



Mittagessen in der Schulkantine (Foto: aid infodienst Bonn)

Der Wandel des Essalltags

Veränderungen im Familienbereich und neue Aufgaben von Schule

Von Adalbert Evers, Kerstin Hämel und Uta Meier-Gräwe

Immer mehr Kitas und Schulen organisieren Verpflegungsangebote, ein Trend, der mehrere Ursachen hat. Ein wichtiger Beweggrund liegt im tiefgreifenden Strukturwandel von Familien: Sie können und wollen ihre Rolle in Sachen Ernährung nicht mehr in der alten Weise wahrnehmen. Im Folgenden wird gezeigt, dass in den Familien heute nicht einfach nur weniger, sondern auch anders gekocht und gegessen wird – allerdings mit typenspezifischen Unterschieden. Und es wird ein Bild von einer bislang noch sehr vielfältigen neuen Dienstleistungslandschaft vermittelt, wie sie rund um die Ernährung speziell an den Schulen entsteht.

In einer von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) geförderten Studie wurde zwischen 2004 und 2007 erstmals detailliert untersucht, wie zu Beginn des 21. Jahrhunderts die an 365 Tagen im Jahr beständig wiederkehrende Anforderung der familialen Ernährungsversorgung von berufstätigen Paaren mit zwei Kindern in Deutschland konkret organisiert und gestaltet ist. Außerdem zielte diese wissenschaftliche Analyse darauf ab, die Sinnsetzungen und Ansprüche von berufstätigen Müttern aus verschiedenen Bildungs- bzw. Berufsgruppen zu dechiffrieren, die sie mit den Familienmahlzeiten oder anders arrangierten Settings der täglichen Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum verbinden.

Der Studie liegt ein ökotrophologischer Bezugsrahmen zugrunde, um das Zusammenspiel von verfügbaren Ressourcen, Intentionen und Handlungsspielräumen der Familienhaushalte ganzheitlich in den Blick zu nehmen und eine individuumsfixierte Betrachtung des Essens und Trinkens konzeptionell zu vermeiden. Letztlich geht es im familialen Lebenszusammenhang um die keineswegs triviale Herausforderung, unterschiedliche Bedürfnisse, Zeitbindungen, Geschmacksvorlieben und Gewohnheiten von Müttern, Vätern und Kindern auszutarieren, Kompromisse zu finden und einen von allen Familienmitgliedern getragenen Ernährungsversorgungsstil auszuhandeln, der entlang der Familienbiographie immer wieder neu arrangiert werden muss. Dieser Zugang eröffnete die Chance, den Essalltag von Familien nicht nur in seiner ernährungs- und gesundheitsbezogenen Relevanz zu erfassen, sondern zudem in seinem kulturellen und sozialen Bedeutungsgehalt auszuloten. Somit leistet

die vorliegende Studie einen wichtigen Beitrag zur Etablierung einer kultur- und sozialwissenschaftlichen Perspektive in der Ernährungsforschung und wirkt ihrer bisher weitgehend eindimensional naturwissenschaftlichen Ausrichtung im deutschen Forschungsraum entgegen.

Auf der Grundlage eines aufwändigen Forschungsdesign wurde eine Typologie der familialen Ernährungsversorgung generiert. Sie gibt Auskunft über die Vielfalt der gelebten Ernährungsversorgungsstile der Familienhaushalte und eröffnet zugleich innovative Ansatzpunkte für eine zielgruppenbezogene Gesundheits- und Ernährungsprävention.

