

Lydia KLINKENBERG, Ministerin für Bildung, Forschung und Erziehung

Sitzung vom 11. Mai 2023

Frage Nr. 1351: Herr JERUSALEM (ECOLO)

Thema: **Zukunftsfähige Schulküchen**

Es gilt das gesprochene Wort!

Wir Menschen überlasten den Planeten Erde ganz massiv. Diese Mahnung wurde in Bezug auf den Klimawandel vom Club of Rome in den 1970er-Jahren formuliert. Durch seine Arbeit zur Sensibilisierung zum Erhalt des Planeten ist der Club of Rome seit über 50 Jahren eine maßgebliche Instanz, die weltweit Beachtung findet.

Am 6. April 2023 referierte Frau Sandrine Dixson-Declève, Ko-Präsidentin des Club of Rome, hier im Hause. "Earth for all – Ein Survivalguide für unseren Planeten" heißt das Werk, das sie und ihre Kolleginnen und Kollegen verfasst haben. In diesem Buch blicken renommierte Wissenschaftler in die Zukunft und legen ein Genesungsprogramm für unsere krisengeschüttelte Welt vor. Gefordert werden Kehrtwenden in den Bereichen Armut, Ungleichheit, Ernährung, Energie und Ermächtigung von Frauen. Es werden verhältnismäßig kleine Weichenstellungen vorgeschlagen, die große Veränderungen bewirken können, mit dem Ziel einer lebenswerten Zukunft für alle, Earth for all.

Das Kapitel 9 des Buches befasst sich mit einem "Aufruf zum Handeln" und formuliert 15 Empfehlungen an die Politik.

Darin geht es unter anderem um die Umgestaltung des Nahrungssystems auf Basis einer regenerativen und nachhaltigen Landwirtschaft und der Bereitstellung einer gesunden Ernährung für Menschen, die nicht unseren Planeten zerstört. Ziel muss es demnach sein, den Verlust der biologischen Vielfalt zu stoppen und die globalen Gemeingüter zu schützen. Dadurch werde sichergestellt, dass es Nahrungsmittel für alle gibt, ohne dass Natur und Gesundheit zerstört werden.

Nun zu unseren Fragen, Frau Ministerin:

1. Gibt es bei der Finanzierung bzw. Förderung unserer Schulküchen klare Kriterien in Bezug auf die Nutzung von Lebensmitteln, z. B. was Haltungsform, Ursprung, Art der Landwirtschaft, ... angeht?
2. Wird in unseren Schulküchen jeweils eine fleischlos beziehungsweise pflanzenbasierte Mahlzeit angeboten?
3. Laut den Experten müsste der Verzehr von tierischen Produkten um 75 % gesenkt und der Zuckerkonsum stark reduziert werden. Gibt es in der DG Maßnahmen, die dafür sensibilisieren, die Essgewohnheiten in dieser Hinsicht neu auszurichten?

Sehr geehrte Frau Vorsitzende,
sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,

die Organisation der Schulessen ist eine wesentliche Aufgabe des Dienstes mit getrennter Geschäftsführung „Service und Logistik“.

Mit einer wohlschmeckenden und ausgewogenen Schulkost soll in erster Linie die Leistungsfähigkeit der Schüler erhalten werden, das Essen soll sowohl hohen ernährungsphysiologischen als auch geschmacklichen Standards entsprechen. Ein vielfältiger Speiseplan mit ausgewogenen Gerichten erfüllt diese Vorgaben.

Die Gemeinschaftsverpflegung – mit einer Kapazität von rund 1.300 Essen täglich - verfolgt auch die Ziele der Nachhaltigkeit. Der Dienst achtet weitestgehend auf einen Einkauf bei regionalen Anbietern, um somit u.a. auch den CO₂-Ausstoß so gering wie möglich zu halten.

