◉ *Schwerpunkt »Wandel & Widerstand«*

Zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung – eine politische Aufgabe

Welche Hürden überwunden werden müssen und was zum Erfolg beiträgt

von Julia Sievers

Etwa sechs Millionen Kinder essen ihr Mittagessen täglich in Kitas und Schulen. Die Kita- und Schulverpflegung hat damit einen großen Einfluss auf die Ernährungsgewohnheiten von Kindern. Es sollte daher zum Bildungsauftrag und zur Vorbildfunktion von Kitas und Schulen gehören, beim Essen auf Gesundheits-, Umwelt- und Klimaschutz zu achten. Eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung kann zudem über die große Menge der nachgefragten Lebensmittel wichtige Impulse für eine nachhaltigere Landwirtschaft geben. Dafür sind einige Hürden zu überwinden. Doch viele erfolgreiche Initiativen auf kommunaler Ebene machen Mut. Sie zeigen aber auch: Was in Kitas und Schulen auf den Tisch kommt, ist immer auch eine politische Aufgabe.

In einigen Orten zeigen bereits vorbildliche Initiativen, wie eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung erfolgreich umgesetzt werden kann. Doch insgesamt ist die Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland noch weit davon entfernt, zukunftsfähig zu sein. Eine umfassende Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung – gerade in Kitas und Schulen – spielt eine wichtige Rolle dafür, dass unser Ernährungssystem sich insgesamt in Richtung Gesundheit und Nachhaltigkeit entwickelt.[1] Die Erfahrungen der letzten Jahrzehnte zeigen, dass politisch gesetzte, verbindliche Nachhaltigkeitsstandards für die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen nötig sind, um eine Transformation des Ernährungssystems zu beschleunigen.

Nachfolgend sollen zwei zentrale Bausteine einer solchen Transformation vorgestellt und die oftmals damit verbundenen, für eine Umsetzung hemmend wirkenden Vorbehalte diskutiert werden: die Reduktion des Einsatzes tierischer Produkte *und* die Erhöhung des Einsatzes von Biolebensmitteln.[2]

Weniger Fleisch in der Verpflegung

Neben Umwelt-, Klima-, Tierschutz- und Welternährungsanliegen sprechen auch gesundheitliche Gründe dafür, weniger Fleisch zu essen.[3] Aktuell essen die Deutschen im Durchschnitt eine um etwa dreimal höhere Fleischmenge pro Jahr als die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Planetary Health Diet[4] empfehlen.

In ihren Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung empfiehlt die DGE, es solle maximal *einmal* pro Woche Fleisch in der Mittagsverpflegung angeboten werden. In einigen Orten sind die DGE-Qualitätsstandards bereits feste Grundlage oder Orientierungsrahmen für die Kita- und Schulverpflegung. Und die Ernährungsstrategie der Bundesregierung sieht vor, die DGE-Qualitätsstandards bis 2030 in der Gemeinschaftsverpflegung verbindlich zu etablieren.[5] Aktuell stehen jedoch in vielen Einrichtungen noch immer mehrmals wöchentlich oder sogar täglich Fleisch und Fisch auf dem Speiseplan. Eine aktuelle Studie zeigt auf, dass nur 21 Prozent der Kita-Träger den DGE-Qualitätsstandard vollständig und zwölf Prozent teilweise umsetzen. 33 Prozent der Schulträger sorgen für eine vollständige Umsetzung und 14 Prozent für eine teilweise Umsetzung des Qualitätsstandards.[6]

Sorgen vor Akzeptanzproblemen

Ein wesentlicher Grund für die schleppende Umsetzung der DGE-Empfehlungen ist, dass sowohl Caterer als auch Kita- und Schulträger Akzeptanzprobleme fürchten, wenn das Fleischangebot in der Kita- und Schulverpflegung reduziert würde. Diese Bedenken beruhen größtenteils auf Annahmen, persönlichen Eindrücken und individuellen Rückmeldungen ein-

zelner kritischer Eltern und Kinder. Analysen der tatsächlichen Akzeptanz einer weitgehend pflanzenbasierten Ernährung gibt es nur wenige.[7]

Eine aktuelle Studie befragte Kita- und Schulträger zur Akzeptanz einer pflanzenbetonten Ernährung.[8] Laut Einschätzung der Träger liegt die Akzeptanz bei Kitakindern bei 64 Prozent und bei Schulkindern bei 40 Prozent (auf einer Skala zwischen 0 und 100 Prozent). Die tatsächliche Akzeptanz bei den Kindern wurde in der Studie jedoch nicht ermittelt.

