



## **Bericht zum Online-Dialog „Klimaschutz auf dem Teller – was kann die Kita- und Schulverpflegung leisten?“**

Montag, 13. Dezember 2021, 17 bis 19.30 Uhr

Im Rahmen einer **Dialogreihe des Projektes *Gutes Essen macht Schule*** widmete sich am 13.12.2021 eine Dialogveranstaltung der **Agrar Koordination und der Heinrich-Böll-Stiftung Schleswig-Holstein** der Frage, welchen Beitrag die Kita- und Schulverpflegung für den Klimaschutz leisten kann und welche Rolle Träger von Kitas und Schulen sowie die Kommunalpolitik spielen können.

In einem **Einführungsvortrag** wies Julia Sievers, Leiterin des Projektes *Gutes Essen macht Schule*, darauf hin, dass unser Ernährungssystem derzeit einen hohen Anteil an den weltweiten Treibhausgasemissionen ausmacht. Sie plädierte dafür, dass die Kommunalpolitik und Träger Rahmenbedingungen für die Kita- und Schulverpflegung setzen, um mit der Kita- und Schulverpflegung einen stärkeren Beitrag für den Klimaschutz zu leisten. Sie zeigte auf, dass es ein **hohes Treibhausgas-Einsparpotenzial in der Kita- und Schulverpflegung** gibt und erläuterte verschiedene Handlungsoptionen: Neben der Reduzierung des Fleischeinsatzes, der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie der Erhöhung des Einsatzes von regionalen und saisonalen Bio-Lebensmitteln sei auch die Reduzierung des Einsatzes von Fisch und insbesondere der Verzicht auf Fisch aus der klima- und umweltschädlichen Grundschieppnetzfisherei wichtig.

Die **Moderatorin Dr. Tanja Busse** interviewte im Anschluss **Udo Ehrhardt**, der das **Verpflegungskonzept der Ulna gGmbH** für die Kita- und Schulverpflegung vorstellte. Ulna versorgt mit der Produktionsküche in Norderstedt mehrere Kitas und Schulen mit **100% Bio-Lebensmitteln**. Bei einem Warenwert von ca. 1,50 Euro kann das Unternehmen Bio-Mittagessen zum günstigen Preis von ca. 3,50 Euro anbieten. Ulna ist DGE-zertifiziert und bietet entsprechend nur einmal pro Woche Fleisch an. Anfangs sei der geringe Fleischeinsatz bei Eltern auf Bedenken gestoßen, aber es gebe eine wachsende Akzeptanz – gerade vor dem Hintergrund der Klimakrise. Einen geringeren Fischeinsatz im Speiseplan hält auch Herr Ehrhardt für sinnvoll – ein Problem sieht er insbesondere in der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, in Kitas und Schulen zwei Mal pro Monat fettreichen Fisch anzubieten, denn fettreiche Fische seien bei Kindern wenig beliebt und landen daher erfahrungsgemäß häufig im Müll.

Herr Ehrhardt betonte, dass die **verbindliche Verankerung von Nachhaltigkeitsvorgaben in Ausschreibungen und Verträgen** sehr wichtig sei, damit es im Wettbewerb nicht ausschließlich um den günstigsten Preis gehe.

Nachdem bereits zu Beginn der Veranstaltung eine **Umfrage** zeigte, dass auch die **große Mehrheit der gut 70 Teilnehmenden es wichtig findet, dass die Kita- und Schulverpflegung einen Beitrag zum Klimaschutz leistet** und dass Träger und Kommunalpolitik entsprechende Rahmenbedingungen setzen, verdeutlichte im Anschluss an das Interview eine weitere Umfrage, welche Klimaschutzmaßnahmen die Teilnehmenden am stärksten befürworten: Besonders viel Zustimmung gab es für Maßnahmen zur Abfallreduktion (Befürwortung durch 86% der Teilnehmenden) und für den verstärkten Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten (Befürwortung durch 85% der Teilnehmenden). Für den verstärkten Einsatz von Bio-Lebensmitteln stimmten 77% und für den maßvollen Einsatz von Fleisch entsprechend der DGE-Empfehlungen stimmten 74%. Beim Thema Fisch gingen die Meinungen stärker auseinander: 49% befürworteten einen reduzierten Einsatz von Fisch in der Kita- und Schulverpflegung.

