

## **Bio-Städte – Pioniere für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung**

### **Bericht zum Online-Dialog am 29.9., 18 Uhr 30 -21 Uhr**

Im Rahmen des Projektes *Gutes Essen macht Schule* widmete sich ein Online-Dialog am 28.9.21 der Frage, welche Vorteile biologisch produzierte Lebensmittel haben und wie Städte und Kommunen den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Kitas und Schulen voranbringen können. Teilgenommen haben etwa 30 Akteure vorwiegend aus Schleswig-Holstein – darunter u.a. Kommunalpolitiker\*innen, Träger von Kitas und Schulen sowie Caterer, die Kitas und Schulen verpflegen. Zu Beginn der Veranstaltung zeigte eine Umfrage, dass die meisten Teilnehmenden schon gut über die Vorteile von Bio-Lebensmitteln und der biologischen Landwirtschaft informiert sind und befürworten, dass Bio-Lebensmittel verstärkt in Kitas und Schulen eingesetzt werden.

In einem von der Moderatorin Dr. Tanja Busse geführten Interview berichtete Jens Witt, Inhaber des Hamburger Bio-Catering-Unternehmens Wackelpeter, von seinen Erfahrungen mit dem Einsatz von 100% Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung von Hamburger Kitas. In seinem Unternehmen zeigt sich, wie der Einsatz von Bio-Lebensmitteln gut mit dem Wunsch nach Regionalität zu verbinden ist – 60% der Lebensmittel bezieht er direkt von Höfen aus der Region. Zur Frage, wie Bio-Lebensmittel kostengünstig angeboten werden können, holte Herr Witt zunächst weiter aus und betonte, dass es ein Problem sei, dass immer der Kostenfaktor im Vordergrund steht. Wichtig sei vor allem die Überzeugungsarbeit – die Menschen müssten vom Mehrwert der Bio-Lebensmittel überzeugt werden. Ein Faktor, um Bio kostengünstig anbieten zu können, sei die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Wichtig für die Wirtschaftlichkeit sei auch, dass die Anzahl der Teilnehmenden planbar ist – dies sei in Kitas und Grundschulen besser gegeben als in weiterführenden Schulen, wo die Teilnahme am Mittagessen oft freiwillig ist. Herr Witt wies auch auf problematische Mehrwertsteuerregelungen hin für Caterer, die Schulverpflegung anbieten – während Hundefutter nur mit 7% besteuert wird, wird die Dienstleistung von Kita- und Schulcaterern mit 19% versteuert. Hier wäre ein guter Ansatzpunkt für Veränderungen nach der Bundestagswahl – so die Meinung von Jens Witt.

Als Jens Witt von den Preisen für seine Bio-Mittagessen berichtete, wurde für viele Teilnehmer\*innen klar, dass diese mit den vorhandenen Budgets durchaus bereits jetzt bezahlbar sind. Ein Essen mit Fleisch und 100% Bio-Zutaten bietet Wackelpeter zu einem Preis von 3,50 Euro an, ein vegetarisches Essen gibt es schon für 2,60 Euro.

Im Anschluss an das Interview erläuterte Julia Sievers, Leiterin des Projektes *Gutes Essen macht Schule*, die Vorteile der ökologischen Landwirtschaft und von Bio-Lebensmitteln für die Umwelt und die Gesundheit. Zu den Vorteilen des Verzichts auf chemische Pestizide und mineralische Düngemittel zählen der Schutz von Biodiversität, Böden, Gewässern sowie Beiträge für den Klimaschutz und die Anpassung der Landwirtschaft an den Klimawandel. Für die Gesundheit ergeben sich Vorteile unter anderem durch die geringere Belastung von Lebensmitteln mit gesundheitsschädlichen Rückständen u.a. von Pestiziden und Schwermetallen und durch den Verzicht auf gesundheitsschädliche Zusatzstoffe. Da in der ökologischen Tierhaltung zudem auf die

regelmäßige, präventive Antibiotikagabe verzichtet wird, wird ein Beitrag geleistet, um der Gefahr der Ausbreitung antibiotikaresistenter Keime entgegenzuwirken.

