



Mensa in Baden-Württemberg: Kommunale Zentralküchen statt Selberkochen?

SCHULEN

Mittagessen: mangelhaft

Eine aktuelle Untersuchung belegt: In den meisten Schulkantinen kommt minderwertige Kost auf den Teller. Schuld daran sind Dumping-Preise und langes Warmhalten der Speisen.

Es ist Essenszeit an der Otto-Hahn-Schule in Hamburg-Jenfeld. In der Eingangshalle öffnet sich Punkt 12.30 Uhr die gelbe Klappe eines Bretterschlags. Zwei Frauen mit Haarnetz und Kappe teilen Pizza aus.

Von den 1450 Mädchen und Jungen an der Gesamtschule nehmen aber nur rund 200 am Mittagstisch teil. Viele von ihnen kommen aus den unteren Klassen, die Älteren geben die zwei Euro lieber woanders aus. „Ganz ehrlich“, sagt Musiklehrer Matthias Botsch, der als Ganztagskoordinator auch das Essen organisiert, „ich kann gut verstehen, dass die meisten unserer Schüler die Kantine meiden.“

Im vergangenen Sommer wagte die Schule den Vorschlag, den Preis zugunsten eines besseren Angebots um 50 Cent zu erhöhen – sie blitzte bei den Eltern jedoch ab. Und auch die Stadt erteilte dem Lehrer eine Absage: Für Schulessen

gebe es leider keine finanzielle Unterstützung.

So steht das Mensa-Essen an der Otto-Hahn-Schule exemplarisch für die Schulverpflegung in Deutschland. Und zu schlechter finanzieller Ausstattung und miesem Geschmack kämen vielerorts noch „schlechte Hygiene“ und eine „mangelhafte Präsentation des Essens in ungemütlicher Umgebung“. So lautet jedenfalls das Ergebnis einer Analyse von Volker Peinelt, Professor für Ernährungswissenschaft an der Hochschule Niederrhein und Leiter einer Zertifizierungsstelle für Schulessen. Fünf Jahre lang sammelten er und seine Kollegen Daten von 200 Schulen. Ihrer jetzt erschienenen Untersuchung zufolge haben mehr als 90 Prozent der Schulkantinen Qualitätsmängel, sie erreichen nicht annähernd die Standards von Betriebsrestaurants oder Hochschulmensen.

Viel zu selten, beklagen die Ökotrologen, stünden Fisch, Gemüse und Salat auf dem Speiseplan. Vor allem aber würden die Mahlzeiten bis zu sechs Stunden warm gehalten, bevor sie von den Schülern verzehrt werden. Peinelts Fazit: „Häufig kommt mangelhaftes Essen auf den Teller der Kinder.“

Dabei hat die Politik das Ziel ausgerufen, Schüler ordentlich zu verpflegen. Die inzwischen rund 12 000 Ganztagschulen sind laut einem Beschluss der Kultusminister aus dem Jahr 2004 verpflichtet, ein warmes, qualitativ hochwertiges Essen anzubieten. Milliarden Euro fließen in den Ausbau der Mensen. Und Bundesernährungsministerin Ilse Aigner (CSU) fordert „Konzepte für ein gesundes und ausgewogenes Verpflegungsangebot, das sich alle leisten können“.

Alles gut gemeint, alles schön formuliert – aber kaum umgesetzt. Viele Ganztagschüler machen einen großen Bogen um ihre Mensa. Stattdessen lebt eine ganze Branche davon, Kantinenverweigerer auf der Jagd nach der schnellen Kalorie in Schulhofnähe mit Würstchen oder Brötchen aus dem Backshop zu versorgen. „Die Versuche, in Deutschland die Situation zu verbessern, schlugen leider fehl“, urteilt Peinelt.

Für die Schulkantinen sind die chronisch unterfinanzierten Landkreise, Städte und Gemeinden zuständig. Sie reichen

die Aufgabe meist nach unten weiter, an überforderte Bezirke und Schulträger, unter denen laut Peinelt „amateurhafte Improvisation“ herrsche.

