



SCHUL ESSEN SAALE-ORLA

Regional, Gesund und Gut

Wer es wirklich isst
Wir wünschen uns ...

Globale Wirtschaft und
regionales (Schul-)Essen

Zehn gute Gründe
für regionale Produkte

Beispiele aus dem Schulalltag

Nachgedacht
und angepackt

Band 1



SCHULESSEN SAALE-ORLA

Band 1

Regional, Gesund und Gut

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

LEADER-Aktionsgruppe
Saale-Orla e.V.

Vorsitzender Thomas Franke

Bahnhofstraße 17
07369 Remptendorf

Telefon 036640-4490
buergermeister@remptendorf.de

www.schulessen.org

1. Auflage
6500 Exemplare
2012

REDAKTION

Lothar Detko, Andre Jahn,
Sören Kube, Olivia Pellenat,
Hans-Joachim Petzold,
Alexander Pilling

AUTOR

Hans-Joachim Petzold, Droyßig
www.hassel-hof14.de

GESTALTUNG

Anke Heelemann, Weimar
www.vergessene-fotos.de

ILLUSTRATIONEN

Rosa Linke, Weimar
www.rosalinke.de

*Wir danken dem Landkreis und der Kreissparkasse Saale-Orla sowie dem Amt für
Landentwicklung und Flurneuordnung Gera, die diese Publikation ermöglicht haben.*

*Ein besonderer Dank gilt all denen, die ihr Fachwissen und Ihre Erfahrungen bei der
Entstehung dieser Publikation eingebracht haben.*

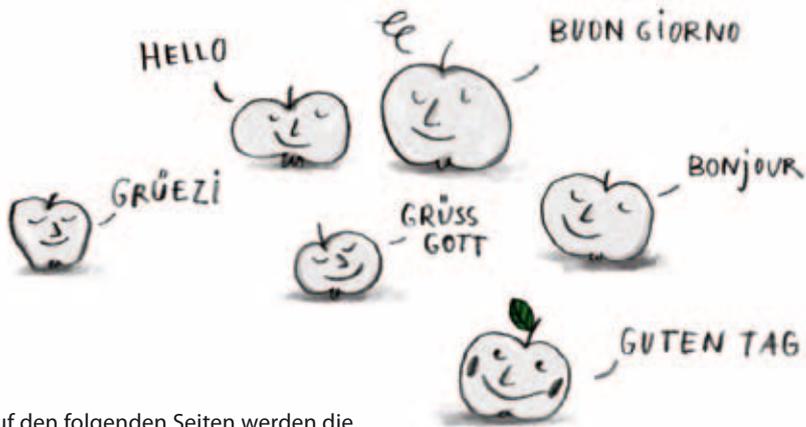
VORWORT

Schulessen im Saale-Orla-Kreis soll regional, gesund und gut sein. Dafür setzen sich die Akteure der regionalen Entwicklung ein. Auch regionale Produzenten, Essenanbieter und Schulen haben daran mittlerweile großes Interesse gewonnen. Die Umsetzung der Ziele verspricht Gewinn für die Region. Nicht ohne Grund schauen inzwischen auch andere Thüringer Landkreise darauf, was im Saale-Orla-Kreis passiert. Der Prozess findet Nachahmer, und das ist gut.

In den zurückliegenden Jahren wurden zahlreiche Untersuchungen zu dem Thema angestellt, viele Dutzend Gespräche geführt und Pläne entwickelt. Inzwischen zeichnen sich erste Erfolge ab. Dazu zählen bauliche Verbesserungen von Speiseräumen, eine moderne Ausstattung der Räume und Schulküchen, der Wechsel zu regionalen Essenanbietern.

Zahlreiche Schulprojekte zum Thema „Regionale und gesunde Ernährung“ sind im Jahr 2011 mit Lust und Genuss durchgeführt und öffentlich vorgestellt worden. Der Anfang ist gemacht. Für die umfassende Änderung von Gewohnheiten und Abläufen braucht es allerdings viel Geduld, großes Beharrungsvermögen und Zeit.

Die Mitwirkung der Eltern bei diesem Prozess ist von zentraler Bedeutung und Anliegen der Herausgeber. Die vorliegende Publikation richtet sich deshalb vor allem an die Eltern von Schulkindern und die Mitglieder der Schulfördervereine, natürlich auch an andere Beteiligte wie Lehrer, regionale Produzenten, Essenverarbeiter und Essenanbieter. Sollen in naher Zukunft 20 oder 30% des Schulessens aus regionaler Produktion stammen, sind viele Schritte nötig. Denn nicht nur die Essenanbieter sollen verstärkt regionale Produkte einkaufen, sondern jeder Einzelne ist gefragt, seinen Speiseplan Stück für Stück umzustellen. Wer regionale Produkte im Schulessen verankert sehen will, muss sie auch auf dem eigenen Tisch haben wollen, am besten täglich.

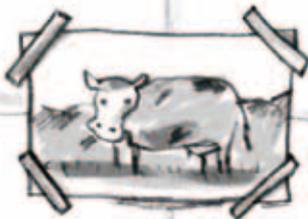


Auf den folgenden Seiten werden die aktuelle Situation des Schulessens betrachtet und die Wünsche der Beteiligten dargestellt. Im Mittelteil geht es um die guten Gründe für den Kauf regionaler Produkte. Außerdem gibt es anregende und pffiffige Beispiele für den Umgang mit dem Thema „Regionale und gesunde Ernährung“ im Schulalltag.

Am Ende dieser Publikation finden Eltern, die sich für eine Verbesserung des Schulessens engagieren möchten, einen ersten Handlungskatalog. Er soll ihnen helfen, die Situation an der Schule ihrer Kinder zu erkennen und ihnen Möglichkeiten zum Eingreifen und Verbessern aufzeigen.

Im Herbst 2012 wird eine zweite Publikation zu diesem Thema erscheinen. Darin werden Handlungsfelder für Veränderungen und Verbesserungen detailliert aufgezeigt, konkrete Anregungen gegeben und gelungene Beispiele vorgestellt.

Eine Gewohnheit zu ändern, bedeutet viele Gewohnheiten zu ändern. Die Hinwendung zu regionalen, gesunden und guten Produkten ist kein zeitlich begrenzter Prozess. Gelingt es, ihn gemeinsam mit allen Beteiligten erfolgreich umzusetzen, wird er ein wichtiger Beitrag für eine zukunftsfähige Entwicklung der Saale-Orla-Region sein.



SPEISEPLAN

MO	DI	MI	DO	FR



KAPITEL 1

SCHULESSEN Wer es wirklich isst

Wie und warum Schulverpflegung in Thüringen und speziell im Saale-Orla-Kreis angenommen oder abgelehnt wird, ist in den letzten Jahren von verschiedenen Seiten untersucht worden. Das übergreifende Fazit lautet: Für Verbesserungen im Speiseraum gibt es viel Spielraum.



Lehrer, Schüler und die Anbieter des Schulessens kennen die Situation in ihren Speiseräumen. Manche kennen sie so gut, dass sie seit langem darauf verzichten. In einigen Speiseräumen herrscht Andrang, in anderen gähnende Leere. Eltern, die sich mit dem Thema befassen, erhalten schnell ein Bild von den Bedingungen. Sie wissen, was ihren Kindern gefällt und was nicht. Mit ihren Gewohnheiten üben sie starke Vorbildfunktion aus.

Das Thema Schulessen gewinnt seit einigen Jahren an Aufmerksamkeit. Im Saale-Orla-Kreis wurde es auf Initiative der LEADER-Aktionsgruppe 2009 regionalen Leitprojek. In der Folgezeit besuchten Fachleute alle 38 staatlichen Schulen, ebenso die regional ansässigen Essenanbieter und Produzenten.

Auf Landesebene wurde die Situation des Schulessens in Thüringen im Jahr 2009 repräsentativ untersucht. Dabei ergab sich die nachfolgend skizzierte Situation. Angeboten wird Schulessen an nahezu allen allgemeinbildenden Schulen. In denjenigen Schulen, die Auskunft gaben, nahmen durchschnittlich 46% der Schüler am Schulessen teil. Getrennt nach Schularten sieht das jedoch sehr unterschiedlich aus: An den Gesamtschulen gehen 40% der Schüler in die Speisesäle, an Förder-

schulen 52% und an Grundschulen sogar 71%. Auf der anderen Seite stehen die Regelschulen mit mageren 22% Teilnehmern und die Gymnasien mit 28%. Am dürftigsten ist der Zuspruch an den Berufsschulen, wo nur 13% den Weg zur nächsten Essenausgabe nehmen.

Als Gründe für die Nichtteilnahme werden häufig „andere Angebote“ genannt. Dazu zählen der Bäcker, der Fleischer, fahrende Verkaufswagen, der Supermarkt nebenan oder selbst mitgebrachte Speisen. Manche Familien kochen gelegentlich oder regelmäßig am Abend. Andere machen finanzielle Gründe geltend.

