (BAGS, (Univ.-Prof. Dr. Steffen Wittkowske, Universität Vechta) in die Arbeit der Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Auslobung eines Bundesschulgartenwettbewerbes. In der Gegenwart versteht man unter dem Schulgarten nicht nur den abgegrenzten Gartenbereich an der Schule, der mehr oder weniger intensiv gärtnerisch bearbeitet wird, sondern den gesamten mit dem Schulbetrieb im Zusammenhang stehenden Außenraum. Im Schulgarten Anschlussfähigkeit sowohl an die Sachfächer weiterführender Schulen als auch an die Lebenswelterfahrungen und Interessen der Kinder sichern. Sachliche Zusammenhänge werden offen gelegt, Vernetzungen zwischen Inhaltsbereichen erfahrbar gemacht und Zusammenhänge von den Kindern selbst hergestellt. Schulische Ernährungsbildung will Schülerinnen und Schüler dabei unterstützen, ihr Ernährungsverhalten bewusst zu erleben und selbst bestimmt und eigenverantwortlich zu gestalten – und das durch die Förderung von Sach-, Sozial- und Handlungskompetenz in Sachen Ernährung und Verbraucherinformation. Was wächst bei uns zu Hause, was kommt von weit her, warum, wie und zu welchem Preis? Bezüge zur Erzeugung der für das Leben elementaren Nahrungsmittel aufbauen Kritische Sensibilität auf der Grundlage von Sachwissen und Kompetenzen entwickeln. Das gesamte Jahr das ganze Sortiment oder „Angebote nach Standort und Saison“.

Bei Schülerinnen und Schülern sind Vollkornbrötchen und -sandwichs, Joghurt und Müsli mit frischem Obst, Gemüsesticks mit Kräuterdip, Salate und frisch gepresste Säfte beliebter als oft behauptet. Studenten der HPI School of Design Thinking des Hasso-Plattner-Instituts haben zusammen mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg innovative Ideen entwickelt, um das Schulessen für Schüler attraktiver zu gestalten. Dazu gehören Essen nach dem Baukastenprinzip mit der „mobilen Essens-Box“ Mit ihr können die Schüler ihre Verpflegung wie in einem Baukastensystem modulartig selbst zusammenstellen. Durch die stabile Verankerung der Essensschalen innerhalb der Box können die Speisen zu individuell gewählten Orten außerhalb der üblichen Mensa mitgenommen werden.

23 Welchen Einfluss haben die europäischen Programme „Schulobst“ und „Schulmilch“ auf das zweite Frühstück in der Schule und die Lernleistung der Schüler?

Wenn sie konsequent umgesetzt werden, haben sie einen erheblichen Einfluss. Das EU-Schulmilchprogramm kann nachweislich mithelfen, die geistige Leistungsfähigkeit von Schülerinnen und Schülern zu verbessern. In Ergänzung zu einer Verhaltensprävention ist das EU Schulmilchprogramm eine ausgesprochen empfehlenswerte und bestens bewährte Verhältnisprävention im Setting Kita und Schule. Schulobst ist wesentlicher Bestandteil einer gesundheitlichen Prävention. Die Gegenargumente, wie logistischer Aufwand zu hoch, bürokratischer Aufwand und Nutzen stehen in keinem Verhältnis, unwirtschaftlich sind angesichts des Schulobstgesetzes (SchulObG) nicht haltbar, es fehlt aber auch hier die Verpflichtung der Länder und Kommunen zur einheitlichen Umsetzung dieser Projekte.

24 Wie beurteilen Sie das Kräfteverhältnis von Maßnahmen zur Förderung einer gesunden Schulernährung und industrielle Werbekampagnen für fett- und zuckerreiche Lebensmittel?

Es gibt es in vielen Disziplinen die Bestrebung, biotische Sachverhalte auf dem Boden der Evolutionstheorie zu interpretieren. Entsprechend wird im Rahmen einer evolutionären

Ernährungswissenschaft der Versuch unternommen, dem Ziel der (angewandten) Ernährungswissenschaft, nämlich der Definition einer in präventivmedizinischer Hinsicht „optimalen“ Ernährung, näher zu kommen.* Da die „Paleo Diet“ ausschließlich aus vitamin- und mineralstoffreichen Lebensmitteln (Obst; Gemüse, Nüsse, mageres Fleisch und Fisch) besteht, verwundert es nicht, wenn diese tatsächlich vitamin- und mineralstoffreich ist. Inzwischen werden die unterschiedlichsten Ernährungsregimes als „Steinzeiter Ernährung“ deklariert. Milch und glutenhaltige Getreide sind heute Basis der Standard-Ernährungspyramiden, waren aber als Nahrungsquellen für Jäger und Sammler nahezu unbekannt. Die Zusammensetzung der Nahrungsmittel sollte sich an den paläolithischen Vorgaben orientieren: im Mittel bei etwa 41% Kohlenhydrate, 37% Protein und 22% Fett. Bevorzugte Quellen sollten Gemüse, Salat, Früchte, Nüsse und Pilze (insgesamt etwa zu zwei Dritteln) sowie Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte (insgesamt etwa ein Drittel) sein. Auf die individuelle Verträglichkeit unserer Nahrungsmittel sollte intensiv geachtet werden. Dazu zählen vor allem glutenhaltige Getreide, Milch und Hühnerei. Vielfalt und Qualität (artgerechte Tierhaltung, Urformen etc.) sollten im Vordergrund stehen, um die Nährstoffe in optimaler Zusammensetzung zu erhalten. Möglichst frische, naturbelassene und wenig industriell verarbeitete Nahrungsquellen sollten den höchsten Anteil ausmachen. Die Energiebalance sollte durch körperliche Bewegung, bevorzugt im Freien, gefördert werden. Die genetisch fixierte Vorliebe für fett- und kohlenhydrat- / zuckerhaltige Speisen muss ernst genommen und diese Nahrungsquellen angemessen zugelassen werden. Verbote und zu starke Restriktionen sind kontraproduktiv und werden erfolglos bleiben. Gemeinsam genießen statt verbieten: Entscheidend ist es, Genuss – möglichst auch in Gemeinschaft – zu erzeugen. Genuss macht Familienmitglieder, Freunde und Arbeitskollegen, Mitschüler, Lehrer zu Mitstreitern im sozialen Umfeld, die zur erfolgreichen Umsetzung entscheidend beitragen. Die größten Schwierigkeiten bei der Umsetzung dieser Forderungen bereiten die Anforderungen des modernen Alltags. Die DGE Standards sind unter diesen Gesichtspunkten einer Überprüfung zu unterziehen und industrielle Werbekampagnen für fett- und zuckerreiche Lebensmittel sind gesetzlich zu verbieten: Gesundheitsprävention!

**Evolutionäre Medizin Evolutionäre Ernährungswissenschaft und „steinzeitliche“ Ernährungsempfehlungen – Stein der alimentären Weisheit oder Stein des Anstoßes? Teil 2: Ethnographische Befunde und ernährungswissenschaftliche Implikationen Alexander Ströhle, Andreas Hahn, Hannover*