AGRAR INFO

ZUKUNFTSFÄHIGE LANDWIRTSCHAFT.
NACHHALTIGE ERNÄHRUNG. WELTWEIT.

AGRAR KOORDINATION
Forum für internationale Agrarpolitik e.V.

AUSGABE #03|2025

Editorial

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

eine nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung ist eine zentrale Stellschraube für ein insgesamt nachhaltigeres Agrar- und Ernährungssystem. Öffentliche Einrichtungen und Einrichtungen, die durch Steuergelder finanziert sind, stehen in einer besonderen Verantwortung, bei ihrer Verpflegung mit gutem Beispiel voranzugehen und ein gesundheitsförderliches, nachhaltiges Essensangebot bereitzustellen. Eine nachhaltige Ernährung in Kitas und Schulen ist von besonders hoher Bedeutung. Etwa 6 Millionen Kinder essen ihr Mittagessen täglich in Kitas und Schulen – die Ernährungsgewohnheiten von Kindern werden hier entscheidend mitgeprägt. Eine nachhaltige Gestaltung des Kita- und Schulessens kann daher zum einen Ernährungsgewohnheiten positiv beeinflussen. Zum anderen können von einer veränderten Nachfrage wichtige Impulse für eine nachhaltigere Landwirtschaft ausgehen.

von Julia Sievers

Wie eine zukunftsfähige Kita- und Schulverpflegung gelingen kann – und welche Irrtümer dafür entkräftet werden müssen

In vielen Orten zeigen bereits vorbildliche Initiativen, wie eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung erfolgreich umgesetzt werden kann. Doch insgesamt ist die Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland noch nicht ausreichend zukunftsfähig. Es muss mehr passieren und Einrichtungen, die durch Steuergelder finanziert werden, müssen hier mit gutem Beispiel vorangehen. Dies ist eine politische Aufgabe, die in den Kommunen, aber auch auf Landes- und Bundesebene angegangen werden muss. Die Etablierung von verbindlichen Nachhaltigkeitsstandards für öffentliche Einrichtungen und Einrichtungen, die aus Steuergeldern finanziert werden, ist notwendig, um die Transformation des Ernährungssystems zu beschleunigen.

Die Reduktion des Einsatzes tierischer Produkte und die Erhöhung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln gehören zu den wichtigsten Zielen für eine zukunftsfähige Gestaltung der Verpflegung in öffentlich finanzierten Einrichtungen.

Bezüglich beider Aspekte treten in der Praxis Fehleinschätzungen und Sorgen auf, die sowohl Caterer als auch Entscheidungsträger*innen in Politik und Verwaltung häufig davon abhalten, ambitionierte Nachhaltigkeitsstandards zu etablieren.

Diese Fehleinschätzungen und Sorgen werden im Folgenden – am Beispiel der Kita- und Schulverpflegung – erläutert und entkräftet. Denn mehr Bewusstseinsbildung und das Aufzeigen von Fehleinschätzungen sind wichtige Grundlagen dafür, dass verbindliche Nachhaltigkeitsstandards verstärkt in öffentlich finanzierten Einrichtungen verankert werden.

WENIGER FLEISCH IN DER VERPFLEGUNG

In Fachkreisen ist bekannt, dass der hohe Fleischkonsum in Deutschland und anderen Industrieländern aus verschiedenen Gründen problematisch ist. Neben Umwelt-, Klima-, Tierschutz- und Welternährungsanliegen sprechen auch gesundheitliche Gründe dafür, weniger Fleisch zu essen. Aktuell essen die Deutschen im Durchschnitt mehr als 3x so viel Fleisch wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Planetary Health Diet empfehlen.

Die DGE empfiehlt in ihren Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung, dass maximal 1x pro Woche Fleisch in der Mittagsverpflegung angeboten wird. In einigen Orten sind die DGE-Qualitätsstandards bereits feste Grundlage oder Orientierungsrahmen für die Kita- und Schulverpflegung. Und die Ernährungs-

„Aktuell essen die Deutschen im Durchschnitt mehr als 3x so viel Fleisch wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Planetary Health Diet empfehlen.“

strategie der Bundesregierung sieht vor, die Qualitätsstandards bis 2030 in der Gemeinschaftsverpflegung verbindlich zu etablieren.