Häufig entspricht das Essenangebot nicht den Wünschen und Gewohnheiten Jugendlicher. Für viele ist es einfach „uncool“, zum Schulessen zu gehen. Was hingegen ihre Freunde machen und wie diese über



Schulessen denken, hat erheblichen Einfluss. Treffen allerdings das Speisenangebot, die Präsentation des Essens und das Ambiente den Geschmack der Jugendlichen, steigt die Bereitschaft zur Teilnahme wieder deutlich an.

Maßgebend wirken auch Kriterien wie Frische, Geruch, Geschmack und Farbe. Sie machen einen Großteil der Essensqualität aus. Die Herkunft der Speisen jedoch wird gewöhnlich nicht als Qualitätskriterium betrachtet. Hat der australische Apfel mehr Vitamine als der Apfel aus dem Altenburger Land, wäre er – rein wissenschaftlich betrachtet – besser. Ökologisch betrachtet schneidet er schlechter ab.

Eine andere gewichtige Rolle spielt das Ambiente des Speiseraums. Viele Räume sind zu laut, nüchtern-funktional, dunkel und unpraktisch. Entspannendes Essen in „Wohlfühlatmosphäre“ ist dort kaum möglich, die Räume laden eher aus statt ein.



Auch der schulische Tagesablauf zählt zu den Faktoren, die über Teilnahme oder Nichtteilnahme am Essen entscheiden. Pausenzeiten und Schulbusverkehr wirken als Taktgeber. Ganze 23 Minuten beträgt die durchschnittliche Pausenzeit an den untersuchten Thüringer Schulen, und das ist vielen Schülern zu kurz. Bei der Wahl zwischen Schulessen und Schulbus gewinnt somit häufig der Bus. Die Schüler fahren lieber nach Hause und essen dort.

Selbst Lehrer und Schulleiter finden selten zur Essenausgabe. Dabei haben sie erhebliche Vorbildwirkung. Aber sie führen gute Gründe dafür ins Feld: In den Speiseräumen geht es oft laut und turbulent zu. Für Lehrer ist ausschlaggebend, dass sie beim Essen das vermissen, was neben der Aufnahme von Kalorien und Vitaminen zu ihrer Regeneration beiträgt – ein entspannendes Innehalten in angenehmer Atmosphäre. Stress schlägt auf den Magen.

Gesunde Ernährung mit einer ordentlichen Portion regionaler Produkte gelingt folglich nur, wenn sie von der Schule gewünscht und geliebt wird. Dafür bedarf es engagierter Partner mit klugen Konzepten und leckeren Rezepten.





KAPITEL 2

WIR WÜNSCHEN UNS...

Das Thema Schulessen beschäftigt im Wesentlichen fünf Gruppen: Die Schüler, deren Eltern, die Lehrer, die Hersteller des Essens und die Erzeuger der benötigten Produkte. Jeder der Akteure hat verschiedene Wünsche, Ansprüche und Erwartungen an das Schulessen.



WAS WÜNSCHEN SICH SCHÜLER?

Eine Fragebogenaktion in sechs Klassenstufen am Schulstandort Neustadt/Orla gibt einige Anregungen und legt Wünsche offen.

Wie soll der Wunschspeiseraum aussehen?

- Viel Tageslicht, hell
- Mischung aus Tischgruppen mit 12 und 4 Stühlen
- Geeignet zum Sitzen, zum Erzählen, zum Arbeiten nach dem Essen
- Bunt ausgemalt
- Bereiche mit Hintergrundmusik
- Gemütliche Stühle
- Getränkeautomat
- Viel Platz für Garderobe und Schultaschen





Was stört im Speiseraum?

- Gerüche
- Dunkelheit
- Akustik: zu laut,
zu hallend, zu unruhig

Wie lang soll die Mittagspause sein?

Rund zwei Drittel der Befragten plädierten für 40 Minuten, ein Drittel für 60 Minuten.

Mehr als die Hälfte der Schüler gab an, den eigenen Speiseraum mitgestalten zu wollen.

Art der Essenausgabe

Zwei Drittel der befragten Schüler waren für eine Mischung von Essenausgabe am Schalter (Hauptgericht) und Selbstbedienung (Beilagen).

Aus anderen Untersuchungen geht hervor, dass in der Mittel- und Oberstufe Free-Flow-Systeme (Freie-Wahl-Systeme) guten Zuspruch finden und diese besonders bei Mädchen beliebt sind. Free-Flow-Systeme bieten Komponenten an, aus denen sich die Schüler ihre Wunschmahlzeit selbst zusammenstellen.

WAS WÜNSCHEN SICH ELTERN?

Die Wünsche der Eltern in Bezug auf das Schulessen sind weder im Saale-Orla-Kreis noch in Thüringen repräsentativ erforscht. Selbstverständlich wünschen sich Eltern, dass das Essen gut schmecken soll. Es soll in jedem Fall preiswert sein und die Kinder sollen oft daran teilnehmen.

Eltern wirken natürlich – bewusst oder unbewusst – durch die Art ihres eigenen Umgangs mit Essen und durch ihr Verhalten ganz unterschiedlich auf die Motivation ihrer Kinder am Schulessen teilzunehmen ein.

In Bezug auf die Auswahl der Schulessenanbieter können Eltern über Klassenelternsprecher oder die Schulkonferenz Einfluss nehmen. Dabei werden unterschiedliche Prioritäten gesetzt. Manche Eltern stufen Regionalität oder Qualität höher ein, für andere stellt der Preis das wichtigste Auswahlkriterium dar.

Essgewohnheiten werden zu Hause geprägt. Wohin diese Gewohnheiten führen, entscheidet sich anhand folgender Fragen:

- Wird zu Hause regelmäßig selbst gekocht?
- Werden Kinder in die Zubereitung des Essens einbezogen?
- Wird mit frischen Produkten gekocht?
- Besuchen Eltern mit ihren Kindern regelmäßig Fast-Food-Ketten, Imbisse, Restaurants oder andere Einrichtungen, die Geschmacksvorlieben und Essgewohnheiten prägen?



- Isst man zu Hause regelmäßig gemeinsam am Tisch oder isst jeder zu unbestimmten Zeiten für sich allein?
- Werden Themen wie gesunde Ernährung, guter Geschmack oder regionale Produkte in der Familie diskutiert?

Als Argumente für die häufige Nichtteilnahme am Schulessen werden immer wieder zu hohe Preise für das Schulessen angeführt, die sich Eltern nicht leisten können. Die Preise für Schulessen bewegen sich im Saale-Orla-Kreis zwischen 1,80€ und 2,70€ je Portion (Stand 2010).



Am häufigsten kostet Schulessen 2,00€ bis 2,50€. Erhellender und glaubhafter als zu hohe Preise erscheinen Begründungen wie „anderweitige Verpflegung“, „andere Gewohnheiten“ oder „Geschmack“. Lehrer stellen fest, dass viele Schüler erhebliche Beträge für Essen außerhalb der Schulküche ausgeben. Das Argument der zu hohen Preise ist also zumeist ein Scheinargument. Unter Armut leidet ein relativ kleiner Personenkreis. Europaweite Untersuchungen belegen jedoch immer wieder, dass insbesondere in Deutschland billiges Essen bevorzugt wird. Preis und Wert eines Essens sind aber völlig unterschiedliche Kategorien!

Schließlich: Seit dem Jahr 2011 kann jeder Leistungsberechtigte dank des Bildungs- und Teilhabepaketes der Bundesregierung alle Kosten der Mittagsverpflegung, die einen Eigenanteil von 1,00€ übersteigen, bei der zuständigen Verwaltung geltend machen. Wo dieser Anspruch nicht besteht, gewährt der Saale-Orla-Kreis, abhängig vom monatlichen Einkommen der Eltern, einen Zuschuss zu den Kosten der Schülerspeisung.

WAS WÜNSCHEN SICH LEHRER?

Lehrer nehmen selten am Schulessen teil. Sie üben mit ihrer Abwesenheit im Speiseraum – ob sie es nun wollen oder nicht – Vorbildfunktion aus. Die Gründe für den Verzicht auf Schulessen finden sich kaum in Studien wieder, sind aber in Einzelgesprächen recht schnell zu erfahren.

Gründe der Lehrer für die Nichtteilnahme am Schulessen:

- Lehrer sind im Schulalltag gestresst. Sie haben große Sehnsucht nach ruhigen Orten zur Entspannung und Erholung, an denen sie ihre Mahlzeit genussvoll einnehmen können. Schulspeiseräume sind in aller Regel keine solchen Orte. Sie verheißen vielmehr Anspannung, Anstrengung und Aufregung. Wie sollte es da schmecken?
- Schulspeiseräume sind viel zu oft viel zu laut, und Lärm ist ein erheblicher Stressfaktor.

- Lehrer haben zwischen ihren Unterrichtsstunden anderweitige Aufgaben zu bewältigen, die einem entspannten Essen entgegenstehen: Schüler haben Fragen, Vor- und Nachbereitungsarbeiten sind zu erledigen, Arbeitsgespräche mit Kollegen zu führen, Aufsichtspflichten wahrzunehmen.
- Lehrer haben Familien oder Partner, mit denen sie gern am Abend eine warme Mahlzeit einnehmen. Darauf freuen sie sich. Zwei warme Mahlzeiten am Tag sind zu viel.
- Lehrer finden, genauso wie Schüler, Speiseräume zu abgelegen, zu klein, zu muffig oder zu steril, in der Summe also wenig einladend.
- Lehrer finden manches Schulessen qualitativ schlecht.
- Lehrer setzen, ebenso wie andere gesellschaftliche Gruppen, unterschiedliche finanzielle Prioritäten in ihrem Leben. Unabhängig vom Einkommen erscheint dem einen somit 2,50 € als ein geringer Preis, einem anderen erscheint er zu hoch. Die Essensqualität spielt dabei eine untergeordnete Rolle.