Familiale Ernährungsversorgungstypen

Nur ein differenzierter Blick führt weiter: Zum einen finden sich Arrangements des familialen Essalltags, die fast ausschließlich privat organisiert und praktiziert werden. Dabei handelt es sich um den Typ der „**familienorientierten Traditionalistinnen**“, die als teilzeitbeschäftigte Mütter ihre schulpflichtigen Kinder fast ausschließlich

selbst versorgen. Dadurch bleiben diese gut ausgebildeten Frauen allerdings deutlich unter ihren beruflichen Möglichkeiten. Sie haben ihre Erwerbsbeteiligung seit der Familiengründung zurückgefahren und fungieren als „Ernährungsministerinnen“ und Fahrdienstleiterinnen ihrer Kinder zwischen Ballett-, Reit- und Schwimmunterricht. Nach dem vormittäglichen Teilzeitjob als Grundschullehrerin oder in der Evangelischen Gemeinde wird eingekauft und gekocht, die Kinder kommen zum Mittagessen nach Hause bzw. werden zwischendurch abgeholt. Diesen Müttern ist es wichtig bei Tisch zu erfahren, was sich am Vormittag in der Schule ereignet hat. Fürsorge heißt für sie, zwar nicht ganz auf einen Job zu verzichten, gegenüber dem Familienalltag ist er jedoch nachrangig. Dementsprechend dominiert eine klassische Arbeitsteilung mit dem durchgängig vollzeitbeschäftigten, ebenfalls gut ausgebildeten Partner, der das Einkommen der Familie sichert und sich in der Regel erst zum Abendessen am gedeckten Tisch niederlässt. Diese Mütter sind ausgesprochen empfänglich für praktische Empfehlungen einer gesunden, abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung, die sie auch beim täglichen Kochen gern aufgreifen.

Ein anderes, ebenfalls häuslich orientiertes Arrangement findet sich beim Typ der finanziell gut gestellten „**pragmatischen Selbständigen**“ mit Kindern unter zehn Jahren. Diese Mütter verfügen über Hochschulabschluss oder eine Meisterausbildung und üben ebenso wie ihre Partner einen Vollzeitjob aus. Um ihren beruflichen Interessen nachgehen zu können, haben sie mit der Geburt ihres ersten Kindes als Strategie einer gelingenden Work-Life-Balance vorsätzlich und aktiv den Weg in die berufliche Selbständigkeit eingeschla-

Die Studie „Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum – Der Essalltag von Familienhaushalten“ wurde am Fachbereich 09 „Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement“ der Justus-Liebig-Universität Gießen von Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser und Prof. Dr. sc. Uta Meier-Gräwe geleitet und von Dr. Anke Möser, Uta Zander und unter Mitarbeit von Jacqueline Köhler realisiert.

gen. Die wichtigsten Unterstützungspersonen in diesem Arrangement sind die meist im direkten Wohnumfeld lebenden Großmütter. Der Arbeitsplatz der pragmatischen Selbständigen befindet sich in der Wohnung/im Haus oder in der unmittelbaren Nähe der Wohnung, so dass sie dem internalisierten bürgerlichen Versorgungsleitbild gemäß die drei Hauptmahlzeiten mit ihren Kindern einnehmen können. Zur zeitlichen Ästhetik des Essens und Trinkens gehört es, in Ruhe gemeinsam zu frühstücken. Dieses morgendliche Familienritual kann durch den selbstbestimmten, relativ späten Arbeitsbeginn der beruflich selbständigen Mütter auch gelebt werden. Demgegenüber bestehen zeitliche Restriktionen bei der Vorbereitung und der Dauer der gemeinsamen Mittagsmahlzeit, denn danach wenden sich die Mütter wieder ihren beruflichen Verpflichtungen zu. Es dominiert ein pragmatisches Herangehen, dem Grundsätze einer gesunden Ernährung gelegentlich auch nachgeordnet werden. Der Rückgriff auf Tiefkühlkost und Konserven dient ebenso wie auf das Standardrepertoire an schnellen Gerichten oder der Gang zum Metzger von gegenüber, der einen akzeptablen „Take Away“-Mittagstisch anbietet, ganz pragmatisch der Arbeits- und Zeitersparnis. Die selbst gewählte „Entgrenzung von Arbeit und Leben“ durch den Berufsstatus der Selbständigkeit bietet eine vergleichsweise hohe Zeitautonomie und erlaubt es den Müttern vielfach durchaus, ein persönliches Hobby wie Reiten oder Tennis spielen auszuüben. Ihre Kinder werden in die Vor-, Zu- und Nachbereitung von Mahlzeiten altersgerecht eingebunden und lernen früh, auch in diesem Handlungsbereich selbständig zu sein. Öffentliche Verpflegungsangebote in Kindergarten und Schule werden von ih-

nen ebenso wie von den familienorientierten Traditionalistinnen kaum nachgefragt.