Doch immer noch schrecken einige Akteure – sowohl Caterer als auch Kita- und Schulträger – davor zurück, den Fleischkonsum für die Kita- und Schulverpflegung zu reduzieren. In vielen Einrichtungen steht noch mehrmals wöchentlich oder sogar täglich Fleisch und Fisch auf dem Speiseplan. Eine aktuelle Studie (KAHUpE-Studie) zeigte auf, dass nur 21 % der Kitaträger den DGE-Qualitätsstandard vollständig und 12 % teilweise umsetzen. 33 % der Schulträger sorgen für eine vollständige Umsetzung und 14 % für eine teilweise Umsetzung des Qualitätsstandards.

SORGEN VOR AKZEPTANZPROBLEMEN

Sowohl Caterer als auch Kita- und Schulträger fürchten teilweise, dass eine Reduktion des Fleischangebots in der Kita- und Schulverpflegung auf Akzeptanzprobleme stößt. Diese Sorgen basieren zum Teil auf realen Erfahrungen, zum Teil aber auch nur auf Annahmen, die sich aus persönlichen Eindrücken und individuellen Rückmeldungen einzelner kritischer Eltern und Kinder speisen, nicht aber aus umfassenden Analysen der tatsächlichen Akzeptanz einer weitgehend pflanzenbasierten Ernährung.

So wurden zum Beispiel im Rahmen der KAHUpE-Studie Kita- und Schulträger zu ihrer Einschätzung der Akzeptanz einer pflanzenbetonten Ernährung befragt. Laut Einschätzung der Träger liegt die Akzeptanz bei Kitakindern bei 64 % und bei Schulkindern bei 40 % (auf einer Skala zwischen 0 und 100 %).

Auch die Presseberichterstattung zu Initiativen für eine stärker pflanzenbasierte Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung tragen zu dem Eindruck bei, dass viele eine Reduktion des Fleischeinsatzes kritisch beurteilen. Immer wieder werden dabei Stimmen laut, die die Reduktion des Fleischeinsatzes als Bevormundung darstellen oder die dies sogar fälschlicherweise als Fleischverbot werten.

Es ist anzunehmen, dass die Furcht vor Pressekritik und dem Verlust von Wählerstimmen ein Faktor ist, der politische Entscheidungsträger*innen vor ambitionierten Nachhaltigkeitsvorgaben für die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen zurückschrecken lässt.

EINE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG GEHÖRT ZUM BILDUNGSAUFTRAG

Diese resignierte Haltung muss unbedingt aufgebrochen und dem Narrativ der Bevormundung muss eine andere Sichtweise entgegengesetzt werden: Es darf nicht hingenommen werden, dass steuerfinanzierte Einrichtungen eine Verpflegung anbieten und Ernährungsgewohnheiten fördern, die gesundheits- und klimaschädlich sind und die zu hohen gesellschaftlichen Folgekosten führen. Gerade Kitas und Schulen müssen eine Vorbildfunktion einnehmen und sie dürfen das Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung mit ihrem eigenen Verpflegungsangebot nicht konterkarieren. So wie Kita- und Schulträger Rahmenbedingungen für die pädagogische Qualität und für die Lehrpläne vorgeben, so tragen sie auch für die Qualität der Verpflegung als zentralem Bestandteil des Kita- und Schulalltags eine Verantwortung. Es ist daher keine Bevormundung, sondern es gehört zum Bildungsauftrag, dass in Kitas und Schulen durch Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards eine gesundheitsförderliche Verpflegung sichergestellt wird. Und es steht jedem weiterhin frei, privat selbst über das Ausmaß des eigenen Fleischkonsums zu entscheiden.

Kita- und Schulträger sowie politische Entscheidungsträger*innen müssen Rahmenbedingungen für eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährung in Kitas und Schulen vorgeben. Das bedeutet nicht, dass dies von oben ohne Rücksicht auf die Akzeptanz von Eltern und Kindern durchgedrückt wird.