Wenn man also auch die Lehrer zu einer verstärkten und damit beispielgebenden Teilnahme am Schulessen motivieren möchte, sind zuerst die genannten Rahmenbedingungen im Schulalltag auf ihre entsprechende Tauglichkeit hin zu beleuchten.

Dazu gehören:

- Das Schulkonzept
- Die Qualität des Schulessens
- Die Länge der Mittagspause
- Die Abfahrtszeiten der Schulbusse
- Die Atmosphäre des Speiseraums

WAS WÜNSCHEN SICH HERSTELLER?

Schulessenanbieter sind Wirtschaftsunternehmen. Sie unterliegen einem starken Preisdruck. Für den durchschnittlichen Essenpreis von 2,00–2,50 € wird von ihnen ein Höchstmaß an Qualität, Angebot und Dienstleistung gefordert. Neben den notwendigen Einkünften, die sie erzielen müssen, freuen sich die Unternehmen natürlich auch, wenn ihre Angebote öffentlich Anklang finden. Solche Anerkennung wird als wichtiger Lohn der Arbeit betrachtet.

Die Essenanbieter unterteilen sich in deutschland- oder europaweit agierende Betriebe, in mittelständische sowie kleine Unternehmen, die neben

anderen auch Schulen versorgen. Woher sie ihre Produkte beziehen, hängt von der Größe des Anbieters, seiner regionalen Verankerung, seinen Ansprüchen, Abnahmemengen und seiner finanziellen Ausstattung ab. Unternehmen, die große Mengen benötigen, kaufen häufiger bei eigenen Lieferanten mit bestimmten Qualitätskriterien und in Großmärkten ein. Auch regionale und deutsche Produkte werden einbezogen.

Kleine Firmen können aufgrund ihrer besseren regionalen Verknüpfung und geringerer Abnahmemengen eher und besser in der Region erzeugte Produkte einkaufen. Nichtsdestotrotz kaufen auch sie im Großmarkt, da sie dort zahlreiche Produkte zu einem günstigeren Preis erhalten.



Regionale Anbieter von Schulessen wünschen sich:

- Mehr zufriedene Schüler und Lehrer, die am Schulessen teilnehmen
- Schüler, die den Wert des Essens (wieder) höher schätzen
- Eltern, die es zu schätzen wissen, dass ein Betrieb aus der Region das Essen für ihre Kinder kocht
- Rückmeldungen zur Zufriedenheit oder Unzufriedenheit der Essenteilnehmer an den Anbieter
- Mehr Verständnis der Eltern, dass ein kleiner Betrieb im Marketing nicht mit einem bundesweit oder weltweit agierenden Unternehmen

vergleichbar ist. Der Blick sollte auf das Wesentliche, nämlich die Essensqualität und die Herkunft der Produkte gerichtet sein.

- Technische Möglichkeiten, mit denen sich die Qualität des Essens steigern lässt
- Bessere schulische Rahmenbedingungen, die mehr Lust auf Schulessen machen: attraktive Speiseräume, lange Mittagspausen, darauf abgestimmte Schulbusfahrzeiten, Behandlung des Themas Essen im täglichen Schulunterricht
- Regionale Erzeuger, mit denen man langfristig Arbeitsbeziehungen zum gegenseitigen Vorteil aufbauen kann
- Bestellsysteme, die eine leichte und handhabbare Essensauswahl ermöglichen
- Abrechnungssysteme, die verhindern, dass Unstimmigkeiten oder Unklarheiten der Essensbezahlung auf dem Rücken der Kinder ausgetragen werden



WAS WÜNSCHEN SICH ERZEUGER?

Jeder Erzeuger von landwirtschaftlichen Produkten möchte diese natürlich verkaufen, am liebsten alle. Das trifft auf spanische Tomatenzüchter ebenso zu wie auf französische Putenproduzenten oder Fischzuchtbetriebe im Saale-Orla-Kreis. Je nach Betriebsgröße und erzeugten Produkten gibt es völlig unterschiedliche Vertriebswege und Absatzmärkte. Agrargenossenschaften sind Großbetriebe. Bauen sie Getreide oder Gewürzpflanzen an, werden diese zum Teil sogar exportiert. Sie können aber auch eigene Produkte weiter verarbeiten. Diese werden dann in Hofläden oder auf Märkten im näheren Umkreis angeboten.

Mit der eigenen Verarbeitung und dem Verkauf in der Region entstehen dem Betrieb Vorteile, denn er erzielt höhere Einnahmen als beim bloßen Verkauf der landwirtschaftlichen Produkte (Urproduktion). Schmecken die Produkte und haben sie einen guten Ruf, gewinnt der Betrieb doppelt: Geld und zufriedene Kunden.

Unzufriedene Kunden können dem Betrieb jederzeit den Rücken kehren. Regionale Produzenten kämpfen oft mit dem Problem, dass ihre Preise, die sie betriebswirtschaftlich kalkulieren müssen, höher als die Preise der Supermärkte oder Discounter sind. Diese Unternehmen müssen sich ihren Kundenkreis zumeist hart erarbeiten und mit Produktqualität, Vertrauen und Service überzeugen. Kleinere Unternehmen stellen oft hochwertige Produkte her. Der Einzelhandel, der jedoch ständig große Mengen mit ähnlichen (äußeren) Eigenschaften benötigt, ist an Produkten der Kleinproduzenten in der Regel wenig interessiert.

Wenn regionale Erzeuger also die Chance erhalten, einen Teil ihrer Produkte an Verarbeiter zu liefern, die Schulen im Saale-Orla-Kreis versorgen, ist das für sie ein Gewinn.



Regionale Erzeuger von Fleisch, Wurst, Fisch, Eiern, Kartoffeln, Gemüse und Obst wünschen sich:

- Küchen und Catering-Betriebe, die ihre Produkte in größerem Umfang aufkaufen
- Kunden, die ihre Produkte dauerhaft kaufen
- Zufriedene Kunden, die von der Qualität der Produkte überzeugt sind
- Schulen, die die Betriebe besuchen und erkunden
- Schüler, die Praktika in ihren Betrieben machen und später vielleicht eine Lehre dort antreten
- Schüler, Eltern, Lehrer, die sagen: „Das Essen in der Schule ist gut, weil die Produkte vom Betrieb um die Ecke kommen. Den kennen wir, mit dem sind wir zufrieden.“





ANKUNFT 	
MÖHREN	TÜRKEI
TOMATEN	HOLLAND
GURKEN	SPANIEN
KIRSCHEN	ITALIEN
APFEL	NEUSEELAND
KARTOFFELN	ISRAEL
ZWIEBELN	CHINA





13:20
14:10
14:50
15:15
16:00
16:20
16:45

KAPITEL 3

Globale Wirtschaft und regionales (Schul-)essen

Das Schulessen im Landkreis, so sagt es der Titel dieser Publikation, soll regional, gesund und gut sein. Über die Ansprüche „gesund und gut“ ist schnell Einigkeit zu erzielen. Doch was steckt hinter dem Wunsch, „regionales Schulessen“ als Qualitätsmerkmal einzuführen?



Beim Thema Schulessen sind zwei Erkenntnisse von zentraler Bedeutung:

- Alle Beteiligten rund um das Schulessen kommen aus der Region. Die Produkte für das Schulessen kommen jedoch nicht oder kaum aus der Region.
- Essen ist eine hoch emotionale Angelegenheit. Wer beim Essen glücklich werden will, muss Interesse an der Art, den Eigenschaften und der Herkunft von Lebensmitteln haben, Lust am Zubereiten finden, seinen Geschmack entwickeln und Möglichkeiten für gemeinsamen Genuss schaffen. Wenn mehr Schüler und Lehrer am Schulessen teilnehmen sollen, muss mehr Lust auf Essen erzeugt werden. Dafür bedarf es erheblich mehr als der Verbesserung technisch-organisatorischer Abläufe.

Die Landwirtschaft, die Nahrungsmittelindustrie und der Einzelhandel Thüringens sind in vielfältiger Weise mit der Weltwirtschaft verbunden. Intensive Verflechtungen mit ausländischen Unternehmen bilden eine notwendige Grundlage erfolgreicher Betriebsführung.

Gleichzeitig wächst jedoch die Erkenntnis, dass Unternehmen, die überwiegend in der Region und für die Region produzieren oder Dienstleistungen anbieten, von Vorteil für die langfristige Stabilität einer Region sind. Regionale Produkte sind ein Standortfaktor.