Demgegenüber handelt es sich beim Typ der „berufsorientierten Netzwerkerinnen“ um in Vollzeit beschäftigte Akademikerinnen mit Kindergarten- bzw. Schulkindern, die auf institutionelle Verpflegungsangebote bzw. auf sonstige bezahlte Dienste im Alltag zwischen Beruf und Familie dringend angewiesen sind. Auch in ihrem Wertekanon nimmt eine warme Mittagsmahlzeit für ihre Kinder einen hohen Stellenwert ein. In keinem anderen Typ übernehmen bezahlte Tagesmütter, Kindermädchen und Haushaltshilfen so oft die Mittagsverpflegung der Kinder; mit den „Kochkünsten“ dieser Helferinnen sind die Mütter allerdings selten zufrieden. Auf private Netzwerkpersonen wie Großmütter können sie in der Regel nicht zurückgreifen, weil – beruflich bedingt – die Großeltern meist nicht im selben Ort wohnen. Deshalb muss ein beträchtlicher Teil des Erwerbseinkommens in die Betreuung und Versorgung der Kinder investiert werden. „Das heißt, mein Nettoeinkommen fließt vollständig in die Kinderbetreuung und in ein bisschen Haushaltshilfe, was so grade eben das macht, dass wir über die Runden kommen und mehr kann ich quasi nicht bezahlen, ...“ (Haushalt 8:7ff.) Das Abendessen ist die Hauptmahlzeit des Tages und wird in vielen dieser Familien wie ein tägliches Familienritual zelebriert: Man genießt die gemeinsame Familienzeit beim Essen, um sich über die Ereignisse in Kita, Schule und am Arbeitsplatz auszutauschen und notwendige Vorab-sprachen für den nächsten Tag zu treffen. Handlungsspielraum für die Zubereitung von aufwändigen Menüs gibt es an Werktagen allerdings kaum. Es geht vielmehr darum, mit einem möglichst

geringen Zeitaufwand ein warmes und vor allem gesundes, selbst zubereitetes Essen auf den Tisch zu bringen. Dadurch wird versucht, dem oft ernährungsphysiologisch als unzureichend betrachteten Mittagessen der Kinder in Kindergarten und Schule zu begegnen. Obwohl die Partner der vollzeitbeschäftigten berufsorientierten Netzwerkerinnen an den Einkäufen und Beköstigungsarbeiten stärker teilhaben als andere Väter, kann von einer paritätischen Arbeitsteilung auch bei diesem Versorgungstyp nicht die Rede sein: Das täglich von den Müttern zu bewältigende Pensum an praktischen und organisatorischen Koordinationsleistungen lässt wenig Raum für Eigenzeit und führt zu einer erheblichen zeitlichen und psychischen Belastung.

Eine überdurchschnittlich hohe Arbeitsbelastung in Familie und Beruf kennzeichnet auch den Ernährungsversorgungstyp der „überlasteten Einzelkämpferinnen“. Geringe berufliche Ausbildungsabschlüsse beider Eltern oder berufliche Qualifikationen, die in Deutschland nicht anerkannt werden, machen es für diese Mütter erforderlich, als Vollzeitbeschäftigte – oft im Schichtdienst der industriellen Fertigung oder im Dienstleistungssektor – zum Familienbudget beizutragen. Viele haben einen osteuropäischen Migrationshintergrund und können weder auf ein dicht geknüpftes Netzwerk aus Verwandten und Nachbarn noch auf finanzielle Spielräume zurückgreifen, um sich bei der Sicherstellung des Essalltags ihrer Familien eine spürbare Erleichterung zu verschaffen. Die hohe Wertschätzung des gemeinsamen Essens mit der ganzen Familie kollidiert an den Werktagen mit unterschiedlichen Arbeits- und Schulzeiten der Familienmitglieder. Die Kinder bleiben sich deshalb bis zur Rückkehr der El-



