

## Gesund, lecker und gut fürs Klima

### Schritte zur klimafreundlichen Kantinenverpflegung in Schulen



*Foto: NaturGut Ophoven*

Regional, bio und weniger Fleisch - Man sieht: klimafreundliche Schulverpflegung schmeckt und ist gesund.

Opladen - Wie kann unsere zukünftige Schulverpflegung aussehen? War die Frage des Infoabends, zu dem das NaturGut Ophoven und die Stadt Leverkusen vor kurzem eingeladen hatte. Zahlreiche Schulvertreter, Mensabeauftragte und Caterer waren der Einladung gefolgt. Was wir essen, hat großen Einfluss auf unsere Gesundheit und Leistungsfähigkeit, erklärte Hans-Martin Kochanek, Leiter des NaturGuts Ophoven, "das allein ist Grund genug, besonderen Wert auf gute Nahrungsmittel zu legen. Dazu kommt noch, dass wir durch unsere Ernährung

unser Klima stark beeinflussen." Zum ersten Mal sollte an diesem Abend der Zusammenhang zwischen Schulverpflegung und Klimaschutz deutlich gemacht werden.

Bürgermeister Bernhard Marewski begrüßte die Initiative, denn Ernährungsbewusstsein werde schließlich von klein auf gelernt. Es sei wichtig, dass bereits Schüler wissen, dass der regionale Apfel als Pausensnack nicht nur gesünder ist als ein Schokoriegel, dessen Zutaten um die halbe Welt zu uns gereist sind, sondern auch klimafreundlicher.

In Vertretung des leider terminlich verhinderten Umweltminister Remmel zeigte Ingrid Köth-Jahr vom Umweltministerium NRW auf, welche wichtige Rolle eine moderne, nachhaltige Schulverpflegung bei den Klimaschutzbemühungen des Landes NRW einnimmt. "Es ist wichtig, unsere Speisepläne hinsichtlich ihrer Klimabilanz zu verbessern", forderte die Referatsleiterin für Ernährungspolitik und nachhaltigen Konsum. Cornelia Espeter von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW erklärte, dass dazu der Einsatz von biologischen, regionalen und vegetarischen Lebensmitteln künftig eine immer größere Bedeutung spielen.

#### **Bio ist klimafreundlicher**

"Die schrittweise Umstellung auf Biolebensmittel beispielsweise ist nicht nur gesünder für die Schülerinnen und Schüler, sondern auch besser fürs Klima", erklärte die Ingrid Köth-Jahr. Das Bio-Siegel gibt die Gewissheit, dass die natürlichen Ressourcen geschont werden. Der ökologische Landwirt verzichtet auf Pflanzenschutzmittel und mineralische Dünger. Das trägt zum einen zum Schutz der Artenvielfalt bei und hält unser Trinkwasser sauber. Außerdem wird durch den Verzicht auf chemische Zusatzstoffe Energie gespart. Denn die

Produktion von Düngemittel und Pflanzenschutzmittel ist sehr energieaufwändig. Je nach Lebensmittel werden bei der Bio-Produktion bis zu 35 Prozent weniger CO<sub>2</sub> freigesetzt. Bei Milchprodukten sind es 10 bis 21 Prozent, bei Weizenbrot 25 Prozent und bei Gemüse 10 bis 35 Prozent.

### **Regional statt weltweit**

Auch Lebensmittel aus regionalem Anbau verbessern die Ökobilanz, so Cornelia Espeter. Der Lufttransport von einem Kilo Weintrauben aus Kalifornien verbraucht beispielsweise vier Liter Flugbenzin. Dies entfällt, wenn man heimische, saisonale Produkte kauft und auch auf hiesige Treibhausprodukte im Winter verzichte, die viel Energie verbrauchen.

### **Vegetarier leben klimagesünder**

In Deutschland liegt der Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch bei über 1,2 Kilogramm pro Woche, das ist nicht gesund", so Espeter weiter. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt maximal 300-600 Gramm Fleisch pro Woche, weil übermäßiger Fleischkonsum zu Volkskrankheiten wie Übergewicht, Diabetes Typ 2, Bluthochdruck, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs führen kann. "Grund genug auch in den Schulmensen den Fleischkonsum zu reduzieren und auf vegetarische Alternativen zurück zu greifen, so die Ökotrophologin.

7 bis 16 Kilogramm Getreide werden verschwendet, um ein Kilogramm Fleisch zu erzeugen. Auf der dafür benötigten Fläche ließen sich im selben Zeitraum bis zu 200 Kilogramm Tomaten oder 160 Kilogramm Kartoffeln ernten. 35 Prozent der weltweiten Getreideernte und etwa 80 Prozent der Sojaernte werden an Nutztiere verfüttert.

Julie Küpny vom Mensaverein Freie Aktive Schule Wülfrath, Frau Langen von der GGS Waldschule in Leverkusen Schlebusch und Ulla Pauli vom Mensaverein Integrierte Gesamtschule Köln Holweide berichteten aus eigener Erfahrungen wie eine Pausen- und Mittagsverpflegung mit regionalen und biologischen Produkten gestaltet werden kann, wie viel Fleisch tatsächlich sein muss und welche Rahmenbedingungen nötig sind, um eine Umstellung erfolgreich umzusetzen. Sie konnten gängige Vorurteile wie Bio schmeckt nicht, sieht nicht gut aus und ist zu teuer aus dem Weg räumen. Erfahrungen, die auch das NaturGut Ophoven in den vergangenen Jahren gemacht hat.

In der Schulkantine der Gesamtschule Schlebusch wurde 2011 eine Biowoche durchgeführt. Ein Essen wurde komplett aus Biozutaten hergestellt. Anschließend ergab eine Befragung von 113 Schülerinnen und Schülern, dass 63,7 Prozent die Biokost leckerer fanden als die konventionelle. 31 Prozent hat keinen Unterschied geschmeckt und nur 5,3 Prozent fanden die konventionelle Kost besser.

Die fleischlose Küche ist längst nicht mehr der freudlose Gemüsebratling oder das Omlette mit Gemüsebeilage. Vegetarische Gerichte sind vielfältig, geschmackvoll und liegen voll im Trend wie die Kochbücher von Attila Hildmann: Nudelauflauf mit Mangold in Mandelcreme, Tomatenrisotto oder ein Kartoffel-Kürbis Curry mit Reis.

In der Regel sind Bioprodukte teurer als konventionelle Produkte, aber durch eine geschickte Einkaufs- und Speiseplanung können finanzielle Potenzial frei werden. Die Kita der Fachhochschule für Sozialpädagogik in Hamburg St. Pauli hat von 100 Prozent konventionell auf 100 Prozent Bio umgestellt und dabei sogar noch Kosten gespart: Sie haben den Speiseplan umgestellt auf zwei Komponenten

Hauptmahlzeit und Nachtisch oder Vorspeise und Hauptgericht und bietet nur noch einmal die Woche Fleisch an. Außerdem werden nur noch Rohprodukte gekauft, d.h. beispielsweise, dass Soßen und Nachtische selbst angerührt werden.

Hans-Martin Kochanek freute sich über die vielen neuen Ideen der Referenten, den Klimaschutz in die Schulverpflegung zu integrieren. Die anschließende Diskussion unter den Teilnehmer ergab, dass sich bereits einige Einrichtungen auf den Weg gemacht haben, die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler gesünder und klimafreundlicher zu gestalten. Ihnen sollte der Abend weitere Impulse und Anregungen geben.

*Letzte Änderung: Dienstag, 13.10.2015 12:08 Uhr*