

Modellprojekt „Essen mit Zukunft“ – Worum geht es?

Mit dem Modellprojekt „Essen mit Zukunft“ möchten wir in Kitas und Schulen eine nachhaltige, gesundheitsförderliche Mittagsverpflegung voranbringen und dabei eine möglichst hohe Zufriedenheit mit den angebotenen Gerichten sicherstellen.

Wir passen die Speisepläne in den kommenden Wochen testweise an und führen zum Speisenangebot Befragungen durch.

Bei der Speiseplananpassung setzen wir folgende Schwerpunkte:

- Der Anteil an tierischen Lebensmitteln wird auf ein nachhaltiges Maß reduziert. Dabei werden die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung im Hinblick auf eine gesundheitsförderliche Speiseplangestaltung berücksichtigt.
- Der Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung wird erhöht, ohne dass es dadurch zu Preiserhöhungen kommt.
- Uns ist wichtig, dass es den Kindern gut schmeckt. Natürlich können nicht mit jedem Gericht alle Geschmäcker getroffen werden. Aber wir streben eine möglichst hohe Zufriedenheit an. Daher bilden wir uns derzeit fort, testen neue Rezepte und führen Befragungen durch, um dadurch unser Speisenangebot auch im Sinne der Kinder optimieren zu können.

Welchen Sinn macht das Modellprojekt und warum möchten wir die Verpflegung zukünftig anders gestalten?

Die Entscheidung darüber, was wir essen, hat vielfältige Auswirkungen: unter anderem auf unsere Gesundheit, auf die Umwelt und das Klima. Die aktuell in Deutschland verbreiteten Ernährungsgewohnheiten und die Art und Weise, wie Lebensmittel produziert werden, haben leider sehr negative Auswirkungen. Das lässt sich ändern. Und wir sind der Überzeugung, dass wir in Kitas und Schulen mit gutem Beispiel vorangehen sollten. Denn in der Kindheit werden Ernährungsgewohnheiten entscheidend geprägt. Wir tragen eine Verantwortung dafür, dass Kinder sich bei uns gesundheitsförderlich ernähren können und lernen, was zu einer nachhaltigen Ernährung dazugehört.

Warum weniger Fleisch und tierische Produkte?

Ein zu hoher Anteil Fleisch in der Ernährung hat zahlreiche negative Auswirkungen auf die Gesundheit, wie wissenschaftliche Studien zeigen. Das beinhaltet unter anderem ein erhöhtes Risiko, an schwerwiegenden Erkrankungen wie zum Beispiel Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes und Krebs zu erkranken. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung weist darauf hin, dass die Deutschen im Durchschnitt viel mehr Fleisch essen als gesund wäre. Die DGE hat für die Kita- und Schulverpflegung [Qualitätsstandards](#) entwickelt, in denen sie Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Speiseplangestaltung macht. Dies beinhaltet unter anderem die Empfehlung, maximal 1x pro Woche in der Mittagsverpflegung Fleisch oder Wurst anzubieten.

Auch im Hinblick auf den Klima-, Umwelt- und Tierschutz ist es sinnvoll, sich möglichst pflanzenbasiert mit einem maßvollen Anteil an tierischen Lebensmitteln zu ernähren.

Im Hinblick auf die Überfischung der Meere ist es aus Nachhaltigkeitsperspektive sinnvoll, auch den Fischkonsum zu begrenzen. Denn nur durch einen maßvollen Fischkonsum und eine Reduzierung des

Fischfangs kann sichergestellt werden, dass Fisch auch in 30 Jahren noch eine Nahrungsquelle der Menschen ist. Auch wenn Kinder nur 1-2 mal im Monat Fisch essen, können sie mit allen notwendigen Nährstoffen versorgt werden.

Warum mehr Bio-Lebensmittel?

Das vorherrschende System, Lebensmittel zu produzieren, gefährdet langfristig unsere natürlichen Lebensgrundlagen, da lebenswichtige natürliche Ressourcen beschädigt werden. So ist unsere zukünftige Nahrungsproduktion zum Beispiel durch den Verlust an Bodenfruchtbarkeit und durch das Artensterben bedroht. Die abnehmende Bodenfruchtbarkeit und das Sterben von Bienen und anderen Bestäubern hat unter anderem mit dem regelmäßigen Pestizideinsatz in der konventionellen Landwirtschaft zu tun.

Die ökologische Landwirtschaft bietet vielfältige Vorteile für den Schutz unserer natürlichen Ressourcen und damit für die langfristige Bewahrung der Grundlagen unserer Nahrungsproduktion. Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Düngemittel sowie durch eine vielfältige Fruchtfolge wird ein wichtiger Beitrag geleistet für den Schutz von Böden, Gewässern, Artenvielfalt sowie des Klimas. Auch für die Anpassung der Landwirtschaft an den Klimawandel bietet die ökologische Landwirtschaft wichtige Vorteile. Die ökologische Landwirtschaft bietet zudem auch für die menschliche Gesundheit entscheidende Vorteile. Denn im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft werden die gesundheitsschädigenden Wirkungen von chemisch-synthetischen Pestiziden ebenso vermieden wie die Ausbreitung antibiotika-resistenter Keime in der Tierhaltung.

Ein verstärkter Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger Hebel, um die Ausweitung der ökologischen Landwirtschaft zu fördern. Eine verlässliche Nachfrage von Seiten der Gemeinschaftsverpflegung bietet Landwirten eine wichtige Grundlage für den Umstieg auf ökologische Landwirtschaft.

Ihre Unterstützung ist gefragt

Wir tun unser Bestes, im Rahmen der Speiseplananpassung Gerichte anzubieten, die den Kindern gut schmecken. Doch generell ist es unmöglich, in der Kita- und Schulverpflegung jeden Tag Gerichte zu servieren, die jedem Kind schmecken. Gewohnheiten und Geschmäcker von Kindern sind sehr unterschiedlich und ändern sich auch immer wieder.

Damit die Umstellung auf eine nachhaltige, gesundheitsförderliche Verpflegung ein Erfolg wird, sind wir auf Ihre Unterstützung angewiesen! Wir bitten Sie, ihr Kind zu ermuntern, Neues auszuprobieren. Manchmal gefällt einem ein neues Gericht auch erst, nachdem man mehrmals probiert hat ...

Wir begleiten die Speiseplananpassungen mit täglichen Gerichte-Feedbacks. Diese Feedbacks helfen uns, bei der Speiseplangestaltung bestmöglich auf die Vorlieben der Kinder einzugehen.

Unser Ziel ist, im Rahmen des Möglichen ein Höchstmaß an Zufriedenheit mit den angebotenen Speisen zu erreichen.

Weitere Infos/Kontakt:

Das Modellprojekt „Essen mit Zukunft“ wird vom gemeinnützigen Verein Agrar Koordination (Forum für Internationale Agrarpolitik e.V.) im Rahmen der Initiative „Gutes Essen macht Schule“ koordiniert, um eine nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schulen voranzubringen.

Bei Fragen zum Modellprojekt und bei Interesse an weiterführenden Hintergrundinformationen wenden Sie sich gerne an die Projektleitung: Julia Sievers, julia.sievers@agrarkoordination.de