Essensausgabe im Rahmen der Schulspeisung nach 1945 in Darmstadt-Wixhausen (Foto: Hessisches Staatsarchiv Darmstadt, Bestand R 4, Nr. 1220 und Nr. 1219)

tern aus dem Schichtdienst oft selbst überlassen. Diese als unbefriedigend erlebte Alltagssituation versuchen die Mütter durch ausgiebiges Kochen und Backen an den Wochenenden wieder auszugleichen, auch um den Preis, keinerlei persönliche Zeit zum Entspannen zu haben. „...*Ich kann mich nicht, hab` ich immer welche Druck mit Zeit. Ich habe zu wenig Zeit für alles.*“ (Haushalt 42:92) Dennoch beziehen sie aus dieser Versorgerinnenrolle ihre Identität und Anerkennung durch die Familie. Allerdings bleiben sie mit diesen Aufgaben oft völlig auf sich gestellt. Von den Müttern wird wenig Mithilfe eingefordert; zugleich gehen Väter und Kinder selbstverständlich davon aus, dass Kochen Frauensache ist. Mithin entsteht die Überlastungssituation der Mütter durch den hohen Anspruch, möglichst frische Lebensmittel zu verwenden und Speisen gemäß der Geschmacksvorlieben der Kinder und Partner selbst zuzubereiten. Auf dem Speiseplan stehen regelmäßig traditionelle, kalorienreiche und deftige Fleisch- und Fischgerichte mit Gemüse- und Sättigungsbeilagen, aber auch Kuchen und Süßspeisen, oft aus dem Herkunftsland. Ganz offensichtlich dient das gute und ausgiebige Essen hier der Kompensation von erfahrenem Mangel im Zugang zu anderen Konsum- und Erlebnisfeldern der

westlichen Wohlstandsgesellschaft. Übergewicht ist in diesem Ernährungsversorgungstyp nicht von ungefähr ein allgegenwärtiges Signum.

Der Typ der „**aufopferungsvollen Umsorgerinnen**“ schließlich wird repräsentiert durch Familienmitglieder der Arbeiterschicht. Es dominieren ein vergleichsweise niedriges Bildungs- und Qualifikationsniveau und relativ enge finanzielle Spielräume im Haushaltsbudget. Die stundenweise Erwerbsbeteiligung der Mütter (oft ein 400-Euro-Job) stellt in aller Regel nicht mehr als eine schlichte Notwendigkeit dar, um zur Aufbesserung des Haushaltseinkommens der Familie beizutragen. Ihre persönliche Identität beziehen die erwerbstätigen Mütter diesen Typs dagegen ausschließlich aus ihrer Rolle als Mütter und hier vor allem als Hauptverantwortliche für die Gewährleistung der täglichen Essensversorgung. Eigenzeit für ihre ganz persönliche Selbstverwirklichung zu reklamieren ist ihnen fremd. Weil die im Haushalt lebenden Kinder oft schon im jugendlichen Alter oder erwachsen sind und ihre eigenen Interessen und Verpflichtungen haben, wird werktags nacheinander, allein in unterschiedlichen Räumen, oft vor laufendem Fernsehgerät gegessen, selbst dann, wenn alle zu Hause anwesend sind. Die Mütter haben ihr Ideal einer gemeinsamen abendlichen Mahlzeit im