Über Jahrtausende ernährte sich der Mensch fast ausschließlich regional. Erst seit wenigen Jahren reisen Lebensmittel kreuz und quer über den Globus. Neben den Vorzügen der riesigen Auswahl und der scheinbar ständigen Verfügbarkeit für die Wohlhabenden der Industrieländer werden die Kehrseiten dieser revolutionären Entwicklung sichtbar. Sie münden in die Frage, ob diese Entwicklung Zukunft haben kann. Daran zweifeln immer mehr Menschen. Denn Straßenverkehr und Klimaentwicklung, Monokulturen und Artenverarmung, Fast Food-Gewohnheiten und Zivilisationskrankheiten sind untrennbar miteinander verbunden. Und wer satt ist, ist noch lange nicht glücklich.

Eine stärkere Hinwendung zu regionalen Produkten im Schulessen wird als ein Weg

ZEHN GUTE GRÜNDE FÜR REGIONALE PRODUKTE

gesehen, diesen Tendenzen entgegenzuwirken. Anstrebenswert ist es aber nicht allein, den Anteil regionaler Produkte am Schulessen auf 20 oder 30% zu erhöhen. Vielmehr muss auch darauf hingearbeitet werden, Einkaufs- und Essgewohnheiten außerhalb der Schule zu ändern. Jedes Prozent Änderung soll Gewinn für die Region sein, Gewinn für die eigene Gesundheit, das eigene Wohlbefinden und die Umwelt. Wer am Ende dazu kommt, regionale Produkte im Schulessen zu schätzen, wird sie auch im häuslichen Speisplan nicht mehr missen wollen.

Es gibt viele gute Gründe, umzuschwenken. Gehen wir wieder einen Schritt weg vom ständigen Zugriff auf alle Produkte dieser Welt, dafür einen Schritt heran an regionale Produkte. Während die Menschen früherer Zeiten regionale Produkte essen mussten, können wir uns heute freiwillig, nach reiflicher Überlegung und mit guten Gründen gewappnet zum Kauf solcher hochwertiger Lebensmittel entscheiden.

Wer weiter denkt, kauft näher ein. Dafür gibt es mindestens zehn gute Gründe.

- 1 Wissen zum Produkt aus erster Hand erfahren
- 2 Die Vielfalt und den Geschmack der eigenen Region erkunden
- 3 Die eigene Region stärken
- 4 Kulturlandschaft pflegen und erhalten
- 5 Eine Scheibe abschneiden, einen Löffel voll probieren
- 6 Die Jahreszeiten und ihre Produkte wiederentdecken
- 7 Vertrautes einkaufen
- 8 Menschen kennenlernen, die etwas produzieren
- 9 Kurze Wege zum regionalen Produkt nehmen
- 10 Planvoll einkaufen, Reste essen, Geld sparen

1 WISSEN ZUM PRODUKT AUS ERSTER HAND ERFAHREN

Beim Direktvermarkter muss man sich nicht die Augen beim Entziffern des Zutatenschildes verderben. Man schaut ihm in die Augen und fragt ihn danach. Er wird es erzählen, und er wird sich hüten, uns etwas vorzuschwindeln. Für ihn sind Ehrlichkeit und Vertrauen die Basis dafür, dass wir wiederkommen. Da sitzt der Kunde an einem langen Hebel.

Wir können also fragen, warum das Produkt denn so schmeckt, wie es gerade schmeckt, warum es heute vielleicht anders schmeckt als in der letzten Woche, warum es im Sommer anders als im Winter ist, oder warum es das Produkt gerade nicht gibt. Man kann sich darüber austauschen, wie man es am besten lagert und mit welchen anderen Speisen kombiniert es am besten schmeckt. Dabei lernt man nebenbei eine ganze Menge, tauscht Erfahrungen aus und hat obendrein eine gute Unterhaltung. Im Supermarkt sind derartige Gesprächsrunden, zum Beispiel über die 30 Sorten Joghurt im Regal, undenkbar.



2 DIE VIELFALT UND DEN GESCHMACK DER EIGENEN REGION ERKUNDEN



Wer kennt die regionalen Produzenten von Lebensmitteln, die Direktvermarkter, die Nebenerwerbslandwirte oder die Hobbylandwirte aus der Gegend? Wer kennt den Rinderzüchter aus dem Nachbardorf, den letzten Bäcker, der noch keine Fertigmischungen in die Knetmaschine schüttet, die Fischzüchter aus dem Plothener Teichgebiet und dem Orlatal, die Jagdpächter, die Wild vermarkten, den Hobbyimker von nebenan?

Nie gehört? Dann wird es Zeit, sich auf den kurzen Weg zu machen. Das Suchen und Finden solcher Angebote ist ein Stück Spurensuche vor der Haustür, eine Lerneinheit Heimatkunde, ein Schritt hin zu dem, woran es vielen Menschen spürbar mangelt: Stolz auf die Heimat, auf die regionale Identität. Kennt man die Produkte der eigenen Region, kann man den Besuchern aus Hessen oder Sachsen-Anhalt, die mit ihren Weinen angeben, gut Paroli bieten. Und den Schwaben, die von ihren Spätzles, und den Bayern, die von Weißwürsten schwärmen, kann man zeigen, was Thüringen außer Bratwurst und Klößen an Köstlichkeiten bereithält. Es gibt Sachen, die gibt es nur hier, und darauf kann man mit Fug und Recht stolz sein.

3 DIE EIGENE REGION STÄRKEN

Lebensmittel sind in Deutschland im Vergleich zu seinen Nachbarländern deutlich billiger. Viele Deutsche lieben das. Kostet ein Stück Fleisch im Angebot nur noch 3,99€, bildet sich schnell eine Schlange. Allerdings kommt uns dieses billige Essen auf Umwegen sehr teuer zu stehen.

In Teilen Thüringens hört man immer wieder den Satz: „Ich mach’ doch den nicht reich!“ Der, den man „nicht reich macht“, ist zum Beispiel der Gastwirt aus dem eigenen Ort, der regionale Produzent, der kleine Unternehmer von nebenan. Zu dem geht man nicht essen, trinken oder einkaufen, denn man glaubt, ihn damit ungebührlich zu belohnen. Oder man muss sich abschätzigere Fragen der Nachbarn gefallen lassen.

Wen macht man nun aber reich mit dieser Art des Einkaufs? Nun – zum Beispiel die Inhaber der Discounterkette Aldi oder andere große Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels. Den deutschen Lebensmitteleinzelhandel haben mittlerweile wenige große Unternehmen unter sich aufgeteilt. Die vier umsatzstärksten sind die Edeka-Gruppe, die

Rewe-Gruppe, die Schwarz-Gruppe und Aldi. Jede Gruppe verfügt über eigene Supermärkte, Verbrauchermärkte und Discounter und hält Beteiligungen an anderen Einrichtungen.

Die Gewinne solcher Unternehmen fließen zu erheblichen Teilen in andere Regionen und an ferne, unbekannte Unternehmen ab. In jedem Fall hat die eigene Region weniger Nutzen von ihnen. Wenn das Sprichwort stimmt, dass der Teufel immer auf den größten Haufen ..., dann helfen wir ihm mit unserer Art des Einkaufs nach Kräften.

Warum wollen wir nicht mit einem Teil unserer Einkäufe unser eigenes Umfeld stärken? In einer wirtschaftlich gesunden Gegend lebt es sich besser. Mit jedem Einkauf bestimmen wir auch, wohin unser Geld fließt: an große Unternehmen außerhalb der Region oder an kleinere in der Region.



4 KULTURLANDSCHAFT PFLEGEN UND ERHALTEN

Eine Landschaft zu kultivieren heißt, sie ständig zu bearbeiten. Regionale Produzenten leisten mit ihrer Arbeit unschätzbare Beiträge zum Erhalt der Kulturlandschaft, die auch für Heimat und Vertrautheit steht. Eine abwechslungsreiche, gepflegte und strukturierte Landschaft ist ein hohes Gut. Jeder Sonntagsspaziergang führt vor Augen, dass Artenreichtum besser ist als endlose Monokulturen. Die Teichlandschaft um Plothen und Dreba, die Fischteiche eines jeden Dorfes sind Markenzeichen der Region

geworden. Getreide-, Kartoffel-, Kräuter- und Gemüseanbau zeugen von Vielfalt. Obstwiesen und Obstgärten, Wiesen und Weideland setzen jeweils eigene Akzente im Landschaftsbild. Am Grünen Band, am Rennsteig und an den Stauseen locken neben der Geschichte der Landschaft der fortwährende Wechsel aus Wald, Wiesen und Wasser, aus Blicken ins offene Land und romantischen Tälern. Abwechslung schätzt jeder Einheimische, Vielfalt macht die Region für Touristen attraktiv.

Kein Waldstück, keine Obstanlage, kein Hektar Acker und kein Teich können jedoch allein um der Schönheit willen unterhalten werden. Nur wenn das, was dort wächst, als Produkt seine Liebhaber und Käufer findet, hat diese Kulturlandschaft Zukunft.



5 EINE SCHEIBE ABSCHNEIDEN, EINEN LÖFFEL VOLL PROBIEREN

Beim regionalen Produzenten kann man sich eine Scheibe abschneiden: Mal von der Wurst und mal vom Käse. Oder es gibt einen Löffel Honig, eine Probe Marmelade oder ein Stückchen vom Räucherfisch. Das ist ein großer Vorteil gegenüber Verkaufseinrichtungen, in denen die Regale zwar überquellern, man aber vorher nicht kosten kann.