Brot, Fleisch, Kartoffeln, Obst und Gemüse werden über regionale Anbieter bezogen. Eine Vielzahl dieser Anbieter haben sich der Marke „Made in Ostbelgien“ – Aus der Region, für die Region, mit der Region - angeschlossen und garantieren Ursprung und Haltungsform. Sie stehen für hochwertige Produkte, die auf kurzen Wegen zum Endverbraucher gelangen.

Ein positiver Nebeneffekt des Einkaufs bei regionalen Anbietern, die sich zum Beispiel der Marke „Made in Ostbelgien“ angeschlossen haben – trägt dazu bei, die ostbelgische Wirtschaft zu stärken und Arbeitsplätze in der Region zu sichern,

die regionale Identität zu stärken und die Kulturlandschaft für künftige Generationen zu erhalten.

Selbstverständlich bezieht der Dienst nach Möglichkeit auch Bioprodukte, d.h. Lebensmittel, die nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus oder der biologischen Landwirtschaft produziert werden. Ohne Düngemittel, Pestizide oder Herbizide!

Der Donnerstag ist grundsätzlich ein vegetarischer Tag für alle Schüler. An den anderen Wochentagen werden vegetarische Alternativen auf Anfrage angeboten.

Selbst im Kiosk werden Baguettes und Brötchen mit vegetarischen Belägen angeboten.

Beim Fleischkonsum wird darauf geachtet, dass der tägliche Konsum eines Schülers überschaubar bleibt.

Seit sieben Jahren arbeitet der Dienst auf Grundlage der sogenannten Ernährungspyramide, die von Fachleuten entwickelt und europaweit anerkannt ist. Die Ernährungspyramide ist eine Ernährungsempfehlung, in der die Mengenverhältnisse von Lebensmittelgruppen repräsentiert sind, die für eine gesunde Ernährung empfohlen werden. Die Ernährungspyramide garantiert eine ausgewogene Kost mit viel Gemüse, Salaten und gesunden Beilagen in Form von Kartoffeln, Reis, Vollkornnudeln, usw.

Die Nachspeisen stammen aus eigener Herstellung, es werden keine Fertigprodukte angeboten. Dem Zuckerkonsum wird besondere Beachtung gewidmet. Außerdem wird alternativ Obst angeboten.

Denn an der Spitze der Pyramide sind Zucker zu finden, von denen nur wenig konsumiert werden sollten.

Im Erlass zur Festlegung der inhaltlichen Schwerpunkte in der Gesundheitsförderung für die Jahre 2020 bis 2024 werden in Artikel 2 die Schwerpunkte im Bereich Ernährung beschrieben, wie die Reduzierung des Konsums von rotem und verarbeitetem Fleisch, versteckten Fetten, Zucker und ungesunden Alternativen.

Die Projekte zur Gesundheitsförderung, die eingereicht werden können, sollten sich an diesen Schwerpunkten orientieren. So wurden beispielsweise bereits mehrere Projekte zum Thema gesunde Ernährung durchgeführt (Verbraucherschutzzentrale: „Gutes Essen für Alle“, Intego: „Gesund zur Arbeit“ und Frauenliga: „Gemeinschaftshochbeet“).

Außerdem kümmert sich Kaleido um die Sensibilisierung der Kinder für gesunde Ernährung über die Eltern, andererseits ist der PRT für die Sensibilisierung der allgemeinen Bevölkerung zuständig. Die jährliche Kampagne für gesunde Ernährung läuft derzeit und betont nicht nur die gesunde Ernährung, sondern auch die Nachhaltigkeit. Die diesjährige Kampagne heißt „Zukunft schmeckt lecker, gesund und nachhaltig“.

Schließlich gibt es auch die Gesundheitsdienstleister, die die Menschen für ihre Ernährung sensibilisieren und so zu einem globalen Gesamtbild beitragen.

Abschließend möchte ich nicht unerwähnt lassen, dass der Küchenchef des Dienstes während sechs Monaten eine Fortbildung zum Thema Ernährungsberatung absolviert hat.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!