

## **„Gut, sauber, fair“ in der Gemeinschaftsverpflegung von KiTa und Schule**

### **Eine Stellungnahme von Slow Food Deutschland**

Mit der Ausdehnung der Aufenthaltszeiten von jungen Menschen in KiTa und Schule werden Kinder und Jugendliche mittags zunehmend nicht mehr zu Hause, sondern in pädagogischen Einrichtungen mit Essen versorgt. Folgt man der öffentlichen Debatte zur Verpflegung in KiTa und Schule, herrscht Einigkeit dazu, dass die Verpflegungsqualität derzeit mäßig und verbesserungsbedürftig ist. Für Slow Food Deutschland greift diese Debatte jedoch zu kurz.

#### **1. Was kommt in der Problemdebatte zu kurz?**

- Fragen der Verpflegung junger Menschen werden von Bildungsfragen abgetrennt, statt sie als ganzheitliche Einheit zu begreifen. Zwischen den Programmen zur Ernährungsbildung und der alltäglichen Mittagsversorgung werden keine Verknüpfungen hergestellt.
- Bei den Gütekriterien der Gemeinschaftsverpflegung spielen ernährungsphysiologische Berechnungen eine herausgehobene Rolle. Kinder und Jugendliche gestalten jedoch die vorgegebenen Speiseportionen ‚eigennützig‘ um und führen so die Berechnungen ad absurdum.
- Fragen der pädagogischen und sozialen Realität und Rahmung der Gemeinschaftsverpflegung junger Menschen stehen hinter den ökonomischen, gesundheitsmedizinischen, logistischen und normativ-programmatischen Fragen völlig zurück.
- Das Recht auf kulinarischen Genuss als elementares Menschenrecht spielt in der Debatte zur Gemeinschaftsverpflegung nur eine nachrangige Rolle.
- Die Tischgemeinschaft als Ort von Speise- und Beziehungskultur hat nur in der KiTa und in der Grundschule Relevanz. Beim Essen in den weiter führenden Schulen wird dagegen die Mensa favorisiert, die die Verpflegung kantinenförmig-individualisiert organisiert. Essen in Gemeinschaft wird damit strukturell erschwert, wenn nicht verunmöglicht.
- Die Speisen in Schule und KiTa sind für Kinder und Jugendliche nur als fertiges Endprodukt eines langen und arbeitsteiligen Produktionsprozesses erfahrbar. Sie sind damit für sie eine entfremdete Konsumware. Die Gemeinschaftsverpflegung fördert damit die Herausbildung des unwissenden und ignoranten Verbrauchers.
- Vielfach wird öffentlich problematisiert, dass junge Menschen nicht mehr in der Lage sind zu kochen, weil in Familien nicht mehr gekocht wird. Die Praxis der Schul- und KiTa-Verpflegung setzt jedoch genau diese beklagten Erfahrungsverluste fort. Entsprechende Lernerfahrungen werden in singuläre Bildungsprogramme ausgesondert.
- Kinder und Jugendliche sind auf die Rolle der Empfangenden reduziert, müssen nehmen, was kommt. Eine Verständigungs- und Verhandlungskultur zwischen den ‚Gebenden‘ und ‚Nehmenden‘ des Essens fehlt.
- Die Speisenproduktion in zentralisierten Großbetrieben nach festgelegten Standards mit den immer gleichen industriellen Technologien, Rezepturen und Rohstoffen führt zwangsläufig zur Gleichförmigkeit der Mahlzeiten.
- KiTa- und Schulessen produzieren große Mengen von Essensresten, die vernichtet werden (müssen). Dies steht in Widerspruch zu den bundespolitischen Bemühungen zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung, wird aber nicht kritisch reflektiert.
- Die Zentralisierungs- und Standardisierungstendenzen beim KiTa- und Schulessen treiben den Verfall der Regionalwirtschaften weiter voran.

#### **2. Was ist zu tun?**

Vor diesem Hintergrund setzt sich Slow Food Deutschland für ein Schulessen ein, das im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung und Ernährung ‚gut, sauber und fair‘ ist.