Erst beim Kosten kommt man auf den Geschmack. Man konzentriert sich, versucht eine Geschmacksnote in Worte zu fassen, vergleicht und spricht darüber. Man nimmt sich Zeit. Und wer sich Zeit nimmt, ist auf dem besten Wege zum Genuss. Außerdem spart man Geld. Schließlich muss man nicht ein Dutzend Joghurtmarken kaufen und probieren, um die Lieblingsmarke zu entdecken.



Natürlich kann man nicht verlangen, dass hochwertige Obstbrände sofort zum Kosten geöffnet und das ein Glas Joghurt umgehend aufgeschraubt wird. Aber regionale Produzenten laden regelmäßig zu Veranstaltungen ein, bei denen „Kosten“ auf dem Programm steht. Hof-feste und Tage der offenen Tür gehören dazu, aber auch regionale oder lokale Märkte. Oder der Tag der Regionen. Und wo Verkostung auf dem Programm steht, stehen auch Offenheit und Ehrlichkeit auf dem Programm. Diese Transparenz können Schilder mit kleingedruckten Inhaltsangaben nicht bieten.

6 DIE JAHRESZEITEN UND IHRE PRODUKTE WIEDERENTDECKEN

Erdbeeren schmecken phantastisch, aber nur im Juni. Im Dezember sehen sie zwar aus wie Erdbeeren, aber jeder Blinde würde den Unterschied sofort heraus-schmecken. In Geschmacksfragen sind die Sehenden häufig die Blinden.

Auch Spargel, Kirschen, Pflaumen, Äpfel und Kartoffeln haben ihre Zeit, in der sie am besten schmecken, den höchsten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen haben. Diese Zeit ist immer begrenzt. Das weiß zwar immer noch fast jeder, aber viele Kaufgewohnheiten oder Buffets sprechen eine andere Sprache.

Wer saisonale Produkte isst, trägt dazu bei, Transporte zu verringern oder zu verkürzen. Er sorgt mit dafür, dass weniger Energie für Gewächshäuser benötigt wird, in denen Früchte ganzjährig aufgezogen werden. Er trägt dazu bei, über-züchtete Sorten, deren Eigenschaften auf Transportfähigkeit und Äußerlichkeit abzielen, zurückzudrängen. Denn solchen Produkten fehlt es häufig an Geschmack. Und schmecken sollte es ja eigentlich.

Wer mit seinen Kaufgewohnheiten die Jahreszeiten wiederentdeckt, tut sich selbst und seinem Geschmackssinn etwas Gutes. Man kann für einige Wochen oder auch Monate von einem Produkt Ab-schied nehmen und wendet sich anderen Produkten zu, den Produkten der Saison. Gleichzeitig vereinfacht man dadurch das eigene Leben.

Schließlich wirkt die bewusste Auswahl saisonaler Produkte auch gegen die Vernichtung von Lebensmitteln. Salat-köpfe, Obst und Gemüse werden unter-geackert oder weggeworfen, weil sie mit nicht-saisonalen Produkten konkurrieren müssen. Birnen, Äpfel oder Pflaumen verfaulen auf der Obstwiese oder wandern in den Müll, weil Produkte aus anderen Teilen der Welt attraktiver er-scheinen.

Jedes Produkt hat seine Zeit. Danach muss es in irgendeiner Form konserviert werden. Notgedrungen gehen dabei gute Eigenschaften verloren. Wer also mehr Saisonales in seinen Speiseplan aufnimmt, verbindet Frische mit dem Geschmack der Jahreszeit. So entstehen Gaumenfreuden.

7 VERTRAUTES EINKAUFEN

Eine repräsentative Befragung des Instituts für Demoskopie Allensbach fand 2010 heraus, dass mehr als die Hälfte der Deutschen den Angaben der Lebensmittelbranche nicht glaubt. Man vermutet Mogelpackungen, ungesunde oder gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe. Ganze 10% (!) der Bevölkerung sind es noch, die der Lebensmittelindustrie und den dafür zuständigen Politikern trauen. Jede Partnerschaft auf privater Ebene wäre bei solchem Misstrauen längst gekündigt worden.

Vertrauen hat die Bevölkerung hingegen zu Angaben der Verbraucherzentralen oder zu Veröffentlichungen der Stiftung Warentest.

In der Summe herrscht angesichts dessen, was in den Supermarktregalen steht, bei den Kunden großes Unbehagen. Der Einzelne fühlt sich erschlagen vom Meer der Stoffströme, den unverständlichen Lebensmittelverordnungen, den umfangreichen, aber in ihrer Wirkung kaum zu begreifenden Inhaltsangaben. Jeder hört und liest von Lebensmittelskandalen oder untragbaren Zuständen der Massentierhaltung. Und mancher bemerkt am eigenen Leibe, dass das, was er isst, ungesund ist.

Was können wir also selbst tun? Wir müssen den Erzeugern vor Ort unsere Fragen stellen. Ob es um artgerechte Tierhaltung geht, um fachlich guten Ackerbau, um Verarbeitungsprozesse, Konservierungsstoffe oder Qualitätskontrolle – beim regionalen Produzenten haben wir beste Chancen auf verständliche Antworten. Solche Gespräche schaffen Nähe und sind ein guter Nährboden für Vertrauen.

8 MENSCHEN KENNENLERNEN, DIE ETWAS PRODUZIEREN

Im Discounter oder im Supermarkt wünscht man der Kassiererin einen schönen Tag. Das ist höflich, aber es ist noch kein Gespräch über das, was gerade in den Korb wandert.

Im Hofladen der Agrargenossenschaft, beim Fischzüchter, beim Imker hat man es als Kunde mit Menschen zu tun, die man beim Einkauf näher kennenlernt. Was sind das für Leute, die im Ort wirtschaften, die gleich nebenan etwas Essbares herstellen? Solche Unternehmen sind meist klein, in jedem Falle überschaubar. Oft spricht man mit der

Chefin oder dem Chef höchstpersönlich. Und was man dabei erfahren kann, wird uns kein Supermarktleiter jemals erzählen.

9 KURZE WEGE ZUM REGIONALEN PRODUKT NEHMEN

Billige Transportkosten gelten mit Fug und Recht als Lebensnerv unserer globalisierten Wirtschaft. Deshalb werden zum Beispiel Nordseekrabben nach Marokko gefahren, um sie dort auspulen zu lassen, und Kartoffeln aus Niedersachsen in Spanien zu Pommes frites verarbeitet. Danach kommt alles zurück nach Deutschland, das kostet nahezu nichts. Nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen ist das die richtige Lösung, um im Konkurrenzkampf zu bestehen. Volkswirt-

schaftlich ist das Teil einer Katastrophe, denn die Folgen tragen alle, und nicht der Betrieb, der sie verursacht. Immer mehr Verkehr, immer teurere Infrastrukturen schädigen unseren Naturhaushalt. Inzwischen gibt es zwar bereits erste Supermärkte, die bewusst CO₂-Bilanzen ihrer Produkte offen legen und damit Orientierung beim Einkauf geben möchten, aber Verbesserungen auf diesem Gebiet kommen, ähnlich wie die internationalen Klimakonferenzen, nur in kleinen und zu langsamen Schritten voran.

Auch der Käufer hat es zum Teil in der Hand, Änderungen vorzunehmen. Anstatt die Hand ans Lenkrad zu legen, kann man sie an den Lenker des Fahrrads legen. Regionale Produzenten sind ja in der Nähe angesiedelt! Ebenso sinnvoll sind Erzeuger-Verbrauchergemeinschaften, Sammelbestellungen, Abo-Kisten und der Besuch von Regionalmärkten mit regionalen Produkten.



10 PLANVOLL EINKAUFEN, RESTE ESSEN, GELD SPAREN

Bücher und Filme zum Thema „Essensverschwendung“ haben in jüngster Zeit lebhaftere Diskussionen angestoßen. Auch wenn einzelne Aussagen umstritten und die Datenbasis noch dünn ist, kommt niemand an der schockierenden Aussage vorbei, dass große Mengen Essen im Müll landen.

Das Vermüllen beginnt mitunter bereits auf dem Acker oder im Gewächshaus. Früchte, die keinen Absatz versprechen wie Möhren mit zwei Wurzelenden oder Kartoffeln mit braunen Flecken werden untergepflügt. Lange Transporte verursachen Abfälle, im Groß- und Einzelhandel wandern Lebensmittel in den Müll.

Aber nicht nur Produzenten und Händler vernichten oder verschwenden Essen. Auch der Endverbraucher vermüllt Essbares und wirft Geld weg. Auf 330€ jährlich bezifferte die deutsche Verbraucherschutzministerin im Mai 2011 die Summe, die jeder Deutsche in Form von Lebensmitteln gewirft.