Nicht zu unterschätzen ist der Einfluss der Öffentlichkeit und der Medien. Eine Reduktion des Fleischangebots wird gerne kritisch beurteilt, als Bevormundung dargestellt oder sogar als Fleischverbot gewertet. Dies lässt politische Entscheidungsträger vor ambitionierteren Nachhaltigkeitsvorgaben für die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen zurückschrecken.

Ernährungsbildung fördert die Akzeptanz

Vorgaben für eine Neugestaltung der Verpflegung müssen durch eine umfassende Informations- und Bildungsarbeit begleitet werden, damit alle Beteiligten – wie Schüler:innen, Eltern, Küchenpersonal und das pädagogische Personal – den Sinn der Verpflegungsumstellung verstehen und schätzen lernen. Erfahrungen aus einem Projekt des Vereins Essen mit Zukunft[9] lassen darauf schließen, dass durch eine solche Begleitung eine relativ hohe Akzeptanz einer pflanzenbasierten Ernährung erreicht werden kann.[10] So unterstützte der gemeinnützige Verein mit dem Projekt in Schleswig-Holstein fünf Schulen, vier Kitas und deren Caterer dabei, ihre Verpflegung auf weniger Fleisch und Fisch sowie mehr Biolebensmittel umzustellen. Argumente, die für diese Verpflegungsumstellung sprechen, wurden über Informations- und Bildungsarbeit Eltern, Schüler:innen und Personal

Erfolgsbeispiele & Inspirationen

- *Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen und Verträgen:* Die Stadt Freiburg hat neben einem Mindestbioanteil von 30 Prozent verschiedene Nachhaltigkeitskriterien für die Ausschreibung der Schulverpflegung verankert. Ein innovativer Ansatz ist die Verknüpfung von Ernährungsbildung mit der Förderung einer regionalen Schulverpflegung, in dem Cateringunternehmen verpflichtet werden, Schulen bei der Ernährungsbildung zu unterstützen, indem sie Ausflüge von Schulklassen zu Lieferanten ermöglichen. Einige weitere Städte haben ebenfalls Mindestbioanteile in Ausschreibungen und Verträgen verankert und erfolgreich umgesetzt – z. B. Nürnberg, München und Tübingen.
- *Nachhaltigkeitsvorgaben – auch auf Bundesebene:* Deutschland kann bei der Förderung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung viel von anderen Ländern wie Italien und Frankreich lernen. In Frankreich wurde z. B. bereits im Jahr 2012 ein verbindlicher Mindestbioanteil von 20 Prozent für die Außer-Haus-Verpflegung festgelegt.
- *Beratung wirkt:* Im Rahmen des durch die Stadt Berlin geförderten Beratungsprogramms »Kantinen-Werkstatt« hat die Kantine Zukunft unter anderem mehrere Kitas zur Umstellung auf eine pflanzenbasierte Ernährung mit Biolebensmitteln beraten. Eine Analyse zeigt, dass in Folge der Beratung der Bioanteil in 13 Kitas von anfänglich durchschnittlich 13 Prozent auf 81 Prozent gesteigert werden konnte. Auch andere Städte (z. B. München) und Bundesländer (z. B. Schleswig-Holstein) fördern Beratungsangebote für Caterer.
- *Bioverpflegung muss nicht teuer sein:* Der Kinderschutzbund Lübeck hat z.B. nach einer Beratung durch »Essen mit Zukunft« die Verpflegung von vier Kitas und zwei Schulen auf einen Bioanteil von 67 Prozent umgestellt, während die Mittagessenspreise für die Eltern konstant bei 3,57 Euro pro Essen geblieben sind. Ein weiterer Lübecker Caterer – die Piratenkombüse – setzt in der Kita- und Grundschulverpflegung fast ausschließlich Biolebensmittel ein – zu einem Preis zwischen 3,98 Euro (für vegetarische Gerichte) und 4,28 Euro (für Fleisch- und Fischgerichte).
- *Akzeptanz durch Bildungsarbeit steigern:* »Essen mit Zukunft« unterstützt die Umstellung der Schulverpflegung auf mehr Biolebensmittel und weniger tierische Produkte unter anderem durch Bildungsarbeit für Schüler:innen und deren Eltern. Damit wird die Zustimmung zu einer pflanzenbasierten Ernährung und einer Reduktion des Fleischangebots gesteigert und eine insgesamt hohe Akzeptanz erreicht.
- *Potenziale von kommunalen Eigenbetrieben:* In Stuttgart werden alle städtischen Kitas durch einen kommunalen Eigenbetrieb verpflegt – dabei kommen mehr als 50 Prozent Biolebensmittel und mehr als 50 Prozent regionale Lebensmittel zum Einsatz. Vom kommunalen Eigenbetrieb gingen wichtige Nachfrageimpulse für die Umstellung auf »Bio« in der Region aus.
- *Förderung von Verarbeitungsbetrieben:* In Basel wurden mit dem Projekt »Genuss aus Stadt und Land« lokale Verarbeitungsstrukturen gefördert, um Lücken in Wertschöpfungsketten zu schließen. Fördermittel wurden unter anderem vom Bund und den Kantonen bereitgestellt. Daraus ist ein Verein mit 30 Mitgliedsbetrieben entstanden.