ERNÄHRUNGSBILDUNG FÖRDERT DIE AKZEPTANZ

Initiativen zur Reduktion des Fleischangebots müssen durch eine umfassende Informations- und Bildungsarbeit begleitet werden, damit alle Beteiligten – u.a. Schüler*innen, Eltern, Küchenpersonal und das pädagogische Personal – den Sinn der Verpflegungsumstellung verstehen. Damit kann eine relativ hohe Akzeptanz erreicht werden – darauf deuten die Erfahrungen des Projektes Essen mit Zukunft hin. Mit dem Projekt Essen mit Zukunft unterstützte die Agrar Koordination in Schleswig-Holstein fünf Schulen, vier Kitas und deren Caterern dabei, ihre Verpflegung auf weniger Fleisch und Fisch sowie mehr Bio-Lebensmittel umzustellen. Durch Informations- und Bildungsarbeit für Eltern, Schüler*innen und Personal wurden die Argumente für diese Verpflegungsumstellung ausführlich vorgestellt. Die Agrar Koordination analysierte parallel dazu die Einstellungen und Akzeptanz bezüglich der Verpflegung. Befragungen zeigten, dass eine deutliche Mehrheit der Eltern – insgesamt 2/3 der an der Befragung teilnehmenden Personen – eine Reduktion des Fleischeinsatzes in der Schulverpflegung befürwortete. Die Befragung gab zudem Hinweise darauf, dass Eltern, die sich ausführlich über die Hintergründe der Verpflegungsumstellung informiert haben, die Reduktion des Fleischeinsatzes deutlich stärker befürworten und weniger Bedenken hatten als Eltern, die sich wenig informiert haben.

„Außerdem ist die Reduktion des Fleisch- und Fischangebots eine wichtige Chance dafür, parallel kostenneutral den Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung zu erhöhen.“

AUCH DER FISCHKONSUM IN KITAS UND SCHULEN MUSS SICH ÄNDERN

Auch der Fischkonsum ist in vielen Kitas und Schulen nicht nachhaltig. Angesichts der gravierenden Folgen der aktuellen Fischereipraktiken für die globale Ernährungssicherheit und für die marinen Ökosysteme – die eine zentrale Bedeutung für unsere Lebensgrundlagen haben – muss dringend umgesteuert werden. Und dies betrifft natürlich nicht nur die Fischerei, sondern auch den Fischkonsum. In manchen Kitas und Schulen wird zwar Fisch angeboten, der MSC- oder ASC-zertifiziert ist. Doch beide Siegel sind nicht geeignet, einen nachhaltigen Fischkonsum sicherzustellen. Denn das MSC-Siegel zertifiziert auch Fisch, der aus überfischten Beständen kommt und mit zerstörerischen Fangmethoden gefangen wurde. Und das ASC-Siegel steht u.a. auf Grund der Fütterung mit Meeresfisch und gentechnisch veränderter Soja, der hohen Bestandsdichten und der schwachen Vorgaben für den Medikamenteneinsatz in der Kritik. Trotz der massiven Mängel des MSC- und ASC-Siegels empfehlen die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung weiterhin, dass beim Einkauf auf diese beiden Siegel geachtet wird.

Um den Fischkonsum in Kitas und Schulen wirklich nachhaltig zu gestalten, müsste sichergestellt werden, dass Meeresfisch nur dann angeboten wird, wenn er den Kriterien der „Guter Fisch“-Liste entspricht, die auf wissenschaftlichen Kriterien beruht und Überfischung ausschließt. Und Fisch aus Aquakulturen kommt nur in Frage, wenn er durch ein Bio-Siegel wie Naturland zertifiziert ist. Eine entsprechende Überarbeitung der DGE-Qualitätsstandards ist notwendig, um dem Anspruch gerecht zu werden, Nachhaltigkeitsaspekte konsequent zu berücksichtigen. Auch die Empfehlung der DGE, 1x wöchentlich Fisch in der Gemeinschaftsverpflegung anzubieten, sollte überarbeitet werden. Die Entscheidung darüber, ob Fisch 1x pro Woche oder seltener angeboten wird, sollte sich an der Verfügbarkeit von Fisch aus wirklich nachhaltiger Fischerei ausrichten. Im Hinblick auf die anhaltende massive Überfischung, die die zukünftige Nahrungsgrundlage Fisch gefährdet, wäre ein geringerer Fischkonsum sinnvoll. Und für eine ausreichende Versorgung mit allen Nährstoffen ist es nicht nötig, jede Woche Fisch zu essen – auch diesbezüglich ist ein Umdenken und mehr Bewusstseinsbildung notwendig.