In der Summe kommt uns diese Verschwendung teuer zu stehen. Jeder Verlust wird von jedem am Prozess beteiligten Unternehmen eingeplant und im Preis kalkuliert. Teuer zu stehen kommt auch der Griff nach Fertigprodukten. Die Verbraucherzentrale Hamburg fand 2011 heraus, dass der Griff zu Fertigprodukten ein kostspieliges Vergnügen ist. Wer aus Bequemlichkeit täglich zu ihrn greift, ist über das Jahr hin einen Tausender mehr los als derjenige, der sich seine Melone selbst aufschneidet, die Sahne eigenhändig schlägt und die selbstgemachte Pizza im heimischen Herd backt. Bis zu 650 % (!) macht dieser Bequemlichkeitsaufschlag aus.

Mit dem regelmäßigen Einkauf bei regionalen Produzenten wird weniger Essen verschwendet und mehr Geld gespart.









KAPITEL 4

BEISPIELE AUS DEM SCHULALLTAG

Im Herbst 2011 führten sieben Schulen im Landkreis Schulprojektwochen zum Thema „Regionale und gesunde Ernährung“ durch. Die Inhalte und Ergebnisse wurden öffentlich vorgestellt. Nachfolgend finden sich Zusammenfassungen von drei Projektwochen, an denen Schüler und Lehrer viel Freude und manchen Genuss hatten.

Nachahmungen sind zu empfehlen, sind natürlich gesund und für die Region wünschenswert.



GRUNDSCHULE KNAU

Vom iiiihh über das ooohh zum Aha

Herbstzeit ist Projektarbeitszeit, so auch in der Grundschule am Rittergut Knau. Die Schulleiterin eilt durch die Flure des Schulhauses, aus der Küche riecht es nach frisch Gebackenem, das Haus hallt von Kinderstimmen wider.

Passend zur Erntezeit ist das Thema „Gesunde Ernährung“ im Herbst ein regelmäßig wiederkehrendes Arbeitsthe- ma. Innerhalb der Projektwoche werden Besuche bei regionalen Produzenten mit eigener Küchenarbeit verknüpft. Am ersten Tag geht es per Bus zur Ruhmühle nach Ebersdorf, wo 32 Sorten Mehl gemahlen werden. Interessiert hören die Kinder dem Müller zu, schauen sich die Vorgänge innerhalb der Mühle an. Auch wenn sie noch nicht alles verstehen – die Mühlenbesichtigung hinterlässt bleiben- de Eindrücke. Am zweiten Tag wird das Wochenthema im Klassenraum bearbei- tet. Die Kinder befassen sich mit den Lebensmittelgruppen und der Zusam- mensetzung der Nahrung. Sie lernen, was wichtig für ihre Gesundheit ist. Der dritte Projekttag gehört wieder dem Kennenler-

nen regionaler Produzenten. In Knau sind die Wege zu ihnen kurz: Die Agrofarm Knau steht fast in Sichtweite der Schule. Der Betrieb lädt die Kinder ein, ihre Fleischverarbeitung zu besichtigen. Dabei, so erzählen die Mitarbeiter erhei- tert, gibt es angesichts der hängenden Schweinehälften sofort ein vielstimmiges „iiiiihh“. Auf die Frage des Fleischers, wer denn gern Steaks oder Schnitzel esse, antwortet ihm ein nicht weniger vielstim- miges „Ich!“. Schritt für Schritt werden daraufhin die Abschnitte der Fleisch- und Wurstverarbeitung gezeigt und erklärt. Die Schüler sind interessiert, die Erklä- rung der Abfolgen führt zu Aha-Effekten. Am Ende können diejenigen, die wollen, eigenhändig Klopse anmischen und braten.

Ebenfalls in Knau angesiedelt ist der Fischerhof Händelsmühle. Hier sehen und erleben die Kinder, wie Fische gezüchtet und vermarktet werden und auch das ist eine Exkursion wert. Gemeinsam stellen die Kinder der dritten und vierten Klassen einen leckeren Räucherfischsalat her.

Am vorletzten Tag der Projektwoche steht Backen auf dem Programm. Die Mutter eines Schulkinds unterstützt die Arbeit nach Kräften. Sie betreibt selbst einen Partyservice und bäckt wöchentlich

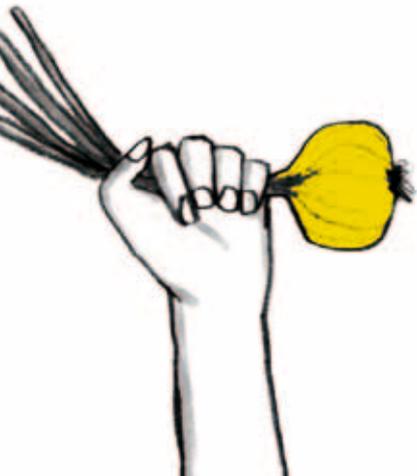
Brot für ihre Kundschaft. Im Klassenzimmer werden Dinkel-, Roggen- und Weizenmehl mit Hefe und warmem Wasser versetzt, auf den Tischen werden Brötchen geformt und mit Sonnenblumen- und Sesamkernen bestreut. Der kleine Herd im Küchenraum fasst die Menge der Brötchen nicht, er muss mehrfach beschickt werden. Die Brötchen gibt es am letzten Tag zum großen Buffet, zusammen mit Kräuterquark, Kloppen, Waffeln, Kartoffelsalat, Müsli und Obst.

Im Sekretariat ist zu erfahren, dass die Grundschule 2011 den Schulessenanbieter gewechselt hat. Man hat sich von einem Großproduzenten verabschiedet, der zwar eine große Vielfalt an Speisen

anbot, die aber qualitativ und quantitativ nicht immer befriedigten. Und dass man die Essenswahl viele Wochen im Voraus treffen musste, hatte erhebliche Nachteile.

Seit dem neuen Schuljahr kommt das Essen von nebenan, aus der Küche der Agrofarm Knau. Der Koch heißt Thomas Lehrach und man kennt sich inzwischen persönlich. Die Speisepläne werden jeweils 14 Tage vorher bekannt gegeben und hängen in den Klassenräumen aus. Es gibt kein Wahlessen mehr wie beim Großanbieter. Dafür reagiert der neue Essenanbieter auf Vorlieben oder Abneigungen der Kinder, denn man kocht und brät hier nahe beim Kunden. Einmal pro Woche ist Suppentag, ein andermal gibt es etwas Süßes. Der Donnerstag gehört den Klößen, das ist Teil der regionalen Tradition und die Kinder finden es gut. Von den 86 Schülern nehmen täglich rund 70 an der Schulspeisung teil, ein guter Schnitt. Durch den erheblich kürzeren Anfahrtsweg und die geringere Warmhaltezeit hat sich die Qualität des Mittagessens deutlich verbessert.

Fazit: Die Grundschule ist mit ihrem Schulessen und im Kontakt mit den Erzeugern vor Ort auf ebenso kurzen wie guten Wegen.



GYMNASIUM SCHLEIZ Kartoffelsalat -Championat

„Im Unterricht können wir uns einen Film ansehen, aber das war es dann auch“, sagt die Biologielehrerin Jutta Steinbiss vom Gymnasium Schleiz und versucht, etwas Ruhe in ihre Sechstklässler zu bringen. Die stehen und sitzen mit Messern vor großen Schüsseln und Schneidebrettern, schälen und schneiden Kartoffeln, würfeln Gurken, Tomaten und Knoblauch. Sie sind mit Feuereifer bei der Arbeit, tauschen sich dabei lautstark aus und sind angespannt. In wenigen Minuten wird der Kartoffelsalat-Champion gekürt.

Innerhalb der Projekttagge zum Thema „Gesunde Ernährung“ haben sich die Schüler ein anspruchsvolles Programm auferlegt. Sie haben Besuche im Kartoffellagerhaus Dittersdorf und im Schweinestall Sorna gemacht. Obwohl sie alle aus dem ländlichen Raum stammen, sind solche Eindrücke und Ansichten Neuland. Die Betriebe wirtschaften zwar in der Region, aber die Vorgänge in den Betrieben sind – nicht nur bei Schülern – herzlich wenig bekannt. Den Erläuterungen der Schweinezüchter und Kartoffel-

bauern haben viele staunend gelauscht. Einiges hat sich eingepreßt: Elfe, Gala und Laura sind Kartoffelsorten, die sie kennengelernt haben. Es gab sie nicht nur zu sehen, die Dittersdorfer haben auch ein opulentes Kartoffelbuffet aufgefahren. Das traf den Geschmacksnerv der Schüler.

„Der Praxisbezug ist der Knackpunkt der Sache“, meint ihre Lehrerin, und mit den Projekttagen hat man viele praktische Bezüge gefunden. Im kommenden



Schuljahr würde sie so etwas gern wiederholen, denn es erweitert das Spektrum der Lernmethoden.

Warum gibt es solche Projekte nicht öfter?

Zu einem Teil liegt das an fehlenden finanziellen Mitteln. Im Herbstprojekt 2011 gab es Reisekosten für Fahrten zu regionalen Produzenten oder Anschaffungskosten für die Lebensmittel, die man in der Schule auf ihren Nährwert hin untersucht hat. Jeder Schüler hat schon einen Burger gegessen, aber noch keiner hatte einen Burger auf seinen Nährwert hin untersucht. Burger und Cola haben zum Teil so viel Energie, dass sie in Kombination mit den anderen täglich verzehrten Lebensmitteln schnell die 2200 Kilokalorien, die für diese Altersgruppe durchschnittlich nötig sind, übersteigen. Wer das selbst untersucht hat, behält

es besser im Gedächtnis als Wissen, das einem Buch oder dem Internet entstammt. Außerdem wird so eigene Verantwortung für die Ernährung entwickelt.