ausführlich vorgestellt. Parallel dazu wurden die Einstellungen und Akzeptanz bezüglich der Verpflegung analysiert. Interessanterweise befürwortete eine deutliche Mehrheit der Eltern – insgesamt zwei Drittel der an der Befragung teilnehmenden Personen – eine Reduktion des Fleischeinsatzes. Zudem zeigte sich, dass Eltern die Reduktion des Fleischangebots stärker befürworten, wenn sie sich ausführlich über die Hintergründe der Verpflegungsumstellung informiert haben, im Vergleich zu Eltern, die sich wenig informiert haben.

Die Befragungen ergaben auch, dass immer noch viele Eltern und Schüler:innen nicht wissen, dass ein täglicher Fleischkonsum nicht nur klimaschädlich, sondern auch gesundheitsschädlich ist. Dies verdeutlicht, dass Ernährungsbildung in Lehrplänen und im Unterricht allgemein mehr Raum einnehmen sollte als bisher.

Schrittweise Reduktion und Preisanreize

Eine schrittweise Zurücknahme des Fleischangebots kann Zufriedenheit und Akzeptanz erreichen lassen, da der Geschmack auch eine Gewohnheitssache ist. So können sich die Kinder und Jugendlichen an das neue Speisenangebot gewöhnen.

Zusätzliche Anreize für die verstärkte Wahl vegetarischer Speisen können durch Preisdifferenzen gesetzt werden. Noch herrscht meist eine Mischkalkulation vor, d. h. die eigentlich vom Wareneinsatz her teureren Fleisch- und Fischgerichte werden oft zum gleichen Preis angeboten wie vegetarische Gerichte. Eine Strategie zur Akzeptanzförderung könnte daher sein, vegetarische Gerichte günstiger anzubieten als Fleisch- und Fischgerichte. Dies ist vor allem dann ein sinnvoller erster Schritt (bevor das Fleischangebot reduziert wird), wenn in einer Kita oder Schule bisher besonders viel Fleisch angeboten wird.

Imbisse als Konkurrenz

Die Schulverpflegung steht an weiterführenden Schulen vor größeren Herausforderungen als an Grundschulen, da die Verpflegung nicht mehr für alle Schüler verpflichtend zum Schulalltag gehört. Diverse Imbisse im Umfeld von Schulen treten hier in eine starke Konkurrenz zur Schulverpflegung. Diese Konkurrenz könnte sich verschärfen, so die Furcht vieler Caterer und Schulträger, wenn das Fleischangebot in der Schulverpflegung reduziert würde. An weiterführenden Schulen ist daher eine umfassendere Informations- und Bildungsarbeit zu einer gesundheitsförderlichen Ernährung, die sich auch an Eltern richtet, besonders wichtig.

Information ist das eine – Geschmack das andere: Essen muss vor allem schmecken! Caterer und Küchenpersonal sollten sich daher vor allem um einen guten Geschmack der vegetarischen Speisen bemühen. Das Projekt »Essen mit Zukunft« fand heraus, dass gerade hier die Spannbreite zwischen den einzelnen Gerichten sehr groß ist. Während viele vegetarische Gerichte sehr gut abgeschnitten haben, wurden andere Gerichte sehr schlecht bewertet. In Umstellungsprozessen sollten daher Feedbacks zu den Gerichten genutzt werden, um die Vorlieben der Schüler:innen kennenzulernen und die Speiseplanung daran auszurichten – ohne dabei auf eine gesundheitsförderliche Ernährung zu verzichten. So kann dann auch der zunehmenden Konkurrenz durch die schulnahen Imbisse begegnet werden.

Auch der Fischkonsum muss sich ändern

Auch beim Fischkonsum in Kitas und Schulen gibt es großen Handlungsbedarf, da das Fischangebot bisher viel zu wenig an Nachhaltigkeitskriterien ausgerichtet ist. In manchen Kitas und Schulen wird zwar Fisch angeboten, der MSC- oder ASC-zertifiziert ist. Doch weder das MSC-Siegel noch das ASC-Siegel sind geeignet, einen nachhaltigen Fischkonsum sicherzustellen. So zertifiziert das MSC-Siegel auch Fisch aus überfischten Beständen und mit abzulehnenden Fangmethoden (wie z. B. Grundschleppnetzfischerei) gefangenen Fisch. Das ASC-Siegel steht unter anderem auf Grund der Fütterung mit Meeresfisch und gentechnisch veränderter Soja, der hohen Bestandsdichten und der schwachen Vorgaben für den Medikamenteneinsatz in der Kritik. Trotz der massiven Mängel der Siegel MSC und ASC empfehlen die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung weiterhin, dass beim Einkauf auf diese beiden Siegel geachtet wird.

Um den Fischkonsum in Kitas und Schulen wirklich nachhaltig zu gestalten, müsste sichergestellt werden, dass Meeresfisch nur dann angeboten wird, wenn er den Kriterien der »Guter Fisch«-Liste[11] entspricht. Sie beruht auf wissenschaftlichen Kriterien und schließt Überfischung aus. Fisch aus Aquakulturen kommt nur in Frage, wenn er durch ein Bio-Siegel wie Naturland zertifiziert ist. Eine entsprechende Überarbeitung der DGE-Qualitätsstandards ist daher notwendig, um diesen Ansprüchen gerecht zu werden.

Auch die generelle Empfehlung der DGE, einmal wöchentlich Fisch in der Gemeinschaftsverpflegung anzubieten, sollte überarbeitet werden und sich an der Verfügbarkeit von Fisch aus wirklich nachhaltiger Fischerei ausrichten.[12] Für eine ausreichende Versorgung mit allen Nährstoffen ist es nicht nötig, jede Woche Fisch zu essen – auch diesbezüglich ist ein Umdenken und mehr Bewusstseinsbildung notwendig.

Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung

Mindestanteile für Bio – umstritten, aber machbar

Viele Initiativen zeigen, dass angesichts der zahlreichen Vorteile der ökologischen Landwirtschaft im Hinblick auf den Umwelt-, Gesundheits- und Klimaschutz und für die Anpassung der Landwirtschaft an den Klimawandel, die Steigerung des Einsatzes von Biolebensmitteln ein wichtiges und durchaus machbares Element einer nachhaltigeren Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung ist.[13]

Mindestbioanteile für die Verpflegung ist ein geeignetes politisches Instrument, das in einigen Vorreiter-Städten erfolgreich erprobt wurde (siehe Kasten).[14] Dennoch schrecken Kita- und Schulträger in vielen Städten und Gemeinden noch vor ambitionierten Mindestbioanteilen für die Kita- und Schulverpflegung zurück.

Ein wesentlicher Einwand ist die Sorge, dass Biolebensmittel die Mittagessenspreise steigen lassen. Tatsächlich jedoch werden diese Kosten von vielen überschätzt. Zum einen gibt es einige Biolebensmittel, bei denen der Preisunterschied zu konventionellen Produkten gering ist. Und zum anderen setzt sich der Mittagessenspreis in der Schulverpflegung aus verschiedenen Kosten zusammen, von denen die Lebensmittelkosten in der Regel nur etwa ein Drittel ausmachen.

Außerdem ist die Reduktion des Fleisch- und Fischangebots eine wichtige Chance dafür, parallel kostenneutral den Anteil an Biolebensmitteln in der Verpflegung zu erhöhen, da Gerichte mit Fleisch und Fisch in der Regel deutlich teurer sind als vegetarische Gerichte. Die DGE ermittelte die durchschnittlichen Kosten des Wareneinsatzes pro Schulmittagessen mit Fisch auf 1,53 Euro, mit Fleisch auf 1,41 Euro und vegetarisch in Höhe von 1,16 Euro.[15]

Diverse Biocaterer zeigen bereits, dass ein Mittagessen mit 60 bis 100 Prozent Biolebensmitteln in Kitas und Schulen aktuell zu einem Preis zwischen 3,50 Euro und 5,60 Euro umsetzbar ist (siehe Kasten). Die genauen Kosten variieren von Caterer zu Caterer und hängen von vielen verschiedenen Faktoren ab.

Ein weiteres Hindernis für die Etablierung von Mindestbioanteilen in der Kita- und Schulverpflegung ist das häufig vertretene Argument, es seien nicht genug Biolebensmittel verfügbar. Doch die Realität ist differenzierter. Biogroßhändler geben an, dass kurzfristig auf eine erhöhte Nachfrage reagiert werden kann. Schwieriger hingegen wird es, wenn erwartet wird, dass die Biolebensmittel auch aus der Region stammen.

Wesentlicher noch als die Verfügbarkeit ist das Fehlen geeigneter Verarbeitungsbetriebe für Biolebensmittel. In der Regel benötigen Küchen und Caterer z. B. vorverarbeitetes Gemüse. Auf politischer Ebene bedarf es daher der Unterstützung des Aufbaus von Verarbeitungsbetrieben und regionalen Wertschöpfungsketten. Steigerung der Nachfrage, Steigerung der Produktion und Aufbau von Verarbeitungsstätten gehen dabei Hand in Hand. Und dafür spielen langfristig geplante verbindliche Mindestbioanteile in der Gemeinschaftsverpflegung eine wichtige Rolle: Sie bieten Erzeugern und Verarbeitungsbetrieben Anreize und eine verlässliche Planungsgrundlage.

Politisch gesetzte verbindliche Mindestbioanteile sind auch deshalb notwendig, da viele Caterer nur dann bereit sind, mehr Biolebensmittel einzusetzen, wenn dies explizit vom Auftraggeber (Kita- und Schulträger) bzw. von den Kund:innen nachgefragt wird. Flankiert werden sollte das durch die Förderung von Beratungsleistungen. Einige Städte in Deutschland haben bereits Beratungsangebote finanziert, die zu einer erfolgreichen Umstellung auf mehr Biolebensmittel beigetragen haben (siehe Kasten).