MEHR BIO-LEBENSMITTEL – KITA- UND SCHULTRÄGER MÜSSEN HANDELN

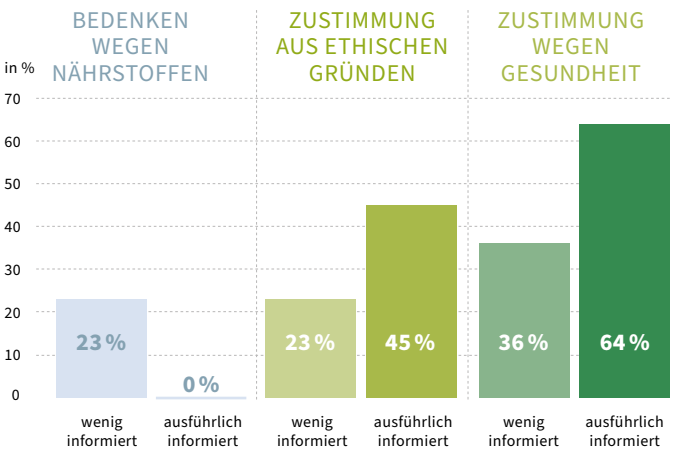
Angesichts der zahlreichen Vorteile der ökologischen Landwirtschaft im Hinblick auf den Umwelt-, Gesundheits- und Klimaschutz und für die Anpassung der Landwirtschaft an den Klimawandel, ist die Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln ein wichtiges Element einer nachhaltigeren Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung. Deutschlandweit haben bereits zahlreiche Initiativen bewirkt, dass Bio-Lebensmittel verstärkt in Kitas und Schulen eingesetzt werden.

Für die Ausweitung des Angebots an Bio-Lebensmitteln in der Kita- und Schulverpflegung ist von zentraler Bedeutung, dass Entscheidungsträger*innen aus Politik und Verwaltung Rahmenbedingungen in Form von Mindestbioanteilen für die Verpflegung setzen. Doch abgesehen von positiven Beispielen einiger Vorreiter-Städte, schrecken die Kita- und Schulträger in vielen Städten und Gemeinden noch vor ambitionierten Mindestbioanteilen für die Kita- und Schulverpflegung zurück.

Ein wesentliches Hindernis ist die Sorge, dass die Mittagessenspreise steigen, wenn mehr Bio-Lebensmittel eingesetzt werden. Doch die Kosten der Bio-Verpflegung werden dabei von vielen überschätzt. Denn auch wenn Bio-Produkte teilweise doppelt so teuer sind wie konventionelle Produkte, bedeutet das nicht, dass die Mittagessenspreise sich verdoppeln würden, wenn nur noch Bio-Lebensmittel eingesetzt würden. Zum einen gibt es einige Bio-Lebensmittel, bei denen der Preisunterschied zu konventionellen Produkten gering ist. Und zum anderen setzt sich der Mittagessenspreis in der Schulverpflegung aus verschiedenen Kosten zusammen, von denen die Lebensmittelkosten in der Regel nur etwa ein Drittel ausmachen.

Außerdem ist die Reduktion des Fleisch- und Fischangebots eine wichtige Chance dafür, parallel kostenneutral den Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung zu erhöhen. Denn Gerichte mit Fleisch und Fisch sind in der Regel deutlich teurer als vegetarische Gerichte.

