

Essen wie die Bauarbeiter

Viel Fleisch und wenig Gemüse steht in Schulen und Kitas auf dem Speiseplan / Debatte über Bio-Kost auf der Grünen Woche

Claudia Fuchs

Was auf dem Speiseplan der Kita Bambini-Oase steht, dürfte etlichen keinen Appetit machen: Es werden Grünkernfrikadellen, Buchweizentaler oder Maispuffer serviert. Fleisch gibt es dagegen nur einmal pro Woche. Doch den 90 Kindern in der Hans-Otto-Straße im Prenzlauer Berg schmeckt s. "Vollwertkost aus biologischem Anbau" nennt Kita-Leiterin Marita Kahl das Essen, und damit ist die "Bambini-Oase" eine Rarität in Berlin: Nach Angaben der Fördergemeinschaft ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg wird nur an 0,5 Prozent der Schulen und Kitas Essen aus biologischem Anbau serviert.

Ginge es nach der Schulverwaltung, müssten 40 Prozent des Schulessens "bio" sein. "Das wäre gut", sagt Elisabeth Müller-Heck, Referentin für Gesundheitsförderung. Bio-Essen sei gesund und komme ohne Geschmacksverstärker, Süßstoffe oder Phosphate aus. Allerdings sei ein 40-prozentiger Anteil schon aus Kostengründen nicht zu realisieren - Bio-Essen sei nun mal teurer. Zudem hätten noch viele Eltern starke Vorbehalte. "Wir wollen aber, dass bei Schulessen zehn Prozent der Zutaten aus biologischem Anbau kommen", sagt Müller-Heck. Die Verwaltung habe deshalb Qualitätskriterien für die Mahlzeiten erarbeitet und diese den Bezirken zur Verfügung gestellt, wo die Verträge für die Belieferung von Schulen und Kitas abgeschlossen werden. "Die Kriterien sind allerdings nicht bindend", so die Referentin.

Nicht nur deshalb ist das Essen an den meisten Schulen und Kitas alles andere als gut. "Es ist weder lecker noch gesund", sagt Michael Jäger von der Initiative Vernetzungsstelle gesunde Schulverpflegung Berlin. Es gebe zu wenig Gemüse und frische Kost, dafür zu viel Fleisch. "Wenn es vegetarisches Essen gibt, sind es Süßspeisen." An den Schulen werde "deutsche Hausmannskost serviert wie bei der Bauarbeiterversorgung. Das müsse geändert werden."

Wie ungesund sich die Deutschen ernähren, belegen die Zahlen: Rund 65 Milliarden Euro werden jährlich für ernährungsbedingte Krankheiten ausgegeben, fast doppelt so viel wie vor zehn Jahren. Jedes sechste Kind ist übergewichtig, jedes 14. gar fettsüchtig. Schätzungen zufolge wird in 40 Jahren jeder zweite Deutsche zu dick sein. "Wir steuern auf amerikanische Verhältnisse zu", sagt Claudia Hämmerling von der Grünen-Fraktion im Abgeordnetenhaus. Kinder müssten frühzeitig lernen, sich gesund zu ernähren - dazu gehörten Ernährungslehre ebenso wie gesunde Angebote an Schulen und Kitas.

In der "Bambini-Oase" zeigt die Bio-Kost Erfolg: Es gibt keine übergewichtigen Kinder mehr, und auch etliche Eltern haben ihre Ernährung umgestellt. Unterstützung erhält das Essen-Modell, das inzwischen von neun weiteren Kitas praktiziert wird, vom Bezirk Pankow: Er trägt die Mehrkosten für das Essen - rund neun Cent pro Tag und Kind. Nur an einem hat das Bio-Essen nichts geändert - der Lieblingsspeise der Kleinen: Nudeln mit Tomatensoße. Nun allerdings "bio".

Diskussion über "bio" in der Schulverpflegung, Freitag, 15.30 Uhr, Biomarkthalle (Halle 6.2.a), Stand 116.