In ihrer Not beauftragen etliche Schulleiter externe Dienstleister fürs Mittagessen, anderswo steht die Frau des Hausmeisters an der Mikrowelle, oder es helfen Eltern aus, scheinbar gestählt durch zahlreiche Kindergeburtstage. Zentral überprüft wird die Verköstigung nirgends, es gibt keinen TÜV für Schulkantinen.

Trotzdem träumen viele Eltern von einer Art Gutsküche für ihre Kleinen, in der pausbäckige Köchinnen mit gestärkter weißer Schürze Kräuter aus dem Garten in große Kessel streuen. Tiefkühl- oder Fertigmahlzeiten gelten hingegen als Teufelszeug.

Doch Frischküche ist nur mit viel Personal und einer ausgefeilten Logistik zu stemmen. In der harten Schulrealität beginnen indes meist schlechtausgebildete Kochkräfte frühmorgens damit, das Essen zuzubereiten, damit sie den Andrang in der Mittagspause bewältigen. Wenn sie die Speisen dann austeilen, sind die häufig verkocht, in sich zusammengefallen und geschmacklos. Das gleiche Schicksal ereilt oft jene Kost, die von Großküchen geliefert wird und dann den Vormittag über in Warmhalteboxen lagert.

Wie ein Schulalltag aussieht, wenn sich der Staat fürs leibliche Wohl verantwortlich fühlt, könnten deutsche Eltern und deutsche Bildungspolitikern in Fernost beobachten. Japan ist nicht nur Spitzenreiter bei den Pisa-Tests, in japanischen Schulen wird auch jeden Tag frisch gekocht, mit Warmhaltezeiten von höchstens etwa einer halben Stunde, in einheitlich bestückten Küchen, von qualifiziertem Personal. Seit fast 60 Jahren wacht eine nationale Verordnung des Bildungsministeriums über das Mittagmahl.

Bei den Japanern gilt Verzehrpflicht, alle Kinder essen, was aus der Küche kommt; das sorgt für hohe Stückzahlen und niedrige Kosten. Die Eltern bezahlen, der Staat gibt Zuschüsse. Um diese „vorbildlichen Verhältnisse“ auf Deutschland zu übertragen, sagt Ernährungswissenschaftler Peinelt, „fehlen hierzulande aber wesentliche Voraussetzungen“. Die dezentrale Schulpolitik hemme generell, und kaum eine Familie würde sich eine Verzeh- und Bezahlpflicht vorschreiben lassen.

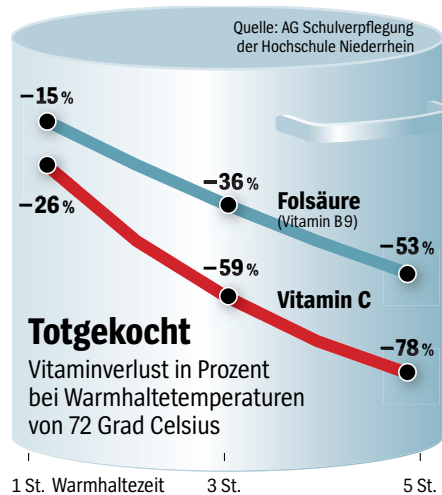
Für Peinelt, selbst durchaus ein Fan der Frischküche, folgt daraus: „Wir müssen die Schulen von der fixen Idee des Selberkochens oder ihrer Sympathie für die Warmverpflegung abbringen.“ Er plädiert für kommunale Zentralküchen mit Hightech-Maschinen, die alle Schulen im Land beliefern. Die Schulen bekämen die Mahlzeiten nicht warm geliefert, sondern gekühlt oder schockgefroren. Auf dem Transport gingen Geschmack und Nähr-

stoffe kaum verloren, die Schulen müssten das Essen vor Ort nur noch zu Ende garen und sofort servieren. „Entkoppelt“ heißt ein solches System im Fachjargon, denn Ort, Temperatur und Zeitpunkt des Kochens und Verzehrens wären getrennt.

Die Mönchengladbacher Ernährungswissenschaftler haben ausgerechnet, dass die Caterer unter diesen Umständen vier bis fünf Euro pro Portion kassieren müssten, um hochwertiges Essen liefern zu können – qualitativvolles Selberkochen käme wesentlich teurer.