Dr. Tanja Busse interviewte im Anschluss Werner Ebert vom Referat für Umwelt und Gesundheit der Stadt Nürnberg zu den Erfahrungen, die Nürnberg mit der schrittweisen Erhöhung von Bio-Lebensmitteln in Kitas und Schulen gemacht hat. Sehr wichtig sei gewesen, dass es vor 18 Jahren einen Grundsatzbeschluss des Stadtrats zur Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln gab. Wichtig war auch, dass es für dieses Anliegen Rückendeckung von Seiten des Bürgermeisters gab. So konnte der Bio-Anteil schrittweise auf heute 75% in Kitas (bei Fleisch 100%) gesteigert werden. Wichtig sei neben den Stadtratsbeschlüssen, die Partner – die Kitas und Schulen – mit ins Boot zu holen, in dem Bildungs- und Überzeugungsarbeit geleistet wird. Denn nur wenn die Überzeugung und Motivation bei den beteiligten Partnern vorhanden sei, klappe die Umstellung auf Bio gut – so die Erfahrung von Werner Ebert. Aus diesem Grund hat Nürnberg mit dem Netzwerk *Bildung, Ökolandbau Ernährung (BÖE)* Bildungsarbeit gestartet. So wurden zum Beispiel alle Kita-Leitungen geschult und über die Vorteile von Bio-Lebensmitteln informiert. Auch Kochworkshops und Aktionswochen in Kitas und Schulen wurden umgesetzt. Nürnberg strebt nun an, bis 2026 100% Bio-Lebensmittel in Kitas einzusetzen. In Schulen ist noch mehr zu tun – hier arbeitet Nürnberg gerade am Ziel, 50% Bio-Lebensmittel einzusetzen. Die Situation sei in Nürnberg an Kitas einfacher, da es hier ein zentrales Essensmanagement gebe, während jede Schule ihre Mittagsverpflegung selbst regelt.

Auch Werner Ebert zeigte auf, dass ein Bio-Mittagessen in Kitas und Schulen finanziell machbar ist. Während die Stadt Nürnberg das Ausgabenpersonal finanziert, kostet zum Beispiel ein Kita-Essen für die Eltern knapp 3 Euro pro Mahlzeit. Im Hinblick auf Erfahrungen einer Teilnehmerin aus Flensburg, dass Caterer nicht offen für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln seien, entgegnete Werner Ebert, dass man sich davon nicht einschüchtern lassen solle. Wenn ein Bio-Anteil von 50% gewünscht ist und auch die jeweilige Kita oder Schule dem zustimme, dann sollte man das auch so ausschreiben – es sei für jeden Caterer möglich, das zu schaffen.

Die Bio-Stadt Nürnberg hat zudem jenseits von Ausschreibungen darauf hingewirkt, Caterer und landwirtschaftliche Bio-Betriebe zusammenzubringen um regionale Wertschöpfungsketten zu fördern. Werner Ebert berichtete auch über den Nutzen des 25 Mitglieder umfassenden Bio-Städte-Netzwerks, das er koordiniert. Das Netzwerk bietet Möglichkeiten der kollegialen Beratung – durch den Austausch in diesem Netzwerk können Städte viel von den Erfahrungen von Vorreiter-Städten lernen. Vorteilhaft seien auch gemeinsame Verbundprojekte, mit denen es leichter sei, Fördermittel zu beantragen.