Hemmnisse und Erfolgsfaktoren

Städte und Kommunen können Bioverpflegung in Kitas, Schulen und anderen Institutionen durch wei-

Folgerungen & Forderungen

- Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung sollte verstärkt als politische Aufgabe wahrgenommen werden. Städte und Kommunen, aber auch die Landesregierungen und die Bundesregierung stehen in der Verantwortung, eine zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung zu unterstützen.
- Um politische Entscheidungsträger:innen zu überzeugen, Maßnahmen für eine zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung zu ergreifen, müssen verbreitete Irrtümer entkräftet werden, unter anderem bezüglich der Kosten der Bioverpflegung.
- Das Fleischangebot in Kitas und Schulen sollte entsprechend der DGE-Empfehlungen auf maximal einmal pro Woche begrenzt werden. Dem Narrativ der vermeintlichen Bevormundung muss offensiv entgegengesetzt werden, dass es Teil des Bildungsauftrags von Schulen und Kitas ist, ein gesundheitsförderliches Essen bereitzustellen.
- Die DGE-Empfehlungen zum Fischkonsum sollten überarbeitet werden – Fisch sollte nur unter der Bedingung empfohlen werden, dass er aus nicht überfischten Beständen (gemäß »Guter Fisch«-Liste) kommt.
- Verbindliche Nachhaltigkeitsstandards für den Fisch- und Fleischkonsum und Mindestbioanteile für die Verpflegung sollten ergänzt werden durch verstärkte Ernährungsbildung in Schulen, durch die Förderung von Verarbeitungsbetrieben und die Finanzierung von Beratungsangeboten für Caterer.

tere Maßnahmen, wie z. B. durch die Etablierung von kommunalen Betrieben für die Kita- und Schulverpflegung, unterstützen. Denn ein Hindernisfaktor für mehr Bioverpflegung ist auch die Erfahrung, dass insbesondere kleinere Kommunen im ländlichen Raum zunehmend Probleme haben, überhaupt Cateringbetriebe für die Gemeinschaftsverpflegung zu finden. Dementsprechend bestehen Sorgen, dass zu hohe Anforderungen z. B. an einen höheren Bioanteil dazu führen können, dass kein Cateringunternehmen bereit ist, die Verpflegung zu übernehmen.

Kommunale Eigenbetriebe bieten hier eine gute Alternative und haben den Vorteil, dass ein größerer finanzieller Spielraum für die Einführung von Biolebensmitteln besteht, weil zum einen die Mehrwertsteuer wegfällt und zum anderen kommunale Eigenbetriebe keinen Gewinn erwirtschaften müssen. Im Hinblick auf die Potenziale von kommunalen Eigenbetrieben für die Gemeinschaftsverpflegung kann Deutschland von Frankreich lernen: Während es hierzulande bisher nur wenige Beispiele für kommunale Eigenbetriebe gibt (z. B. Göttingen, Darmstadt und Stuttgart), werden in Frankreich 60 Prozent der Schulverpflegungsmahlzeiten durch kommunale Eigenbetriebe zubereitet (siehe Kasten).

Diese Beispiele zeigen, dass es zwar einige Hemmfaktoren für mehr Biolebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung gibt, aber ebenso viele Erfolgsfaktoren, die in zahlreichen Orten bereits erprobt und ausgewertet wurden. Die vielen erfolgreichen Beispiele sollten in der Kommunikation mit politischen Entscheidungsträgern genutzt werden, um weitere Initiativen auf den Weg zu bringen. Denn Städte und Kommunen haben einige Instrumente in der Hand, eine nachhaltige Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen voranzubringen und damit einen wichtigen Beitrag zu leisten für ein Ernährungssystem, das unsere natürlichen Lebensgrundlagen, Ernährungssicherheit und unsere Gesundheit gleichermaßen schützt.

Das Thema im Kritischen Agrarbericht

- Mireille Remesch: Der Speiseplan der Zukunft. Die Welt braucht eine gesündere Ernährung – die Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission. In: Der kritische Agrarbericht 2022, S. 334-338.
- Franz-Theo Gottwald: Kulturwandel auf dem Teller. Pflanzliche Alternativen zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs – eine ernährungsökologische Einschätzung. In: Der kritische Agrarbericht 2021, S. 335-340.

Anmerkungen

1 Auch die Verpflegung in Behörden, Unternehmen, Krankenhäusern, Unis und weiteren Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung sollte nachhaltiger gestaltet werden. Dieser Beitrag fokussiert auf die Kita- und Schulverpflegung und bezieht sich dabei insbesondere auf Erfahrungen in Hamburg und Schleswig-Holstein.

2 Weitere wichtige Aspekte sind unter anderem die Reduzierung von Abfällen in der Gemeinschaftsverpflegung sowie die verstärkte Etablierung fairer Lieferketten und der Einsatz von fair gehandelten Produkten. Darauf kann in diesem Beitrag nicht eingegangen werden.

3 »Gut für die Gesundheit: Viel Gemüse & Obst, wenig Fleisch«. Pressemitteilung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung Nr. 14, 2025.

4 Planetary Health Diet: Strategie für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Bundeszentrum für Ernährung (www.bzfe.de/klima-und-wandel/essen-im-wandel/planetary-health-diet).

5 Die Äußerungen von Bundeslandwirtschaftsminister Rainer zum Thema Fleischkonsum lassen jedoch Zweifel aufkommen, dass diese Änderungen durch die aktuelle Bundesregierung tatsächlich vorangebracht werden.

6 KAHUpE – Studie zum Kenntnisstand und zur Akzeptanz einer pflanzenbasierten Ernährung sowie Herausforderungen bei der Umsetzung einer pflanzenbetonten Verpflegung. Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg 2024 (www.gemeinsamgutessen.de/fileadmin/nqz/publikationsdateien/KAHUpE_Abschlussbericht_2024-11-28.pdf).

7 Eine Analyse der Agrar Koordination setzt sich in einer aktuellen Publikation mit den Bedenken gegenüber einer pflanzenbasierten Schulverpflegung mit Biolebensmitteln auseinander, die in Hamburg bisher ambitioniertere Nachhaltigkeitsstandards verhindert haben. J. Sievers: Wie kann die Schulverpflegung in Hamburg zukunftsfähig gestaltet werden? Agrar-Koordination (Hrsg.). Hamburg 2025.

8 Planetary Health Diet (siehe Anm. 4).

9 »Essen mit Zukunft« ist der neue Name des Vereins, der bisher unter dem Namen »Agrar Koordination« bekannt war. »Essen mit Zukunft« war auch der Name des beschriebenen Projektes.

10 Agrar Koordination: Essen mit Zukunft – Wie gelingt eine zukunftsfähige Kita- und Schulverpflegung? Hamburg 2025.

11 Verbraucherzentrale Hamburg. Guter Fisch-Liste für den Kauf von Meeresfisch. Hamburg 2024 (www.vzhh.de/sites/default/files/medien/136/dokumente/Guter-Fisch-Liste_2024-2025.pdf).

12 Weitere Hintergrundinformationen zu den Handlungsbedarfen in der Fischerei und beim Fischkonsum gibt es auf der Website von »Essen mit Zukunft« unter dem Stichwort »Zukunft ohne Fisch?«.

13 Ein Überblick über Initiativen zur Bioverpflegung bietet die Studie: B. Hoinle et al.: Strategien für mehr bioregionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Fördernde und hemmende Faktoren für den Aufbau und die Stärkung bioregionaler Wertschöpfungsketten in Baden-Württemberg. Stuttgart: Universität Hohenheim 2025 (DOI:10.5281/zenodo.15295241).

14 Greenpeace: Mehr Bio in Kantinen. Städte und Kommunen auf dem Weg zu einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung. Hamburg 2022 (www.greenpeace.de/publikationen/Report%20Kantine.pdf).

15 E. Tecklenburg et al.: Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung. KuPS Abschlussbericht. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.), Bonn 2025.

Förderhinweis

Die redaktionelle Bearbeitung dieses Beitrags erfolgte im Rahmen des von der Landwirtschaftlichen Rentenbank geförderten Projektes »Marktorientierte Transformation der Landwirtschaft. Diskussion von marktorientierten Instrumenten zur Finanzierung von nachhaltiger Produktion und angemessenem Einkommen«.

Julia Sievers
Referentin bei »Essen mit Zukunft« (früherer Name: Agrar Koordination) mit Schwerpunkt »zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung«.

julia.sievers@essen-mit-zukunft.de