Hotel „Mama“, besonders an den Werktagen, irgendwann resigniert aufgegeben. Woran sie allerdings festhalten, ist die tägliche, oft aufwändige Zubereitung eines kalorienreichen und warmen Abendessens und zwar unabhängig vom Kalorienverbrauch der einzelnen Familienangehörigen im Tagesverlauf, wobei es sich auf Wunsch der männlichen Familienmitglieder fast immer um ein Fleischgericht handelt. Widersprüchlichkeiten im Umgang mit den knappen Budgets zeigen sich zum einen in der Bevorzugung von Billigangeboten: „*Och und es ist so Hackfleisch im Angebot. Och, man könnte mal ja einen Hackbraten machen. Dann bestell' ich das Hackfleisch...*“ (Haushalt 48:13). Zum anderen fällt eine vergleichsweise häufige Nutzung von Fast-Food-Buden sowie von Bäckereien und Fleischereien zum Frühstück oder zum Mittagessen auf. Reichhaltige Mahlzeiten mit Fleischportionen stehen symbolisch für den Leitsatz, dass es wenigstens beim Essen an nichts fehlen soll. Der bewegungsarme Lebensstil findet am Wochenende seinen Höhepunkt, wenn mit Verwandten und Nachbarn in gemüthlicher Runde reichhaltig gegessen und getrunken wird. Deshalb verwundert es kaum, dass Diabetes, Übergewicht oder Herz-Kreislaufprobleme bei diesem Ernährungsversorgungstyp überdurchschnittlich häufig auftreten.



Ein gemeinsames Frühstück in der Schule (Foto: aid infodienst Bonn)

Verpflegungsangebote an Schulen

Die vorhergehende Darstellung von verschiedenen Konstellationen des Essalltags in Familien heute zeigt, dass berufstätige Eltern speziell mit Blick auf ihre Kinder immer häufiger auf Ergänzung um attraktive Verpflegungsangebote in Kitas und Schulen angewiesen sind. Einige zentrale Herausforderungen werden im Folgenden mit Blick auf die Schulen erörtert. Sie beruhen auf Vorarbeiten zu einer von der Hans-Böckler-Stiftung finanzierten Studie (Evers/Hämel), in der erstmals Determinanten für eine Steigerung der Akzeptanz schulischer Verpflegungsangebote untersucht werden sollen.

Zur Vorgeschichte

Einen vorübergehenden ersten Durchbruch hatten Angebote zur Schulspeisung, wie es damals hieß, in Deutschland „im Schatten des Hungers“ in den ersten Nachkriegsjahren. In allen Besatzungszonen wurden Programme der Schulspeisung mit dem Ziel eingerichtet, den Kindern und Jugendlichen täglich ein warmes Mittagessen zu ermög-

lichen. Nachdem die Zeiten des akuten Mangels an Nahrungsmitteln überwunden waren, wurde in den Ländern der Bundesrepublik die Verantwortung für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen wieder zur Privatsache erklärt; Essen in Schule und Kindergarten blieb weitgehend auf den Verzehr von mitgebrachten Pausenbroten beschränkt. In den Schulen wurden ergänzend Hausmeisterkioske und Automaten eingerichtet; zudem konnten sich die (älteren) SchülerInnen über Essensangebote im Umfeld der Schule versorgen. Demgegenüber wurde in der DDR, wo ganz überwiegend beide Eltern voll erwerbstätig waren, der Zugang zu einer warmen Hauptmahlzeit im Rahmen der sozialistischen Planwirtschaft geregelt und in erheblichem Maße staatlich finanziert.

Aktuelle Rahmenbedingungen

Vor allem im Zuge des Ausbaus des Betreuungs- und Schulsystems in Richtung Ganztagsangebote hat das Thema Essen in den Schulen heute an neuer Aktualität gewonnen. Die Frage nach geeigneten Verpflegungskonzepten

steht dabei zum einen im Kontext der Frage, wie im Zuge der zunehmenden Erwerbstätigkeit von Frauen familienergänzende und –unterstützende Dienste der Alltagsversorgung gestaltet werden sollen. Eine wichtige Rolle spielt aber auch die in den vergangenen Jahren gestiegene öffentliche Sensibilität für Probleme der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter, wie die Zunahme von Übergewicht und Adipositas. Da Fehlernährung gehäuft bei sozial benachteiligten Kindern und Jugendlichen auftritt, steht auch die Frage nach dem Zusammenhang von Armut und Ernährung erneut zur Diskussion. Heute geht es weniger um einen Mangel an Nahrungsmitteln, sondern um Probleme des Umgangs mit einem Überfluss an (ungesunden) Essensoptionen. Ernährungsarmut ist auch eine Folge von Bildungsarmut, sie hängt zusammen mit Wissen und Kompetenzen im Bereich gesunde Ernährung.