Einstellung von Eltern zur Fortsetzung des reduzierten Fleischkonsums in der Schulverpflegung



Auswertung von Elternantworten im Projekt „Essen mit Zukunft“

BIO-VERPFLEGUNG MUSS NICHT TEUER SEIN

Diverse Bio-Caterer zeigen bereits, dass ein Mittagessen mit 60-100 % Bio-Lebensmitteln in Kitas und Schulen aktuell zu einem Preis zwischen 3,50 Euro und 5,60 Euro umsetzbar ist. Die genauen Kosten variieren von Caterer zu Caterer und hängen von vielen verschiedenen Faktoren ab.

Ein weiteres Hindernis für die Etablierung von Mindestbioanteilen in der Kita- und Schulverpflegung ist das häufig vertretene Argument, dass dafür nicht genug Bio-Lebensmittel verfügbar sind. Doch das stimmt so nicht. Bio-Großhändler geben an, dass kurzfristig auf eine erhöhte Nachfrage reagiert werden kann.

Und eine erhöhte Nachfrage ist eine zentrale Voraussetzung für eine Steigerung der Produktion von Bio-Lebensmitteln. Gerade deshalb sind langfristig geplante und schrittweise erhöhte Mindestbioanteile in der Gemeinschaftsverpflegung so wichtig: Sie bieten Landwirt*innen Anreize und eine verlässliche Planungsgrundlage.

Mindestbioanteile sind aber nicht nur notwendig, um eine erhöhte Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln anzustoßen. Sie sind auch notwendig, weil nur ein Teil der Caterer aus intrinsischer Motivation heraus bereit ist, einen hohen Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung anzubieten.

Viele Caterer sind nur dann bereit, mehr Bio-Lebensmittel einzusetzen, wenn dies explizit vom Auftraggeber bzw. von den Kund*innen nachgefragt wird. Es liegt also viel in der Hand der Kita- und Schulträger.

Fazit: Städte und Kommunen tragen eine Verantwortung dafür, Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen zu setzen und damit einen wichtigen Beitrag zu leisten für ein Ernährungssystem, das unsere natürlichen Lebensgrundlagen, Ernährungssicherheit und unsere Gesundheit gleichermaßen schützt.

Zwei aktuelle Publikationen der Agrar Koordination bieten vertiefende Analysen zu Handlungsbedarfen und Erfolgsstrategien für eine zukunftsfähige Kita- und Schulverpflegung:

- Wie kann die Schulverpflegung in Hamburg zukunftsfähig gestaltet werden? Analysen und Empfehlungen zum Fleisch- und Fischangebot und zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln
- Essen mit Zukunft – Wie gelingt eine zukunftsfähige Kita und Schulverpflegung? Lehren aus einem Pilotprojekt in Schleswig-Holstein

Hintergrundinformationen zu den Handlungsbedarfen in der Fischerei und beim Fischkonsum gibt es in unserem Online-Fisch-Dossier:
https://agrarkoordination.de/was-wir-tun/zukunft-ohne-fisch/

AUTOR*IN
Julia Sievers setzt sich als Referentin bei der Agrar Koordination für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung ein.

IMPRESSUM
Agrar Koordination • Forum für internationale Agrarpolitik e. V.
Nernstweg 32 • 22765 Hamburg
info@agrarkoordination.de • **www.agrarkoordination.de**
V.i.S.d.P & Redaktion: Mireille Remesch, Julia Sievers
Gestaltung: Nina Weinrebe, Katika Design
Druckerei: dieUmweltDruckerei GmbH

SPENDENKONTO
Forum für Internationale Agrarpolitik (FIA) e. V.
GLS Bank: IBAN DE 29 4306 0967 2029 5635 00

„Iss was?“ - Der Podcast für mehr Wissen über Ernährung, Gesundheit und Klima:
www.agrarkoordination.de/informieren/podcast/

VIELEN DANK AN UNSERE FÖRDERER

Brot für die Welt – mit Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes
MISEREOR – Ihr Hilfswerk
KED – Kirchlicher Entwicklungsdienst der Nordkirche
BINGO! Die Umwelt Lotterie
Deutsche Postcode Lotterie