Doch vier bis fünf Euro pro Mahlzeit scheinen derzeit weder bei Schulträgern noch bei Eltern durchsetzbar. Wer als Kantenlieferant oder -betreiber heute an öffentlichen Ausschreibungen teilnimmt, von dem wird erwartet, dass er den Mittagstisch für die Hälfte auf den Teller bringt.

Wie schwer das ist, wissen die Mitarbeiter des Berliner Unternehmens Drei Köche, das täglich rund 10 000 Kinder in etwa 50 Schulen und in Kindertagesstätten versorgt. An einem Vormittag köcheln in den Kesseln des Großbetriebs Fischragout, Makkaroni mit Champignonsauce und Möhren-Kartoffel-Gemüse. Der Fisch, sagt Firmenleiter Uwe Abel, sei eigentlich viel zu teuer, das müsse er mit den Möhren ausgleichen.



Forscher Peinelt
„Amateurhafte Improvisation“

Vor zehn Jahren leitete der 44-Jährige die Kantine des Bundeskanzleramts und hatte dort Spitzenqualität abzuliefern. Jetzt muss Abel „mit jedem Cent“ rechnen, weil viele Eltern niedrige Preise fordern und einige Schulbezirke ihre Zuschüsse nicht erhöhen wollen.

So beschloss Friedrichshain-Kreuzberg sogar, dass ein Mittagessen für Ganztagsgrundschüler im laufenden Schuljahr statt 2,05 Euro nur noch 2 Euro kosten dürfe. Drei Köche zog sich daraufhin aus dem Bezirk zurück. Abel sagt, er lehne es ab, Hungerlöhne an seine Mitarbeiter zu zahlen oder den Kindern nur noch Billigware zu servieren.

Selbst Catering-Riesen wie Sodexo und Apetito, die günstiger produzieren können und zusammen auf einen Marktanteil von über 50 Prozent kommen, tun sich schwer mit dem Dumping-Diktat der Behörden. Für zwei Euro könne man ein Schulessen „nicht seriös anbieten“, sagt Markus Päsler von Apetito. Die Konsequenz solchen Sparzwangs sei, sagt Sodexo-Sprecher Stephan Dürholt, dass kaum noch Zusatzangebote wie Salatbuffets gemacht werden könnten.

Die Haltung der Bundesernährungsministerin dazu ist diffus. Stolz verweist sie auf den Nationalen Aktionsplan „In Form“, für den die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ entwickelt habe. Bei einem Preislimit von zwei Euro, urteilen die Experten der DGE jedoch, sei „eine qualitativ ausgewogene Schulverpflegung nicht möglich“.

Ökotröphologe Peinelt hat ausgerechnet, dass es insgesamt etwa zwei Milliarden Euro pro Jahr kosten würde, zwei Millionen Ganztagschülern in der Mittagspause ein fünf Euro teures, nahr- und schmackhaftes Essen zu finanzieren.

Ein Hirngespinnst? Unfinanzierbar? Manuela Schwesig, SPD-Vize und Sozialministerin in Mecklenburg-Vorpommern, hielt das für gutangelegtes Geld. Die Länder, wenngleich für Schulen zuständig, könnten die Subvention freilich nicht stemmen, deshalb sieht Schwesig auch den Bund in der Pflicht. Aber der schaffe es ja nicht einmal, die Mensen steuerlich zu entlasten. „Es läuft doch etwas verkehrt, wenn Schulessen dem Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent unterliegt“, sagt sie. Auf Hundefutter werden nur 7 Prozent Mehrwertsteuer erhoben. Ties Rabe, SPD, Schulsenator in Hamburg und derzeit Chef der Kultusministerkonferenz, verweist auf leere Kassen: „Die Kosten des Mittagessens gänzlich zu übernehmen wäre für Hamburg nicht finanzierbar.“

Zwei Milliarden Euro, das ist in etwa der Betrag, den die Bundesregierung ab 2013 für das umstrittene Betreuungsgeld an Kita-Verweigerer ausgeben will. Dessen Kritiker nennen es auch „Herdprämie“.

JAN FRIEDMANN, GUIDO KLEINHUBBERT