

Geht das auch lecker?

Das Essen in der Mensa verdirbt vielen Schülern den Appetit. Dabei muss gute Ernährung gar nicht viel kosten VON JEANNETTE OTTO

Was Schüler von ihrem Mittagessen halten, lässt sich leicht feststellen: mit einem Blick in die Abfalleimer der Schulmensen. Nicht selten mischt sich hier stinkender Blumenkohl mit verkochten Kartoffeln und grauen Frikadellen-Resten. Das Urteil ist klar – es schmeckt nicht.

Wer kann, vermeidet mittags den Gang in die Mensa und holt sich für das Geld, das die Eltern hoffnungsfroh mitgeben, lieber Pizza, Pommes oder Döner an der nächsten Ecke. Oder isst sich satt am schuleigenen Kiosk, der mit Schnitzelbrötchen, Hotdogs und Schokoriegeln lockt.

Gesund ist das alles nicht. Und selbst die warme Mahlzeit, die die Caterer servieren, entspricht nur selten den Idealvorstellungen der Experten. So empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Jeden Tag sollte es Rohkost, Salate und gegartes Gemüse geben. Zweimal in der Woche mageres Muskelfleisch, einmal Fisch und Vollkornprodukte.

Die Hamburger Hochschule für Angewandte Wissenschaften hat 2014 bundesweit Schulspeisepläne ausgewertet: Oft gibt es zu viel Fleisch, zu wenig Obst und Gemüse, zu lange Warmgehaltenes, das viele Nährstoffe verloren hat. Die Standards der DGE werden in den seltensten Fällen erfüllt. In der Studie wurden auch rund 12 000 Schüler gefragt, wie es ihnen an der Schule schmeckt. »Geht so«, meinten die meisten. So beginnt ein Teufelskreis: Wenn die Schüler das Essen nicht richtig gerne mögen, gehen sie nicht mehr in die Mensa. Hohe Qualität ist aber am besten dann möglich, wenn viele Schüler dort essen und die Caterer gut verdienen.

Ausnahmen gibt es trotzdem – manche Anbieter haben großen Erfolg bei den Schülern. Im bayerischen Weßling kocht Carola Petrone. Seit zehn Jahren verwenden sie und ihre hundert Mitarbeiter nur frische Lebensmittel, alles in Bioqualität. 4000 Essen pro Tag liefern sie aus. Keine Tiefkühlkarotte verirrt sich da hinein, kein Gemüse, das nicht aus der Region stammt. Dafür wurde Petrone mehrfach ausgezeichnet. Gesund und lecker, das muss kein Widerspruch sein. Hier begreifen das auch die Schüler und melden sich zur Schulspeisung an.

Das Geschäft sei hart, sagt Carola Petrone, man könne entweder am Personal sparen oder an den Lebensmitteln. Beides wirkt sich am Ende auf die Güte des Essens aus. Weniger Personal heißt, das Essen wird in Zentralküchen früh am Morgen gekocht, ausgeliefert und über Stunden warm gehalten – ein verbreitetes Modell in Deutschland. Weniger Geld für Lebensmittel bedeutet, die Mahlzeit macht satt, ist aber nicht unbedingt gesund. Petrones Essen kostet mit Salat und Dessert 5 Euro. Das ist viel, bedenkt man, dass die Preise für Schulesen bereits bei 2,20 Euro beginnen. Trotzdem erreicht Petrone Teilnahmequoten, von denen andere Caterer nur träumen. An der Europa-Schule in München, die sie beliefert, essen 95 Prozent aller Kinder und Jugendlichen mit.

Liegt die Lösung für die Krise des Schulesens also doch nur im Portemonnaie der Eltern? Ein, zwei Euro mehr pro Essen – und schon schmeckt es, schon essen alle mit? Die Hamburger Untersuchung hat gezeigt: Nicht alles hängt am Geld. Es geht noch mehr Schrauben, an denen man drehen müsste, sagt die Ernährungswissenschaftlerin Ulrike Arens-Azevedo, die die Studie geleitet hat.