**Wie Kommunen eine nachhaltige Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen voranbringen können**, veranschaulichte **Mücella Demir, Projektleiterin der BioStadt Bremen** in einem Interview. Anlass des Engagements der Stadt Bremen war eine Bürgerinitiative gegen Billigfleisch, gefolgt von mehreren politischen Beschlüssen und einem Aktionsplan der Stadt Bremen. Dies beinhaltete zunächst die Umstellung auf Bio bei tierischen Lebensmitteln. Weitere Schritte waren die **verbindliche Etablierung des DGE-Qualitätsstandards**, der für Kitas und Schulen einmal pro Woche Fleisch oder Wurst zum Mittagessen vorsieht sowie die Zielsetzung, den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen generell zu fördern und schrittweise einen **Anteil von 100% Bio-Lebensmitteln** zu erreichen – derzeit liegt der Anteil bei etwa 40%.

Um die ambitionierten Ziele zu erreichen, fördert die Stadt Bremen **Beratungs- und Weiterbildungsangebote** und plant derzeit den Aufbau eines **Kompetenzzentrums für nachhaltige Ernährung** (Training Kitchen).

Frau Demir betonte, dass es wichtig sei, die Lenkungsmacht der öffentlichen Beschaffung zu nutzen und gleichzeitig **Bildungsarbeit** zu leisten, um die Menschen mitzunehmen und die „intrinsic Motivation“ für Ernährungsumstellungen bei allen Beteiligten zu erhöhen.

Im letzten Teil der Veranstaltung widmete sich eine **Podiumsdiskussion mit Kommunalpolitiker\*innen** der Frage, wie Klimaschutz in der Kita- und Schulverpflegung in Schleswig-Holstein vorangebracht werden kann. Es beteiligten sich **Politiker\*innen der Grünen, der SPD und der CDU aus den Orten Bargteheide, Norderstedt und aus dem Kreis Stormarn**. Die Politiker\*innen **Sybille Hahn (SPD), Patrick Pender (CDU) und Thea Kreutzburg (Grüne) aus Norderstedt** berichteten von ersten Schritten für eine nachhaltige Ernährung. So wurde bereits eingeführt, dass Fleisch in den städtischen Kitas entsprechend der DGE-Qualitätsstandards nur ein Mal pro Woche eingesetzt werden darf. Auch Bio-Lebensmittel werden in vielen Einrichtungen mit unterschiedlichen Anteilen eingesetzt. Für die nächsten Jahre verfolgen die Norderstedter Politiker\*innen weitere Ziele: Thea Kreutzburg möchte bis 2030 unter anderem erreichen, dass **überwiegend Bio-Lebensmittel** und **überwiegend**

**pflanzliche Lebensmittel** eingesetzt werden, während Sybille Hahn gerne darauf hinwirken möchte, dass **Stadtteilküchen** in Norderstedt gebaut werden und dass beim Neubau von Kitas auf den Bau eigener Küchen geachtet wird. Die Etablierung kommunaler Küchen wurde in der Diskussion als eine Option gerade für kleinere Kommunen genannt, in denen keine geeigneten Caterer für eine nachhaltige Verpflegung gefunden werden können.