Die neue Verpflegungslandschaft, die angesichts all dessen in den letzten Jahren an den Schulen entstand, ist bislang noch sehr vielfältig und unübersichtlich. Wir befinden uns zurzeit in einer Phase, in der mit verschiedenen Kon-

zepten experimentiert wird – bei der Trägerschaft, der Einbettung in die Institution Schule, den Leitbildern für Verpflegungsmodelle und einer sozial ausgleichenden Finanzierung.

Kooperation bei Organisation und Trägerschaft

Bezüglich der Organisation und Trägerschaft können grob drei Formen unterschieden werden. Schulen können (a) das Angebot im bestehenden Organisationsgefüge durch Ausbau eigener Ressourcen selbst übernehmen; sie können sich (b) am Dienstleistungsmarkt orientieren und Anbieter zur Erbringung der Dienste einbinden oder (c) das Angebot in Trägerschaft des Schulfördervereins bzw. eines eigens gegründeten Mensaver eins unter Einbezug freiwilligen Engagements betreiben.

Ein Vorteil des Eigenbetriebs einer Schulmensa ist die hohe Einflussmöglichkeit auf die Ausgestaltung des Angebots. Allerdings haben Schulen bislang in diesem neuen Aufgabenfeld nur wenig Erfahrung; das kann insbesondere in der Anfangsphase zu Schwierigkeiten und Überforderung führen. Viele Schulen suchen daher andere Wege.

Hier kann oft interessant sein, mit den Großküchen anderer öffentlicher oder gemeinnütziger Einrichtungen vor Ort, beispielsweise einem kommunalen Krankenhaus oder einer gemeinnützigen Beschäftigungsgesellschaft, Kooperationsverträge für die Belieferung oder den Betrieb der Mensa abzuschließen. Für den öffentlichen Partner können dabei auch Synergieeffekte wie die bessere Auslastung von Kapazitäten oder die Schaffung von Ausbildungsplätzen und Beschäftigungsmöglich-



Prof. Dr. Adalbert Evers

Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung
Bismarckstraße 37, 35390 Gießen
Telefon: 0641 99-39301
E-Mail: adalbert.evers@uni-giessen.de

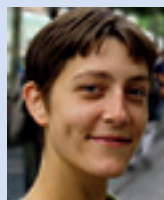
Adalbert Evers, Jahrgang 1948, ist geschäftsführender Direktor des Instituts für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung an der Justus-Liebig-Universität Gießen und vertritt dort das Lehrgebiet vergleichende Gesundheits- und Sozialpolitik; seine Arbeitsschwerpunkte betreffen soziale Dienste und die Rolle von Zivilgesellschaft und Bürgerengagement in diesem Bereich.



Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe

Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung
Bismarckstraße 37, 35390 Gießen
Telefon: 0641 99-39301
E-Mail: Uta.Meier-Graewe@haushalt.uni-giessen.de

Uta Meier-Gräwe, Jahrgang 1952, vertritt das Lehrgebiet Wirtschaftslehre des Privathaushalts und Familienwissenschaft an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in der Familien-, Haushalts-, Gender-, Armuts- und Zeitforschung. 2008 wurde sie in die Sachverständigenkommission zur Erstellung des 1. Gleichstellungsberichts der Bundesregierung berufen.



Dipl. oec. troph. Kerstin Hämel

Lahntor 2
35037 Marburg
Telefon: 06421 6970365
E-Mail: kerstin.haemel@gmx.de

Kerstin Hämel, Jahrgang 1978, ist wissenschaftliche Projektmitarbeiterin an der Professur für vergleichende Gesundheits- und Sozialpolitik und freiberufliche Ökologin. Sie arbeitet zu Fragen der Organisation und Entwicklung personenbezogener und haushaltsnaher Dienste für Kinder, Jugendliche, Familien und alte Menschen.

keiten für Langzeitarbeitslose entstehen. Derlei Optionen stehen in Konkurrenz zu einer wachsenden Zahl von Angeboten privatgewerblicher Caterer. Die Schulverpflegung hat sich für sie mittlerweile zu einem wichtigen Wachstumsmarkt entwickelt. Ihre Angebote reichen dabei von hoch standardisierten vorgefertigten Produkten bis hin zum frischen Kochen vor Ort.