Erstens: Es muss mehr Vielfalt auf die Teller. Schüler beklagen in der Studie den mäßigen Ge-

schmack der Gerichte und die Monotonie des Speiseplans. »Schulkantinen brauchen mehr Abwechslung, mehr Kreativität in den Rezepten, Salatbars anstatt zu lange gegartem Gemüse«, sagt Arens-Azevedo. Sie rät zu Pasta- oder Beilagen-Bufferets, an denen die Schüler sich ihr Essen selbst zusammenstellen können. »Das kostet nicht viel und kommt richtig gut an.«

Zweitens: Die Schulspeisung braucht mehr Schüler, die verbindlich in der Mensa essen. Die Hamburger Studie zeigte, dass an Grundschulen im Durchschnitt 50 Prozent der Kinder in der Mensa essen, an weiterführenden Schulen nur noch 30 Prozent. Caterer berichten sogar von Schulen, an denen nur 10 Prozent der Schüler sich an die Essensausgabe wagen. »Es kommt in Deutschland aber einem Tabu gleich, darüber nachzudenken, das Schulesen verpflichtend zu machen«, sagt Arens-Azevedo. Ihre Kostenberechnungen zeigen, dass selbst die aufwendige Frischküche erschwinglich werden kann, wenn nur genügend Schüler am Essen teilnehmen.

Drittens: Die Schüler sollten mitreden dürfen. »Die Kreativität der Kinder und Jugendlichen bleibt völlig ungenutzt«, sagt Arens-Azevedo. Dabei ließen sie sich an vielen Stellen einbeziehen. Sie könnten Klassenwettbewerbe veranstalten, sich als Testesser durch eine Auswahl an Speisen probieren, eine App für ihr Schulesen entwickeln. Caterer könnten den Schülern entgegenkommen und auf deren Wünsche nach Fingerfood und Snacks eingehen. »Das alles würde die Akzeptanz des Mittagessens steigern«, sagt Arens-Azevedo.

Bisher kämpft in der deutschen Schulspeisung jeder für sich allein. Dabei wird schon seit Jahren mehr staatliche Verantwortung und eine größere Verbindlichkeit gefordert. Die skandinavischen Länder, Italien und Japan machen vor, dass die Schulverpflegung überall dort funktioniert, wo sich der Staat wirklich kümmert – um Produktionsbedingungen, Auslieferung und eine angemessene Subventionierung des Essens. Im Gegenzug sind dann meist auch alle Schüler dazu verpflichtet, in der Mensa zu essen. Deutschland dagegen überlässt die komplette Verantwortung den Schulträgern (oft klamme Kommunen) und den Schulleitern (die häufig sagen, sie seien für den Kopf, nicht für den Bauch der Schüler zuständig).

Erst vor wenigen Wochen hat der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Christian Schmidt, eine »Qualitätsoffensive« für gesundes Schulesen gestartet. »Macht Dampf« heißt sie und richtet sich einmal mehr an die Eltern. Diese sollten sich »gründlich damit auseinandersetzen, was ihre Kinder in den Kantinen zu essen bekommen« und mithilfe der beigelegten Handlungsempfehlungen »für mehr Qualität im Schulesen sorgen«.

Michael Polster vom Deutschen Netzwerk für Schulverpflegung sieht dagegen den Staat in der Pflicht: Ein erster Schritt wäre seiner Meinung nach die Abschaffung der Mehrwertsteuer für Caterer. Dann müsste entschieden werden, welches Verpflegungssystem sich langfristig durchsetzen soll (siehe Spalte rechts). Und die Investitionen in eine gut ausgestattete Frischküche oder die Geräte für das viel gelobte Verfahren »Cook and Chill« dürften nicht mehr allein den Schulträgern aufgebürdet werden. Denn von der Rendite werden alle profitieren: die berufstätigen Eltern und die Caterer, die nicht ständig in Existenznot geraten – vor allem aber die Kinder, denen es endlich mal schmeckt.



Eileen hat ihr Lieblingsessen gemalt: Kartoffelbrei mit Spiegelei, Würstchen und Ketchup

Was Eltern und Schulen tun können

Schulleiter, die eine Mensa planen; Eltern, die sich für gesundes Essen an der Schule ihrer Kinder engagieren wollen; Caterer, die nach neuen Rezepten suchen: Sie alle werden fündig auf www.in-form.de. Dahinter steht Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Auf dem Internetportal finden sich auch die regionalen Vernetzungsstel-

len Schulverpflegung (VNS), die in jedem Bundesland Beratung und Fortbildungen anbieten. Die Experten kommen an Schulen, um über **Verpflegungssysteme** aufzuklären, Kostenberechnungen durchzuführen und die neue Schulkantine zu planen. Sowohl den Eltern als auch den Caterern stehen sie in sämtlichen Fragen rund um ein gutes Mittagessen zur Seite.