Für ihre Kartoffelsalatproduktion nutzen die Schleizer Gymnasiasten den Wirtschaftsraum der Grundschule. Zum Glück liegt er nur wenige Fußminuten vom Gymnasium entfernt. Gearbeitet wird in 5 Gruppen. Jede Gruppe hat ihren Teamchef, und Noten gibt es für die Projektarbeit natürlich auch. Noten wirken motivierend und die Formen der Projektarbeit finden Anklang. „Das ist auf jeden Fall besser als Unterricht“, bestätigt eine Schülerin, während sie Kartoffeln für ihren Salat schält. Es ist Unterricht in anderer Form, Unterricht, der Freude bereitet und entspanntes Lernen ermöglicht.

Im Projektverlauf stellte man direkte Zugänge zum Thema Essen her. Für die Salatherstellung hat sich jede Gruppe auf ein Rezept geeinigt, das von Müttern oder Großmüttern stammt. Dann wurden Zutaten gekauft und Kartoffeln gekocht. Jetzt, am Ende des Schultages, kommt es darauf an, abzuschmecken. Abschmecken ist anspruchsvoll, so etwas haben die wenigsten bislang selbst probiert. Spaghettis mit Tomatensoße zu kochen ist



keine Kunst. Lieblingspeisen wie Pizza oder Pflaumenknödel mit Vanillesoße bekommt man im Restaurant serviert oder ins Haus geliefert. Aber Selbermachen?

Mittlerweile sind die fünf Salate fertig und die Bewertung steht bevor. Jeder Schüler kostet von jedem Salat, dann einigt man sich in den Gruppen auf die Reihenfolge. Am Ende verkünden die Gruppensprecher die Ergebnisse. Und das ist schwieriger, als man geahnt hat. „Lecker“ oder „gut“ ist als Bewertung zu allgemein. Bemerkungen wie „na ja“ oder „es geht schon“ oder „gewöhnungsbedürftig“ lösen zwar Heiterkeit aus, aber die Schüler merken, dass man genau hinschmecken und nachdenken muss, um sachlich sowie für die anderen nachvollziehbar zu werten. An einen Salat ist zu viel Knoblauch gekommen, bei einem anderen fehlen Salz und Pfeffer. Gurke und Tomate geben Frische und machen knackig.

Und überhaupt, Frische! In der Produktwerbung wird der Begriff „Frische“ pausenlos strapaziert. Doch wie oft stecken Zutaten dahinter, die tiefgekühlt und weitgereist sind, deren angebliche Frische oder deren „frischer Geschmack“ künstlich erzeugt oder herbei geredet

werden. Im Projekt haben die Schüler Zusammenhänge erfahren. Sie wissen jetzt besser, was Frische bedeutet, dass die Zutaten wichtig sind und die Geschmacksnerven noch einiger Übung bedürfen, um gut abschmecken und bewerten zu können.

Am Ende ist eine Salatschüssel leer gegessen. Die Reste der anderen vier Gruppen werden mit nach Hause genommen und nicht in den Müll geworfen. Viel zu viel Essen und damit auch bares Geld fliegen heutzutage in den Müll, aber das zu erforschen wäre schon wieder ein neues Projekt.

REGELSCHULE
REMPENDORF
Mit der Kräuterfee
ans Kräuterbuffet

„Schmeckt angenehm nach Zwiebel“, meint ein Mädchen, und damit ist selbstredend kein Kuss gemeint. Zusammen mit ihren Mitschülern verkostet sie einen der Aufstriche am Kräuterbuffet in der Regelschule Remptendorf. Ein Brotstück nach dem anderen wird bestrichen und genüsslich verspeist. Die Auswahl ist

groß, man muss sich erst einmal den rechten Überblick verschaffen. Stattliche zwölf Aufstriche haben die Schüler der fünften Klasse an diesem Schulvormittag hergestellt. Und jetzt, zur Mittagszeit, stürmen die anderen Schüler das Buffet. „Eh – der drängelt sich vor!“, empört sich ein Mädchen in der Warteschlange, aber noch reicht der Vorrat in den Schüsseln. Es findet zwar keine Schlacht am Kalten Buffet statt, aber von stürmischer Belagerung lässt sich reden.

Im Hintergrund stehen die Biologielehrerin Annette Otto und die Remptendorferin Birgit Grote. Sie betrachten das Treiben. Birgit Grote ist die örtliche Kräuterfrau. Seit Jahren leitet sie an der Schule die Arbeitsgemeinschaft Kräuter. Kräuterbuffets hat sie schon viele gemacht. Alle Aufstriche sind mit säuberlich geschriebenen Schildern versehen, die Tafel selbst ist herbstlich dekoriert. Schafskäse mit Rapunzel und Kräutern steht dort, Petersilien-Schnittlauch-Butter, Preiselbeer-Creme und ein Sauerkraut-Brotaufstrich. Andere Aufstriche sind mit einer Knoblauch-Senf-Mischung oder mit Zwiebeln angerührt worden. Hier gibt es viel zu probieren, und die Mitschüler würdigen die Arbeit der Fünftklässler mit vollen Backen.

Das Programm der Projekttagte rund um die gesunde Ernährung hat die Biologielehrerin Annette Otto entwickelt. Am ersten Tag stand „Gesundes Frühstück“ auf dem Programm. Als besondere Attraktion fuhr der mobile Backofen des Altengeseeser Christopherushofes in den Schulhof ein. Im Ofen haben die Schüler Brötchen backen können, das Mehl dafür kam aus der Ruhmühle Ebersdorf. Der Backofen wird mit Holz befeuert, ein besonderes Erlebnis in einer Welt hochtechnisierter Küchen.

Der zweite Projekttag steht im Zeichen des Kräuterbuffets, für das fünf Gruppen geschnitten, gerührt und probiert haben. „Wir haben ganz schön gekleckert“, kichert ein Mädchen, „aber es hat riesigen Spaß gemacht.“ Auch die Jungen waren mit Begeisterung dabei. „Meine Mama hat einen Garten, da hat sie mal Äpfel reingebracht, da hab ich einen Apfelsalat gemacht, der war auch sehr lecker“, berichtet ein Junge selbstbewusst. Viele Eltern oder Großeltern, ist zu erfahren, bewirtschaften noch Gärten. Und so hilft mancher im Haus beim Schnippeln und Anrühren oder versucht sich auch einmal allein. Im aktuellen Jahrgang der 5. Klasse bestehen gutes Vorwissen und reichlich Erfahrungen, sagt die Kräuterfrau Grote,

aber das ist beileibe nicht in jedem Jahrgang so. Auch auf den Dörfern bekommt die Beziehung zum eigenen Garten Risse.

Am dritten Projekttag ist eine Besichtigung der Hühnerfarm Thierbach vorgesehen, wo Eier produziert werden. Danach geht es zum Biohof Metzner nach Burg-lemnitz. Dort wird frische Milch verkostet, die allen ausgezeichnet schmeckt.

Sieben Themenkomplexe hatte die Lehrerin ihren Schülern zur Auswahl angeboten, darunter theoretische Einheiten zu Ernährungsregeln oder zur Ernährungspyramide.

Letzten Endes reichte die Zeit nur für einen Teil des Stoffes. Wichtigste Erkenntnis: 27 Kinder waren in dieser Zeit glücklich und mit Feuereifer bei der Sache.

Denn am besten schmeckt es natürlich, wenn man etwas selbst gemacht hat. Da ist auch der Appetit ganz anders. In der Flut der Fertigprodukte bringt das Selber-

machen ein wenig Grund unter die Füße. Diesen Grund kann man gut brauchen, wenn man sachkundig zwischen gesunder und ungesunder Ernährung unterscheiden will. Rezepte, die in der Projektwoche Anklang finden, probieren die Schüler später auch zu Hause aus, um ihren Eltern zu zeigen, was sie können. Und welche Eltern ließen sich nicht gern von ihren Kindern am Tisch verwöhnen? Solche Projekte wirken tief, langfristig und über die Schule hinaus. Sie helfen, Gewohnheiten zu ändern.

Am Ende des Projekttagess mit Kräuterbutter werden die fast leeren Schüsseln in den Kühlschrank geräumt und die Tische abgewischt. Der Sauerkrautsalat hat den Appetit zur Hälfte überlebt, ansonsten schimmern die Schüsselböden hell durch. Einer der abräumenden Jungen überlegt kurz. Dann fährt er mit einem Finger einen Schüsselrand entlang und leckt den Finger ab. Die Brotstücke waren leider alle, und frisch schmeckt der Aufstrich am besten. Gelernt ist gelernt.





KAPITEL 5

NACHGEDACHT UND ANGEPACKT

Wer Verbesserungen erreichen will, muss das gesamte System Schulessen betrachten. Jede einzelne Verbesserung, so klein sie auch sein mag, ist ein wertvoller Beitrag auf dem Weg zu regionaler, gesunder und guter Schulspeisung. Nachfolgend werden verschiedene Handlungsfelder aufgezählt. Sie sollen Eltern sowie anderen Interessierten Anregung für Veränderung sein.