Die Politiker\*innen **Ina Schäfer (Grüne) und Peter Beckendorf (SPD) aus Bargteheide** berichteten, dass man im Hinblick auf eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung in Bargteheide noch am Anfang stehe. Beide äußerten aber großes Interesse, Schritte für mehr Nachhaltigkeit in der Verpflegung zu unternehmen. Ina Schäfer strebt an, im Jahr 2030 50% Bio-Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung zu erreichen. Sie betonte, dass **Bildung zu gesunder Ernährung Hand in Hand gehen müsse mit der Umsetzung einer gesunden Ernährung in Kitas und Schulen**. Peter Beckendorf schloss sich Ina Schäfer an und betonte, dass er gerne alle mitnehmen möchte – auch die Kitas, die in Bargteheide nicht städtisch sind. Uwe Schreiber (Grüne) berichtete als Mitglied des Kreistages, dass eine Resolution zum Klimaschutz, die letztes Jahr durch den Kreistag verabschiedet wurde, ein guter Anknüpfungspunkt ist, um nun auch den Klimaschutz in Stormarner Kitas voranzubringen. Er wies auf gute Möglichkeiten hin, **Bio-Lebensmittel in der Region** zu beziehen. Neben den Podiumsteilnehmer\*innen beteiligten sich einige weitere Teilnehmer\*innen aktiv über den Chat und Wortmeldungen an der Diskussion und brachten ihre Ideen und Erfahrungen zur Umsetzung einer nachhaltigen, klimafreundlichen Ernährung in Kitas und Schulen ein. In der abschließenden Umfrage sprachen sich **95% der Teilnehmenden für Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen und Verträgen aus**. Eine große Mehrheit befürwortete zudem **politische Beschlüsse und Bildungs- und Beratungsarbeit für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung**.

**Fazit:** Klimaschutz in der Kita- und Schulverpflegung voranzubringen, ist eine wichtige Aufgabe für Politiker\*innen und Träger von Kitas und Schulen, die in Schleswig-Holstein zunehmend angegangen wird.

#### **Weitere Infos:**

Handreichung des Projektes Gutes Essen macht Schule:

[https://www.agrarkoordination.de/fileadmin/user\\_upload/Gutes\\_Essen\\_macht\\_Schule\\_Brosch\\_uere\\_neu\\_2020.pdf](https://www.agrarkoordination.de/fileadmin/user_upload/Gutes_Essen_macht_Schule_Brosch_uere_neu_2020.pdf)

Handreichung des Bio-Städte-Netzwerks zu Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen:

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

#### **Informationen und Links, die von den Teilnehmer\*innen im Chat geteilt wurden:**

- Beitrag zur Ernährungsbildung in Japan: <https://www.tagesschau.de/ausland/asien/japan-schulessen-101.html>
- [DGE Qualitätsstandards für Kitas und Schulen](#)

- Zum Thema vegan in Kitas: <https://www.bzfe.de/ernaehrung/ernaehrungswissen/in-bestimmten-lebensphasen/wenn-kinder-kein-gemuese-moegen/vegane-ernaehrung-fuer-kleinkinder-ungeeignet/>
- Kompetenzzentrum für nachhaltige Beschaffung und Vergabe S.-H. (0170 – 2428104, [marret.baehr@knbv.de](mailto:marret.baehr@knbv.de))
- Beispiel: Gemeinschaftlich entwickelte Matrix zur besseren Verpflegung in Trittauer Schulzentrum als Grundlage für Ausschreibung (zusammen mit Schülervertretung, Elternvertretung, Lehrerschaft, Schulverband, Verwaltung)
  - Berücksichtigte Aspekte: Kochen vor Ort, Essensplan, Schulkindgerechte Essensangebote, Größtmögliche Verwendung von Bioprodukten, bzw. Saison- und Regionalprodukten, Empathie gegenüber dem Klientel „Schüler“, Flexibilität in der Essensplanung, Preisvorstellungen, Verköstigung der Schüler/innen in der Ferienzeit, Durchsetzungsvermögen, Verständnis für die Wichtigkeit der Aufgabe, Bereitschaft zur Kommunikation mit Schülern, Schule und Schulverband, Durchhaltevermögen
- Beispiel Tübingen: <https://www.dnsv.eu/stadt-tuebingen-hat-schulessen-fuer-2021-neu-ausgeschrieben>
  - Ökologische Kriterien wie Klima-Bilanz und Wasserverbrauch statt üblichen Kriterien wie Preis und Bio-Anteil waren ausschlaggebend für Vergabe
  - Vita-Score
- <https://www.biostadt.bremen.de/biostadt-1459>