Ein eigener Betrieb der Schulmensa im Rahmen eines Mensaver eins stellt keine Ausnahme dar. Nicht selten sind hier Eltern, Lehrer und SchülerInnen selbst in Eigenleistung vorangegangen, und haben einen Mensenbetrieb aufgebaut. So sind zum Beispiel von den 362 Mitgliedsvereinen des Landesverbandes der Schulfördervereine Baden-Württemberg 40 Prozent im Bereich der Schulverpflegung tätig. Eltern übernehmen vielfältige Aufgaben und auch SchülerInnen engagieren sich beispiels-

weise über Projekt-AGs und Schüleraktiengesellschaften. Vorteile dieser netzwerkorientierten Trägerschaft sind die geteilte Verantwortung und die Verwertung des Erfahrungswissens, über das die verschiedenen Mitglieder der Schulgemeinde verfügen.

Es macht wenig Sinn, ganz allgemein ein „bestes Modell“ für die Organisation und Trägerschaft der Schulverpflegung zu bestimmen, da die Eignung eines Modells nicht nur von den Möglichkeiten vor Ort, sondern auch von der jeweiligen Kultur einer Schule mit abhängt. Eine Schule bevorzugt vielleicht die Zusammenarbeit mit einem großen, überregional tätigen Caterer, da sie hier eine gleich bleibend hohe Qualität erwartet; die andere setzt stärker auf die Nutzung vorhandener lokaler Bezüge und bevorzugt deshalb eine Kooperation mit der örtlichen Beschäftigungsgesellschaft; wieder eine

andere Schule setzt auf das bereits früher erprobte Engagement von Eltern und anderen Mitträgern.

Nicht nur Verpflegung, auch Bildung

Ein weiterer Gestaltungsspielraum liegt in der Frage, ob mit dem Verpflegungsangebot allein die Essensversorgung der Kinder und Jugendlichen sichergestellt werden oder ob es darüber hinaus auch eingebettet sein soll in Lehrprojekte und Angebote der Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Mit dem Einbezug von Bildungselementen und Lehrprojekten im Bereich Ernährung und Gesundheit gehen Schulen über die bloße Organisation eines möglichst gehaltvollen Essensangebots hinaus. Die Verankerung eines erweiterten gesellschaftlichen Bildungs- und Erziehungsauftrags im Setting Schule wird mit einer Vielzahl bundes-

Grundschüler schnippeln die Zutaten für den Salat (Foto: aid infodienst Bonn)



oder landesweiter Programme gefördert, etwa der Verleihung eines Zertifikats Gesundheitsfördernde Schule. Experten der Ernährungsbildung versprechen sich von dieser Entwicklung, dass im Rahmen von Praktiken der gesunden Schulverpflegung die Grenzen rein bildungsorientierter Konzepte überwunden werden und bildungsferne Adressaten besser erreicht werden können. Ein gutes Beispiel für entsprechende Ansätze liefert der in Berlin von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung initiierte Wettbewerb „KlasseEssen – Ideen für mehr EssGenuss im Schulalltag“. Er regt die Berliner Grundschulen dazu an, Schulprojekte zu entwickeln, mit denen die Kompetenzen und das Engagement der SchülerInnen im Bereich Ernährung auch ganz praktisch gefördert werden. Ein Clou dieses Ansatzes besteht darin, auch eine möglichst breite Beteiligung von Eltern und Lehrern bei der Konzeptentwicklung zu fördern. So hofft man mehr Brücken zu bauen zwischen dem, was in Sachen Ernährung in der Schule gelernt und dem, was in den Elternhäusern praktiziert wird.

Bistro oder Gemeinschaftsveranstaltung – welches Leitbild?