1. **Verpflegung als erfahrungsbezogener, ganzheitlicher Lernraum**  
Essen bietet alltagsnah vielseitige Lerngelegenheiten. Vor diesem Hintergrund sind verstärkt Bildungsansätze zu entwickeln und zu erproben, die die Verpflegungsaufgaben pädagogischer Einrichtungen und Bildungsaufgaben innovativ verbinden und ein alltagsnahes, ganzheitliches und praktisches Lernen ermöglichen.
2. **Genuss beim Essen**  
Bei der Gestaltung der Verpflegung in KiTa und Schule ist der Genuss des Essenden viel stärker als bisher üblich zu gewichten. Dies fordert nicht allein dazu auf, die kulinarische Qualität des Essens sehr ernst zu nehmen, sondern auch die räumlichen, zeitlichen und sozialen Rahmungen der Mahlzeit dahingehend zu prüfen, wie sie jungen Menschen (mehr) Genuss ermöglichen können.
3. **Gastlichkeit beim Essen**  
Kinder und Jugendliche sollen sich beim Essen als willkommene Gäste erleben können, die von anderen gut versorgt werden und denen nicht egal ist, was sie beim Essen erleben. Eine solche Gastlichkeitskultur ist nicht allein von erwachsenen Fachkräften (ErzieherInnen, Betreuungskräfte, Lehrkräfte, Küchenkräfte) getragen, sondern auch von Kindern und Jugendlichen.
4. **Partizipation beim Essen**  
Kinder und Jugendliche sind weniger als passive Versorgungsempfänger und defizitäre ‚Gesundheitserziehungsobjekte‘ zu begreifen, sondern als Verhandlungspartner mit eigenen berechtigten Vorstellungen und Interessen zum Essen anzuerkennen. Dies bedeutet, sie aktiv an der Gestaltung des Essens zu beteiligen und dauerhafte Formen dafür zu etablieren.
5. **Kritische Überprüfung des Mensa-Modells in der Schule**  
Das Aufgeben des gemeinsamen Mittagstisches mag logistisch praktisch sein, verschenkt aber eine wichtige Chance der Vergemeinschaftung im sättigenden Genuss und des sozialen Lernens.
6. **Selbst-Kochen in den pädagogischen Einrichtungen**  
Das tägliche Essen als Lern- und Erfahrungsraum zu eröffnen, setzt voraus, dass vor Ort in den pädagogischen Einrichtungen (wieder) gekocht wird. Anzustreben ist, auch weitere Schritte der Lebensmittelproduktion so weit wie möglich in den Schulraum zu holen, wie z.B. durch den Betrieb von Schul- und KiTa-Gärten, Kooperationen mit Landwirtschaften.
7. **Aufwertung der Nachhaltigkeit als Qualitätskriterium der KiTa- und Schulverpflegung**  
Aspekte der Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität, Diversität, Vermeidung von Nahrungsmittelverschwendung und Fairness in der Nahrungsproduktion sind politisch und praktisch gegenüber der Dominanz der Ernährungsmedizin zu stärken.
8. **Stärkung regionalwirtschaftlicher Versorgungsstrukturen**  
Anstatt das KiTa- und Schulessen auf ‚globalisierten‘ Märkten und in überregional zentralisierten Küchen produzieren zu lassen, ist eine regional gestützte Infrastruktur der Essensversorgung zu entwickeln, an der so weit wie möglich regionale Lebensmittelerzeugende und gastronomische Handwerkende einzubeziehen sind.
9. **Erhöhung des Mitteleinsatzes für die Gemeinschaftsverpflegung**  
Erforderlich ist, der in Deutschland allgemein besonders geringen Bereitschaft, für gute, saubere und faire Essensqualität einen entsprechenden Preis zu zahlen, entgegen zu wirken. Dazu muss nicht nur aufgezeigt werden, welchen ‚versteckten‘ Preis billige Lebensmittel für Menschen, Tier, Umwelt und Gesellschaft haben, sondern umgekehrt auch, welche Gewinne mit guten, sauberen und fairen Nahrungsmitteln verbunden sind.
10. **Neuorientierung bei Kostenkalkulationen**  
Eingebürgerte, ausschließlich ökonomische Kostenkalkulationsmodelle sind kritisch zu überdenken. Finanzielle Investitionen müssen mehr als nur die erzielten Sättigungseffekte bei den Essenden reflektieren, sondern auch Bildungseffekte, ökologische und soziale Nachhaltigkeitseffekte als ‚Berechnungsgröße‘ einbeziehen.