Im Anschluss an den inspirierenden Erfahrungsbericht aus Nürnberg diskutierten 6 Politiker\*innen aus Kiel und Flensburg über die Situation in ihren Städten und über Perspektiven, mehr Bio-Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung zu verankern. Mit dabei waren: Stefanie Wissner, (bürgerschaftliches Mitglied im Ausschuss für Bildung und Sport, Grüne Ratsfraktion Flensburg), Gabriele Stappert (Stellvertretende Vorsitzende und Bildungs- und Sportpolitische Sprecherin der CDU-Ratsfraktion, Flensburg), Cynthia Kienast (Stellvertretende Vorsitzende der SPD-Ratsfraktion, Flensburg), Jan Wohlfarth (Jugend- und Bildungspolitischer Sprecher der CDU-Ratsfraktion, Kiel), Antje Möller-Neustock (Schulpolitische Sprecherin der SPD-Ratsfraktion, Kiel) und Christian Osbar (Sprecher für Kinder- und Jugendpolitik, Grüne Ratsfraktion, Kiel).

Bei der Diskussion wurde deutlich, dass Flensburg und Kiel im Hinblick auf den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Kitas und Schulen noch am Anfang stehen. In den vergangenen Jahren standen erstmal ganz andere Herausforderungen im Vordergrund – dazu gehörte, mit der Einführung von Ganztagschulen die Infrastruktur zu schaffen, um die Mittagsverpflegung an Schulen zu

organisieren. Ein großes Problem wurde darin gesehen, dass weiterhin Räumlichkeiten fehlen, um Schulküchen zu errichten.

Alle Diskussions-Teilnehmer\*innen waren sich einig, dass das Ziel verfolgt werden sollte, mehr Bio-Lebensmittel in Kitas und Schulen einzusetzen. Während es unterschiedliche Auffassungen gab, wie schnell man diesbezüglich vorankommen kann, bestand Einigkeit darüber, dass dafür mehr Bildungs- und Beratungsarbeit nötig ist. Mehrmals wurde auf die positiven Beispiele der Beratungsarbeit des House of Food in Kopenhagen und der Kantine Zukunft in Berlin hingewiesen. Neben den Podiumsteilnehmer\*innen bekundeten auch die meisten der weiteren Veranstaltungsteilnehmer\*innen über die Teilnahme an Umfragen, dass sie Beratungsbedarf für den verstärkten Einsatz von Bio-Lebensmitteln an Kitas und Schulen sehen. Zudem wurde von der Mehrheit der Teilnehmer\*innen befürwortet, dass Kommunen verbindliche Vorgaben für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Kitas und Schulen machen. Durch verschiedene Diskussionsbeiträge wurde bekräftigt, dass der Einsatz von Bio-Lebensmitteln weder am Preis noch an der regionalen Verfügbarkeit an Bio-Lebensmitteln scheitert – denn in Schleswig-Holstein gebe es viele landwirtschaftliche Bio-Betriebe.

Interessensbekundungen von Seiten der Podiumsteilnehmer\*innen geben Anlass zur Hoffnung, dass es bald auch in Schleswig-Holstein die ersten Bio-Städte mit ambitionierten Zielen für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung geben wird.

#### **Links mit weiterführenden Infos zum Thema der Veranstaltung:**

Handreichung des Projektes Gutes Essen macht Schule:

[https://www.agrarkoordination.de/fileadmin/user\\_upload/Gutes\\_Essen\\_macht\\_Schule\\_Broschuere\\_neu\\_2020.pdf](https://www.agrarkoordination.de/fileadmin/user_upload/Gutes_Essen_macht_Schule_Broschuere_neu_2020.pdf)

Bio-Bezugsquellen in der Region: <https://www.bio-vonhier.de/> + <https://www.lebendiges-land.de/>

Infos zu Bio-Städten: [www.biostaedte.de](http://www.biostaedte.de), Bio-Stadt Nürnberg: [www.die-biometropole.de](http://www.die-biometropole.de)

Leitfaden des Bio-Städte-Netzwerks zu Ausschreibungen:

[https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden\\_V4\\_verlinkt.pdf](https://www.biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf)

Studie des Thünen-Instituts zu den Leistungen des Ökolandbaus für Umwelt und Gesellschaft:

<https://www.thuenen.de/de/thema/oekologischer-landbau/die-leistungen-des-oekolandbaus-fuer-umwelt-und-gesellschaft/>