Verfolgt man die aktuelle Diskussion um geeignete Leitbilder für die Mensen und Kantinen, die an den Schulen eingerichtet werden, dann fällt auf, dass diese bislang hauptsächlich unter dem Aspekt der „gesunden“ Ernährung geführt werden, aber über die Frage, wie man das in der Regel ja nicht verpflichtende Angebot auch attraktiv machen kann, wenig nachgedacht wird. Tatsächlich hängt die Akzeptanz des Angebots von einer Reihe von Faktoren ab, beispielsweise den Einstellungen in den Familien der SchülerInnen, der Entfernung zwischen Schulort und Elternhäusern und den Alternativen die es im

Umfeld der Schule bei Einzelhandel oder fast food shops gibt.

Wie kann man angesichts dessen ein für die SchülerInnen möglichst attraktives Modell finden? Ein Konzept könnte es sein, mit den Qualitäten von rivalisierenden Angeboten wie Bistros und Shops gleichzuziehen. Ebenso wie im Bistro sollte die Schule dann eine möglichst ungezwungene Essatmosphäre in ansprechenden Räumlichkeiten schaffen, wo sich jeder einzelne Schüler nach eigenem Geschmack bedienen kann. Man kann aber auch gerade umgekehrt Attraktivität über das zu stärken versuchen, was bei kommerziellen Angeboten nicht möglich ist: die Förderung von gemeinsamem Essen im Klassenverband oder den Einbezug der SchülerInnen bei der Ausgestaltung „ihres Angebots“ und beim gemeinsamen Entscheiden über Änderungen und Verbesserungen.

Wofür man sich entscheidet und welche Akzeptanz das jeweils gewählte Modell findet, hängt natürlich auch vom Schulkonzept und der Schulkultur ab. Wo sich SchülerInnen gern an „ihrer Schule“ aufhalten, wird ganz generell das jeweilige Angebot im Haus auch eher angenommen.

Essensangebote und ihre Finanzierung

Der Themenkomplex Schule und Finanzierung ist traditionell dadurch geprägt, dass der Schulbesuch ein Recht für alle und im Prinzip kostenlos sein soll. Bei der Finanzierung der Schulverpflegung ist bislang nur eine teilweise öffentliche Kostenübernahme vorgesehen. Die Problematik dieses Arrangements hat sich in der Diskussion um Finanzierungsprobleme der Verpflegung in einkommensschwachen Familien gezeigt. Nachdem auch in den Medien publik gemacht wurde, dass eine größer werdende Anzahl von Kindern und Jugendlichen aus Kostengründen

am Verpflegungsangebot nicht teilnehmen kann, wurden mittlerweile für einkommensschwache Familien in einer Reihe von Bundesländern und einzelnen Kommunen eine zusätzliche Subventionierung des Mittagessens über spezielle Fonds eingeführt und die Eigenbeteiligung auf 1 bis 1,50 Euro pro Essen beschränkt. Außerdem sind bürgerschaftliche Initiativen zur Unterstützung einkommensschwacher Familien entstanden, wie Patenschaftsprojekte oder Zuschüsse durch Schulfördervereine. Das gegenwärtige System, in dem die Zuschüsse durch komplizierte Zusatz- und Extraregeln für Kinder von Hartz IV Empfängerfamilien noch einmal aufgestockt werden müssen, ist aber sicherlich keine zufrieden stellende Lösung.

Alles in allem: Bei der Frage, wie man in Zukunft daheim und außerhalb, in Familien und Schulen sich und andere verpflegt sehen will, kann es keine Standardlösung geben. Im privaten und öffentlichen Bereich sollten wechselseitig anschlussfähige Lösungen entwickelt und ein Nebeneinander verschiedener Modelle unterstützt werden. •

LITERATUR

- Evers, Adalbert (2005): Schule als soziales Unternehmen. In: Berliner Debatte Initial 16, 4, S. 53–65.
- Leonhäuser, Ingrid-Ute/Meier-Gräwe, Uta/Möser, Anke/Zander, Uta/Köhler, Jacqueline (2009): Der Ess-Alltag von Familienhaushalten – Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Simshäuser, U. (2005): Appetit auf Schule – Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag. Berlin: Institut für ökologische Wirtschaftsforschung.