Am Anfang

stehen Fragen nach der Akzeptanz des Schulessens an der Schule Ihres Kindes.

Nimmt Ihr Kind an der Schulessenversorgung teil oder nicht? Welche Gründe gibt es für das Fernbleiben? Lassen sich hemmende Faktoren ausräumen? Und wenn ja, wie?

Fragen Sie ihr Kind,

Ob ihm das Essen in der Schule schmeckt

Ob es den Speiseraum mag

Wie viel Zeit es zum Essen hat

Was an der Art des Schulessens stört

Ob es sich bestimmte Dinge für das Schulessen wünscht

Erkundigen Sie sich an der Schule Ihres Kindes

Nach der Teilnehmerzahl am Schulessen

Nach der Zufriedenheit mit der Qualität des Schulessens

Nach der Meinung der Schulkonferenz, die zur Auswahl des aktuellen Anbieters geführt hat

Schließlich: Und nehmen Sie selbst einmal am Essen teil!

Der Schulessenanbieter

Informieren Sie sich über Art, Struktur und Qualitäten des aktuellen Schulessenanbieters. Prüfen Sie, ob und wie er in der Region verankert ist.

Wo hat der Schulessenanbieter seinen Unternehmenssitz?

Wo wird das Essen gekocht?

Wie lange dauert es bei der Warmverpflegung von der Fertigstellung des Essens in der Küche bis zur Ausgabe in der Schule?

Über welche Küchentechnik verfügt der Essenanbieter?



Gibt es eine regelmäßige Rücksprache im Hinblick auf die Zufriedenheit bei den Essenteilnehmern?

Wo kommen die Produkte her, die der Anbieter verwendet?

Hat der Essenanbieter ein Qualitätszertifikat? Was bedeutet das?

Was spricht für den aktuellen Anbieter?
Was spricht gegen den aktuellen Anbieter?

Der Speiseraum

Hier empfehlen sich mindestens zwei Besuche während der Ausgabezeit des Essens. Stellen Sie sich dabei folgende Fragen:

Welche Atmosphäre verbreitet der Raum?

Wie ist die Essenausgabe beschaffen?

Welche guten oder weniger guten Erfahrungen gibt es bei denjenigen, die das Essen ausgeben?

Welche Erfahrungen haben aufsichtführende Lehrer gemacht?

Wie ist es um die Größe des Raumes, die Gestaltung von Wänden und Decke, um Gerüche und um die Lichtverhältnisse bestellt?

Welcher Art ist das Mobiliar? Welche Vor- und Nachteile hat es?

Wie steht es um die Lautstärke während des Essens? Ist die Atmosphäre entspannt oder gibt es Spannungsbereiche?



Die schulischen Rahmenbedingungen

Neben den zentralen Fragen nach dem Essenanbieter und dem Speiseraum sind auch organisatorische Fragen von Belang. Diese werden mitunter übersehen, haben aber erheblichen Einfluss.

Ist das Gesamtkonzept der Schule auf gesunde Lebensweise abgestimmt?

Wie lange dauert die tägliche Essenszeit?

Wie viele Personen müssen in welcher Zeit ihr Essen einnehmen?

Ist der Schulbusverkehr auf die Essenszeiten abgestimmt?

Wie funktionieren Bestell- und Abrechnungssystem? Welche Vor- und Nachteile haben sie?

Lernen rund um das Essen

Wie den im vorhergehenden Kapitel vorgestellten Beispielen zu entnehmen ist, bietet sich Essen als umfassendes Querschnittsthema sowohl für schulischen als auch außerschulischen Unterricht an.

Holen Sie zu folgenden Fragen Erkundigungen ein:

In welchen Unterrichtsfächern spielt Essen eine Rolle?

Wird es an der Schule als Querschnittsthema angesehen?

Gibt es Besuche bei regionalen Produzenten? Finden Betriebsbesichtigungen statt?

Gibt es Angebote von externen Personen, die Angebote zu regionalem, gesundem, gutem Essen machen?

Gibt es außerschulische Angebote, Projektwochen oder Wettbewerbe, die sich dem Thema widmen?

Verfügt Ihre Schule über eine Schulküche für die Schüler?

Welchen Beitrag leisten Sie selbst daheim?



Auf dem Weg zu regionalen Produzenten und regionalen Produkten

Wenn sich Schulessen, Unterricht oder außerschulische Projekte stärker auf regionale Produkte richten, ist eine Bestandsaufnahme der regionalen Produzenten wichtig. Das Spektrum der Personen und Unternehmen ist weitläufig und differenziert. Es reicht vom Hobbyimker bis zur mittelständischen Molkerei, vom Nebenerwerbsfischer bis zum landwirtschaftlichen Großbetrieb, von der Kräuterfrau bis zum Biobauern.

Verschaffen Sie sich einen Überblick über kleine, mittlere und größere Produzenten in der Nähe der Schule Ihres Kindes.

Fragen Sie bei diesen nach, ob Sie an Kontakten und der Zusammenarbeit mit der Schule interessiert sind.

Und schauen Sie, ob der Schulgarten gut bestellt ist. Was wird dort angebaut, wie wird es genutzt, wer betreut den Schulgarten während der Ferien?



WEITERE INFORMATIONEN

... zum Projekt

„Schulessen – Regional, Gesund und Gut“

Ansprechpartner Alexander Pilling

Telefon 036422-22498

alexander.pilling@t-online.de

Ansprechpartner Sören Kube

Telefon 03643-255703

kube@regionale-projekte.de

www.schulessen.org

... zur LEADER-Aktionsgruppe

Saale-Orla e.V.

Die LEADER-Aktionsgruppe engagiert sich für die Entwicklung der Saale-Orla-Region.

Sie ist gemeinsam mit dem Landkreis Initiator des Schulessen-Projekts und Herausgeber dieser Publikation.

Vorsitzender Thomas Franke

Telefon 036640-4490

buergermeister@remptendorf.de

www.leader-sok.de

... zur Schulverwaltung

Der Fachdienst Schulverwaltung des Landkreises Saale-Orla in Schleiz ist u.a. zuständig für Gebäudesubstanz sowie Ausstattung und ein wichtiger Partner im Schulessen-Projekt.

Ansprechpartnerin Olivia Pellenat

Telefon 03663-488747

schulverwaltung@lrasok.thueringen.de

www.saale-orkreis.de

... zum Thema Schulessen in Thüringen

Wichtiger Ansprechpartner für das Thema Schulessen in Thüringen ist die Vernetzungsstelle Schulverpflegung bei der Verbraucherzentrale Thüringen. Im Jahr 2009 veröffentlichte sie u.a. die Studie „Situation der Schulverpflegung in Thüringen“ (siehe Kapitel 1).

Verbraucherzentrale Thüringen,
Vernetzungsstelle Schulverpflegung:

Ansprechpartnerin Alexandra Lienig

Telefon 0361-5551424

vernetzungsstelle@vzth.de

www.vzth.de/schulverpflegung

... zum Förderprogramm

„Bildung und Teilhabe“

Seit 2011 können Eltern über das Förderprogramm Bildung und Teilhabe eine finanzielle Unterstützung rund um die Schule erhalten. Unterstützung gibt es unter anderem für das Mittagessen, aber auch für Schulausflüge oder Schulbedarf. Informationen erhalten Sie in den Bürgerbüros des Landkreises in Schleiz, Pößneck und Bad Lobenstein sowie in den Jobcentern.

buergerbuero@lrasok.thueringen.de

www.saale-orkreis.de

unter Rubrik Bildung/Jugend,
siehe Bildung und Teilhabe



Wir fördern das Projekt Schulessen –
Regional, Gesund und GUT



Kreissparkasse
Saale-Orla

Schulessen im Saale-Orla-Kreis ist ein Thema, das weit über den Tellerrand des Speiseraums hinausreicht. Soll es regionaler, gesünder und besser sein und sollen mehr Teilnehmer am Schulessen gewonnen werden, bedarf es erheblicher Anstrengungen. Eine Schlüsselrolle kommt den Eltern zu. Ihre Ess- und Einkaufsgewohnheiten sowie ihr Engagement an den Schulen der Kinder wirken richtungweisend.

Die vorliegende Publikation analysiert die Situation im Saale-Orla-Kreis und im Freistaat Thüringen. Sie legt Wünsche der Betroffenen dar, zeigt Zusammen-

hänge auf und will zum verstärkten Griff auf regionale Produkte animieren. Davon ausgehend können Eltern anhand eines Fragekatalogs die Situation an der Schule ihrer Kinder untersuchen, um Pläne für schrittweise Verbesserungen aufzustellen.

Im Herbst 2012 wird eine zweite Publikation zu diesem Thema erscheinen, die detaillierter auf die praktische Umsetzung eingehen wird. Beispiele aus dem Landkreis werden angeführt, die allesamt wichtige Meilensteine auf dem Weg zu regionaler, gesunder und guter Ernährung sind.



GEFÖRDERT IM RAHMEN VON



MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG

