

12. Die Zukunft liegt auf den Tellern der Kinder

Das Essen in jungen Jahren prägt fürs Leben

Die Kita-Kinder bei Mahala am Alex lernen fürs Leben. Wie wichtig der Umgang mit Essen in der Kindheit ist, weiß die Berliner Kinder- und Jugendärztin Sigrid Peter, bis vor kurzem Vizepräsidentin ihres Berufsverbands, zu berichten.

Als vor 20 Jahren das erste Kind mit Typ-2-Diabetes in ihrer Kreuzberger Praxis auftauchte, war sie erschrocken, weil die Stoffwechselkrankheit damals als Erwachsenenleiden galt. Inzwischen ist nicht nur die Zahl der Diabetiker*innen in der Gesamtbevölkerung deutlich gestiegen, auch Typ-2 bei Kindern ist nichts Außergewöhnliches mehr. Zugleich haben Übergewicht und Adipositas immer weiter zugenommen.

Als Hauptursache sieht Peter den großen Anteil hochverarbeiteter Lebensmittel. Nicht nur Ketchup, Tiefkühlpizza und Softdrinks sind wahre Zuckerbomben, sondern auch Obstsaft und Fruchtsnacks. Selbst scheinbar unverdächtige Lebensmittel wie Frischkäse enthalten häufig erhebliche Mengen Zucker als billige Füllmasse. „Die Mehrheit der Menschen lässt sich mit Süßem locken, und das ist ja auch okay“, sagt Peter. „Aber die heute konsumierten Mengen sind einfach viel zu hoch.“

Eine Studie aus dem Frühjahr 2021 hat gezeigt, dass 92 Prozent der Reklame, die Kinder wahrnehmen, Fast Food, Snacks und Süßigkeiten anpreisen.²²² Die Kinderärztin fordert nicht nur, solche Produkte aus den Schulkiosks zu verbannen und stattdessen Äpfel, Nüsse und Leitungswasser anzubieten. Auch fände sie es gut, wenn die Politik Werbung im Umfeld von Kindern und das hemmungslose

Influencern*innen-Marketing für ungesunde Lebensmittel unterbinden würde – und weiß sich damit einig mit vielen Berufskolleginnen und Wissenschaftlern.

Wichtig sind darüber hinaus der Alltag und die Werte im sozialen Umfeld, betont Peter. Wo, wie und was wird gegessen? Kochen die Eltern – und sind sie überhaupt in der Lage, unverarbeitete Lebensmittel zuzubereiten? Kaufen sie Packungen mit kalorien- und salzreichen Pizzen, weil das Geld nicht für mehr reicht? Geht es in erster Linie darum, dass alle irgendwie satt werden – oder sind Leistung und ständige Selbstoptimierung ein zentraler Wert? Während Adipositas überdurchschnittlich oft bei Kindern in Neukölln auftritt, ist Magersucht stärker beim Nachwuchs in gutbürgerlichen Stadtteilen wie Charlottenburg und Zehlendorf zu finden, beschreibt die Ärztin solche Zusammenhänge.

„Das Schlimme ist, dass die Menschen die zu vielen Kilos im Kinder- und Jugendalter nie mehr wirklich loswerden können“, so Peter. Prävention sei deshalb das A & O – und hier komme Kitas, Schulen und Familienzentren eine hohe Bedeutung zu. „Wenn Kinder früh im Leben einen Bezug zu Lebensmitteln entwickeln und lernen, wo sie herkommen, wie sie riechen und schmecken und wie mühsam es ist, eine Möhre groß zu ziehen, dann entsteht Wertschätzung.“ Im Prinzip mache es allen Kindern Spaß, selbst Gemüse anzubauen – und das könne sogar auf einer Fensterbank stattfinden. Darüber hinaus fordert Peter, dass „Lebensfächer“ wie Kochen genauso auf den Stundenplan gehören wie Mathematik.

Schulessen: Zentraler Faktor für die Ernährungswende

Das Schulessen ist ein zentraler Hebel für die Ernährungswende in Berlin und anderswo – darüber besteht weitgehend Einigkeit. Was hier auf den Tisch kommt und wie es zubereitet wird, prägt nicht nur den Geschmack der jungen Generation und trägt entscheidend zu ihrer körperlichen Entwicklung bei. Weil jeden Tag große Mengen Zutaten benötigt werden, liegt darin auch eine große Einkaufsmacht.

Seit 2005 haben Berlins Grundschulen Ganztagsbetrieb. „Ein großes Problem war, dass viele Eltern für das Mittagessen kein Geld ausgeben konnten oder wollten“, berichtet Elvira Kriebel vom Paritätischen Wohlfahrtsverband und Sprecherin vom Berliner Bündnis „Qualität im Ganztage“. Im April 2019 beschloss das Abgeordnetenhaus deshalb, dass alle 170.000 Grundschüler*innen nach den großen Sommerferien kostenfrei essen sollten. „Eine sozialpolitisch absolut richtige Entscheidung, die wir lange gefordert hatten“, so Kriebel.

Allerdings blieben nur wenige Monate bis zum Start – und der war holprig: Die meisten Mensen waren viel zu klein, die Schulleitungen mussten rasch Ausweichräume suchen und ein Schichtsystem entwickeln, um die Kinder nach und nach durchzuschleusen zu können. Die Bildungsgewerkschaft GEW sprach von „unhaltbaren Zuständen“. Sowohl personell als auch räumlich ginge das kostenlose Mittagessen häufig auf Kosten von Angeboten für unterstützungsbedürftige Kinder.

Von außen bekommt Berlin für die Grundsatz-Entscheidung ein sehr gutes Zeugnis ausgestellt. „Berlin ist das einzige Bundesland, wo es kostenloses Schulessen für alle Kinder bis zur 6. Klasse gibt – und auch die zentrale Kontrollstelle ist einzigartig“, lobt die Hamburger Professorin Ulrike Arens-Azevêdo. Wie wohl niemand sonst überblickt sie, was in deutschen Schulkantinen angeboten wird.

Die Ökotrophologin hat nicht nur die bisher größte Studie zur Qualität der Schulverpflegung in Deutschland verantwortet, sondern war auch drei Jahre lang Präsidentin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards für Schulkantinen entwickelt hat. Den neusten DGE-Richtlinien entsprechend muss überwiegend pflanzliche Kost und wenig Fleisch auf den Tisch kommen, die Kinder sollen täglich frisches Obst und Gemüse erhalten und nur gering verarbeitete Lebensmittel. Auch Bioqualität und klimaschonende Herstellung zählen zu den DGE-Qualitätsstandards in der Schulverpflegung.

Qualität bemisst sich nicht nur an den Zutaten

2020 fand in Berlin eine neue Ausschreibungsrunde statt, die sich in Teilen an den DGE-Vorgaben orientierte. Ab August 2021 müssen mindestens die Hälfte der Zutaten „bio“ sein, Reis, Ananas und Bananen aus fairem Handel stammen. Regional ist bisher hingegen keine Anforderung – obwohl das vielen Landwirt*innen in Brandenburg sichere Absatzmärkte verschaffen und der notwendigen Logistik Vorschub leisten würde.

Indem der Senat einen Festpreis von inzwischen 4,36 pro Essen festgelegt hat, geht der Wettbewerb prinzipiell über die Qualität und nicht wie vor 2017 über den niedrigsten Preis. Allerdings ist die Sache hochkomplex. Eine Vielzahl von Verwaltungsstellen sowohl auf Bundes-, Senats- und Bezirksebene sind für einzelne Aspekte zuständig. Bei der europaweiten Ausschreibung passierte 2020 vielleicht auch deshalb ein überaus peinlicher Fehler: Als Mindestlohn für das Küchenpersonal waren 9 Euro angegeben – weniger als der gesetzliche Mindestlohn, der damals bei 9,35 Euro lag und viel weniger als die 12,50 Euro, die öffentlich beauftragte Unternehmen in Berlin ihrem Personal mindestens zahlen müssen. Nach der Vergabe soll eine in der Senatsverwaltung für Wirtschaft angesiedelte Prüfgruppe nun kontrollieren, ob die Caterer den Berliner Mindestlohn zahlen. Beobachter*innen rechnen mit juristischen Auseinandersetzungen.

Trotz solcher Pannen bleibt festzuhalten: Berlin ist beim Mittagessen für Grundschulkindern Vorreiter, wenn es darum geht, dass alle teilnehmen können und die Nahrungsmittel ohne Pestizide erzeugt wurden. Im Februar 2021 hat der Senat beschlossen, sich nun auch stärker um das Essen an weiterführenden Schulen zu kümmern mit dem Ziel, Jugendliche für gesunde Ernährung zu begeistern. Ein Euro Subvention pro Mahlzeit stehen in Aussicht. Hier gibt es nun also die Chance, bildungs-, sozial- und gesundheitspolitische Ziele umfassend zu verfolgen.

Allerdings verschenkt das Land bisher einen erheblichen Teil des Potenzials, das die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen für die Ernährungswende bietet. Qualität wird an den Zutaten und ihrer

Zusammensetzung gemessen und es wird kontrolliert, ob die Ausgabetemperatur mindestens 65 Grad beträgt und die Portionsgrößen stimmen. Doch Qualität hat viel mehr Aspekte. Vor allem Umgebung und Atmosphäre, in der die Speisen eingenommen werden, spielen eine wichtige Rolle. Um mit dem kostenlosen Mittagessen tatsächlich bildungs-, gesundheits- und sozialpolitische Ziele erreichen zu können, müssten Praktiker*innen bei der Kriterienentwicklung einbezogen werden. Würde der Schulverpflegungsauftrag in einem partizipativen Prozess transparent neu erarbeitet, bestünde die Chance, die Qualität der Berliner Schulverpflegung auf ein umfassend gutes Niveau zu heben.

Gegenwärtig sind zwar die schulischen Essensausschüsse beteiligt und die Ergebnisse von Testverkostungen werden von den Vergabestellen sogar mit 50 Prozent bewertet. „Die Situation ist aber völlig unrealistisch; man könnte für den einen Tag auch einen Gourmetkoch einsetzen“, sagt die Hauswirtschaftsmeisterin Eva-Maria Lambeck, die 33 Jahre Erfahrung als Leiterin von drei gemeinnützigen Ausbildungs- und Integrationsbetrieben mitbringt. Die drei Unternehmen Schildkröte, Greens Unlimited und der Integrationsbetrieb Handfest liefern außerhalb von Corona-Zeiten etwa 13.000 Schulessen, die in sechs Küchen produziert werden – davon sind drei in Schulen angesiedelt.

Ein höherer Bioanteil als vorgeschrieben und möglichst viel aus der Region gehören seit jeher zu Lambecks Konzept – aus Klimaschutzgründen und weil ihr faire Arbeitsbedingungen auch bei den Erzeuger*innen wichtig sind. „Das Beste ist gerade gut genug für die junge Generation“, formuliert sie ihr Credo. Damit Nudeln auch nach zwei Stunden Warmhalten nicht matschig werden, hat sie viele Sorten ausprobiert. Kartoffelpüree, Saucen und Süßspeisen machen die Köch*innen in den Betrieben selbst. „Dann wissen wir, was drin ist – außerdem wollen wir kochen und nicht nur Vorgefertigtes anrühren oder aufwärmen“, so Lambeck. Die Qualität des abgelieferten Essens hat in diesen Betrieben also schon immer gestimmt.

„Das aber kann nur 50 Prozent zu einem guten Mittagessen beitragen“, sagt Lambeck. Viel besser wäre es, das Essen frisch vor

Ort zuzubereiten und als wichtigen Bestandteil des schulischen Gemeinschaftslebens sowie als ernährungspädagogische Aufgabe zu würdigen. Dafür müssten die Schulen allerdings auch die Chance haben, ihre eigenen Konzepte, Ideen und Vorstellungen einzubringen, statt dass eine Stelle im Bezirksamt darüber entscheidet, wer in den nächsten vier Jahren eine Dienstleistung abliefert. Nicht nur die heutigen Vergabeverfahren wären zu ändern. Auch die Ausstattung mit einer entsprechenden Küche ist eine Voraussetzung dafür – und daran mangelt es.

„Viele Schulen gehen mit dem Thema so um, als habe es gar nichts mit ihnen zu tun“, hat Arens-Azevêdo beobachtet. „Nur in Ausnahmefällen werden die Kinder in die Speiseplanung einbezogen, und die Lehrer*innen essen in der Regel nicht mit.“ Damit aber wird die Chance vertan, das Essen zu einem attraktiven und gemeinschaftsstiftenden Bestandteil des Schulalltags zu machen. Weil es fast überall viel zu wenig Platz gibt, ist die Taktung eng, die Kinder müssen sich hetzen und haben oft nur 20 Minuten Zeit, um sich in der Schlange anzustellen, sich einen Platz zu suchen, zu essen, den Teller wegzubringen und den Tisch abzuwischen. Der Geräuschpegel ist vielerorts enorm. Die für die Aufgabe abgestellten Pädagog*innen haben selten mal die Möglichkeit, sich mit hinzusetzen; in der Regel sind sie die ganze Zeit damit beschäftigt, die Kinder durch den Prozess zu dirigieren. Unter solchen Umständen ist es schwierig, die Zeit in der Kantine als schönes Ereignis zu erleben und zu genießen. Dabei ist klar: Die Ernährungswende kann nur gelingen, wenn damit positive Erfahrungen und Gefühle verbunden sind.

Immer wieder ist auch zu hören, dass große Mengen des Schülereßens im Müll landen. Unterschiedliche Gründe werden dafür angeführt. Manche sagen, das Essen schmecke einfach nicht. Andere meinen, dass viele Kinder sowieso immer nur Spaghetti mit Tomatensauce oder Pizza essen wollen und Gemüse einfach stehen lassen. Auch wird berichtet, dass viele Kinder am Vormittag süßes Zeug in sich reinstopfen und deshalb mittags keinen Hunger hätten. Den Zeitdruck erwähnen viele Gesprächspartner*innen ebenfalls als wichtigen Faktor dafür, warum Essen in der Tonne landet.

Häufig ist das Argument zu hören, es mangle am ganzheitlichen Zugang zum Essen, so dass die Kinder keine Wertschätzung für Lebensmittel erlernten. Einige Gesprächspartner*innen vermuten, dass das Gratisangebot die Missachtung sogar steigere: Was nichts kostet, ist nichts wert.

Eigener Herd ist Goldes Wert – auch in der Schule

Am wichtigsten aber wäre, dass Kinder selbst mitbekommen, wie das Essen zubereitet wird und im besten Fall daran beteiligt sind. In Berlin haben aber viele Schulen keine Mensa-Küchen mehr. Im Ostteil der Stadt wurden sie nach der Wende häufig ausgebaut und die Räume anderweitig genutzt; in einem Großteil der Neubauten sind sie gar nicht erst vorgesehen. Fast überall muss das Schulleben heute von außen angeliefert werden. In der Regel werden die Mahlzeiten entweder in Styroporkisten stundenlang warmgehalten oder nach dem Kochen runtergekühlt und dann vor Ort wieder aufgewärmt. Selbst die Aufwärm- und Ausgabeküchen sind aber häufig schlecht ausgestattet und die Geschirrspüler zu klein für die gewachsenen Geschirrberge.

Eine eigene Küche macht bei Schulen mit über 600 Kindern auf jeden Fall auch ökonomisch Sinn, in vielen Fällen rechnet es sich sogar schon ab gut 300 Portionen. Das belegt die sogenannte KuPS-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung, bei der Forscher*innen sowohl die Investitionskosten für die Küchenausstattung als auch fürs Personal einkalkuliert haben.²²³

Die öffentliche Carl-Schurz-Grundschule in Spandau ist eine der wenigen, wo es keine Ausschreibung für das Schulleben gibt. Küchenleiter Robert Seyfarth bespricht alle zwei Wochen mit einer anderen Klasse, was er und seine Mitarbeiter*innen zubereiten sollen – und das bekommen dann alle. „Extrawürste“ gibt es nur für Allergikerinnen und Vegetarier. Selbstverständlich gelten auch hier die DGE-Standards. „Früher im Restaurant haben wir das Essen rund ums Fleisch aufgebaut, hier steht das Gemüse im Zentrum“, sagt der 43-Jährige. Jeder im Haus kennt den Koch, in den ver-

gangenen fünf Jahren ist ein vertrauensvolles Verhältnis gewachsen. Gern beteiligt sich Seyfarth auch an Ernährungsprojekten in der Lernküche, wenn die 4d zum Beispiel nach den Sommerferien Palmkohl, Tomaten, Zucchini oder Mais im Schulgarten erntet.

Kinder in die Küchen

Die Waldorfschule in Berlin Mitte hat vor zehn Jahren eine Küche neu gebaut und sich für das Konzept der Köchin und Hotelbetriebswirtin Bettina Zehner entschieden. Das lässt sich kurz so zusammenfassen: Regional und saisonal, „bio“, vegetarisch, keine Convenience-Produkte, möglichst wenig Zucker – und alle bekommen so viel auf den Teller, wie sie gerade möchten; bei großem Hunger ist auch ein mehrmaliger Nachschlag möglich. Diese Grundsätze erklärt sie allen Eltern und Schüler*innen – und findet große Zustimmung. Die misst sich nicht nur daran, dass auch die älteren fast alle zum Essen kommen, was in der Zeit davor mit Anlieferung von außen nicht der Fall war. „Weil wir komplett auf Fisch und Fleisch verzichten, sind wir für alle auf der sicheren Seite“, sagt Zehner. „Auch Hindus und Moslems müssen keine Befürchtungen haben, dass gegen ihre Essensregeln verstoßen wird.“ Wollen Eltern mal probessen, sind sie willkommen.

Einen Großteil der Lieferant*innen kennt Zehner persönlich: „Ich finde es wichtig, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt.“ Der Honig kommt von der Stadtgut-Imkerei in Blankenfelde und der BioHof Voigt im nördlichen Brandenburg liefert Eier und Kartoffeln. Bevor sie eine Kartoffelschälmaschine gekauft hat, hat Zehner gemeinsam mit Bauer Thorsten Voigt herumexperimentiert: Welche Sorte schmeckt gut, passt zum Boden des Landwirts und zur Maschine in der Küche? Außerdem hat sie ihn gebeten, Spargel und Erdbeeren anzubauen – die es dann nur jeweils einmal im Jahr gibt. „Sie sind dann aber extrem hochwertig, weil sie bei voller Reife gepflückt wurden“, schwärmt die Köchin. Fällt die Ernte groß aus, hilft sie bei der Vermarktung.

Zehner fragt die Bauern, welchen Preis sie benötigen, um anständig wirtschaften zu können. So ist sie bereit, für jedes Ei 50 Cent

zu bezahlen. Den Preis von derzeit 3,50 Euro pro Grundschulessen hält sie trotzdem für auskömmlich – vor allem, weil in ihrer Küche so gut wie nichts weggeschmissen wird.

In der 7. Klasse arbeiten alle Kinder für einen Tag pro Woche mit, staunen über die angelieferten Gemüsemengen und helfen beim Schnippeln. In der 9. Klasse steht dann für alle ein Landwirtschaftspraktikum in Brodowin auf dem Jahresplan. So wissen die Schüler*innen aus eigenem Erleben, wo die Milch herkommt und wie Kohlrabi und Erbsen wachsen.

In Kopenhagen gibt es inzwischen eine ganze Reihe öffentlicher Schulen, wo sogar ganze Klassen in die Zubereitung und Ausgabe des Mittagessens einbezogen sind. Arens-Azevêdo hält das für einen sehr guten Ansatz. Sie selbst hat früher im Berliner Lette-Ver ein Hauswirtschafter*innen ausgebildet und dabei die Mensaküche stets als Lernort genutzt. Unter der Voraussetzung, dass Kinder über die notwendigen Hygienemaßnahmen Bescheid wissen, sei so etwas auch in normalen Schulen möglich. „Der Aufwand ist nicht groß, es braucht nur Menschen, die das nötige Wissen haben und es weitergeben“, so Arens-Azevêdo.

Die Regiowoche brachte viele Einsichten

Bei einer Veranstaltung des Berliner Ernährungsrats im Frühjahr 2018 zur Gemeinschaftsverpflegung kam Eva-Maria Lambeck und ihrem Kollegen Klaus Kühn von den „Drei Köchen“ eine Idee: Die beiden Caterer schlugen vor, dass es eine Woche lang in Berliner Grundschulen nur regionales Essen geben sollte. Wenige Monate später fand die Regiowoche tatsächlich statt. Unter dem Motto: „Willst du wissen, wie dein Essen auf den Tisch kommt? Wir zeigen es dir!“ wurden über 50.000 Schüler*innen an 276 Berliner Schulen vier Tage lang mit bio-regionalen Mahlzeiten versorgt.²²⁴

Bevor die Mädchen und Jungen sich zum Essen hinsetzten, bekamen sie in Videos zu sehen, wo die Lebensmittel erzeugt worden waren, die sie gleich danach essen würden. Hanna Erz vom Bio-bauernhof Erz zeigte, wie Kürbis wächst und geerntet wird – und machte klar, warum es gut ist, ihn aus der Region zu beziehen und

nicht aus China. Ein anderer Film führte zu Bauer Hans Günther aus Lobetal und seinen über 60 Kühen, die überwiegend Grünfütter fressen. Die Kinder konnten einen Blick in den Stall, auf die Weiden und in den Melkstand werfen und erfuhren, dass jede Kuh etwa einmal im Jahr ein Kalb zur Welt bringen muss, damit der Milchfluss weitergeht. Anschließend kamen dann Hokkaidosuppe oder Kartoffeln mit Quark auf den Tisch.

Elf Caterer waren an dem Projekt beteiligt. Die Regiowoche brachte wichtige Erkenntnisse darüber, dass der regionale Bezug von Zutaten in größerem Umfang keineswegs einfach ist. So gelang es nicht, ausreichende Mengen an Möhren in Brandenburg zu beschaffen – schlicht, weil es zu wenig Anbauflächen für Gemüse- und Obst in Brandenburg gibt. Selbst die Kartoffeln mussten von weiter her besorgt werden. In diesem Fall lag es allerdings nicht an mangelnden Anbaumengen in Brandenburg, sondern an fehlenden Verarbeitungskapazitäten. Aufgrund komplexer Hygienevorschriften und aus Zeitmangel nutzen auch Bio-Caterer heutzutage häufig geschälte und in Plastik vakuumverpackte Kartoffeln – doch auch dieses Glied in der Lieferkette fehlte damals in Brandenburg. „Vieles wird erst deutlich, wenn man es konkret ausprobiert“, fasst Regiowoche-Projektordinator Frank Nadler zusammen.

Die meisten Caterer haben kaum Lagerkapazitäten und bestellen die Ware häufig so, dass sie „just in time“ ankommt. Alle Abläufe sind darauf eingestellt. Liefersicherheit hat für sie höchste Priorität – und die können etablierte Großhändler mit ihrer ausgefeilten Logistik und einem riesigen Fuhrpark am besten garantieren. Gegenwärtig dominieren in der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland zwei Lieferanten: Der Marktführer Transgourmet hat in den vergangenen Jahren zahlreiche Konkurrenten geschluckt und bietet nicht nur Großgebilde von Nestlé, Dr. Oetker, Bonduelle, Frosta und vielen anderen, sondern auch alles vom Biolachs bis Ahornsirup sowie ganze Kücheneinrichtungen. Chefs Culinar ist ebenfalls ein umfassend aufgestellter Konzern, der explizit mit seinem „national einheitlichen Sortiment“ wirbt und der Kundschaft außer 25.000 Lebensmittelartikeln auch spannende Seminare sowie intelligente EDV-Lösungen verspricht.

Bio-Regionales kommt überwiegend vom Großhändler Terra – ein Kleiner unter den Großen, aber sehr bedeutsam in Berlin-Brandenburg, weil es bisher so gut wie keine Konkurrenz gibt. Zugleich sind aber auch die Caterer immer weniger flexibel, desto größer sie sind. Luna, der mit Abstand größte Lieferant von Grundschulessen in Berlin, benötigt große Zutatenmengen an lange vorher festgelegten Tagen – da ist es egal, ob die Erdbeeren in Brandenburg schon reif sind oder nicht. Die kleineren Caterer sind experimentierfreudiger, wenn es um die direkte Zusammenarbeit mit Bauern aus der Region geht – auch weil sie geringere Mengen benötigen. Doch aufgrund der Vorgaben aus den Berliner Schulämtern müssen auch sie ihre Speisepläne mit dreimonatigem Vorlauf einreichen.

Das Nachfolgeprojekt der Regiowoche „Wo kommt dein Essen her?“ läuft bis Ende 2022 und wird erneut vom Senat unterstützt. Es gibt jeden Monat Hintergründe zu einem Produkt des Monats, und auf einer Landkarte im Internet können die Kinder ihre Schule suchen und jeweils einige Details über die Herkunft von Zutaten erfahren. Lehrerinnen und Horterzieher erhalten eine Mitmachkiste, um mit den Mädchen und Jungen über Ernährung ins Gespräch zu kommen. „Der bildungspolitische Teil des Projekts zielt darauf ab, dass die Kinder mehr Bezug zu den Lebensmitteln bekommen, die sie zu Mittag essen“, sagt Projektleiterin Karin Ehrle-Horst. Natürlich sei es im Prinzip wünschenswert, dass alle Kinder viel mehr praktische Erfahrungen sammeln könnten. „Wer mal selbst geerntet hat, weiß den Wert von Lebensmitteln mehr zu schätzen.“ Doch das Projekt kann die in der Realität stark zerstückelten Abläufe nur in Ansätzen in ganzheitliche Erfahrungsräume verwandeln.

Die Hoffnung, dass die Regiowoche zur Initialzündung für wachsende Lieferbeziehungen zwischen Schulcaterern und Landwirten würde, hat sich leider nicht erfüllt. Zwar gibt es inzwischen in Brandenburg Schälkapazitäten für Biokartoffeln. Doch die Bio-Gemüsemengen reichen bei weitem nicht aus, um die Berliner Schulen damit zu versorgen. Auch auf juristischer Ebene müssten Hürden überwunden werden, wenn eine bio-regionale Versorgung in Kantinen und Mensen in Berlin zum Alltag gehören soll, denn das EU-Wettbewerbsrecht verbietet eine Bevorzugung regionaler Anbieter.

Im Juni 2021 kam allerdings ein Gutachten des Wissenschaftlichen Dienstes des Bundestages zu dem Schluss, dass die Verankerung von „Bio-Regionalität“ auch in EU-weiten Vergabeverfahren grundsätzlich möglich ist, wenn man von einer erhöhten materiellen Produktqualität oder der Förderung des Umweltschutzes ausgeht.²²⁵

Kochen ist wie Zaubern: Hartes wird weich

Dass Selbermachen die besten Lernerfahrungen bringt, ist auch die Grundidee von KIMBA, dem Kinderprojekt der Berliner Tafel. Es ermöglicht Kitagruppen und Grundschulklassen, selbst ein Gericht zu kochen, das die Mädchen und Jungen anschließend gemeinsam aufessen. Wo es eine Lehrküche gibt, kommt das Kochteam in die Schule, ansonsten findet das 90-Minuten-Programm in einem ausrangierten Bahnwaggon auf dem Gelände des Großmarkts in der Beusselstraße statt. Bis vor kurzem gab es auch noch die Möglichkeit, dass ein zur Küche umgebauter Doppeldeckerbus bei den Schulen vorfuhr; doch der hat leider keine Zulassung mehr.

Viele Kinder dürfen bei KIMBA zum ersten Mal selbst kochen.



Das KIMBA-Team schickt im Vorfeld drei vegetarische Rezeptvorschläge und Infomappen über die Zutaten, damit die Klasse sich entscheiden kann. Beliebt sind Gemüsepommes – der Name verführt genau wie vegetarische Bouletten oder Bolognese. Die Zutaten erhält das Kinderprojekt größtenteils vom „Mutterunternehmen“ Tafel und von solidarischen Händlern auf dem Großmarkt geschenkt; die Biohandelskette LPG spendiert regelmäßig haltbare Waren wie Nudeln, Reis und Nüsse.

Neben den beiden KIMBA-Köch*innen und einem Bufdi sind jedes Mal mehrere Ehrenamtliche dabei, so dass ein Erwachsener zwei bis drei Jungköch*innen zur Seite steht. „Ziel ist es, dass die Kinder so viel wie möglich selber machen“, sagt KIMBA-Leiterin Eva Rößler. „Dann sind fast alle am Schluss bereit, zumindest zu probieren.“

Auch reizt es die Jungen und Mädchen etwas zu tun, was sonst „die Großen“ übernehmen. In manchen Familien werden sie vom Herd ferngehalten aus Angst vor sprudelndem Wasser und spritzendem Fett, anderswo gibt es vor allem Convenience-Produkte zu essen, weiß Rößler aus vielen Gesprächen.

Viele Kinder sind fasziniert zu erleben, wie sich die Zutaten durch die Zubereitung verwandeln und auszuprobieren, wie sich der Geschmack am Schluss durch winzige Krümel verbessern lässt. „Das ist ja ein bisschen wie Zaubern“, sagt Rößler. Und während die Klasse das selbstgemachte Mahl verspeist, zu dem fast immer auch ein Obstsalat als Nachtisch gehört, sind die Erwachsenen mit der ersten Chaosbeseitigung in der Küche beschäftigt.

Etwa 4.000 Grundschüler*innen bringt KIMBA jedes Jahr das Kochen näher. Die Rezepte sind so ausgewählt, dass die Kinder sie später auch ihren Eltern beibringen können. „Viele kochen ja gar nicht mehr selbst und oft erleben die Kinder, dass Erwachsene mal eben zwischendurch vorm Computer essen oder mit dem Smartphone in der Hand“, so Rößler. Solche Erfahrungen prägen das Verhalten der nachwachsenden Generation. Doch immerhin lege das KIMBA-Team bei vielen Kindern einen „großen, schönen Erinnerungsstein ab“ – und das sei ja eine ganze Menge bei einem einmaligen Projekttag, so Rößler.



Nase und Augen essen mit.

Vor dem KIMBA-Waggon in der Beusselstraße entsteht mit Hilfe des Ernährungsrats ein Klima-Kreislaufgarten: Matschiges Gemüse und andere rohe Küchenabfälle, die die Tafel aussortiert, verwandeln sich – simsalabim – zu Terra Preta. Das ist extrem fruchtbare schwarze Erde, wie sie im Amazonasbecken schon vor über tausend Jahren hergestellt wurde. Zum Einsatz kommt dabei Holzkohle in Kombination mit der Bokashi-Technik, bei der Mikroorganismen das organische Material unter Sauerstoffabschluss in fest verschlossenen Eimern innerhalb einiger Wochen fermentieren. Auf den damit befüllten Beeten wird das KIMBA-Team zusammen mit Kindern Gemüse anpflanzen. Das wird vor Ort gegessen – und Kraut und Schalen werden wieder vererdet.

Im Klima-Kreislaufgarten können die Besucher*innen die einzelnen Schritte des Prozesses anschauen, fühlen und riechen. Info-Tafeln neben den einzelnen Stationen auf dem KIMBA-Gelände und Videos auf der Seite des Ernährungsrats erklären gut nachvollziehbar die Abläufe. Die schwarze Erde bietet nicht nur Bodenlebewesen beste Lebensbedingungen und macht sie dadurch überaus

fruchtbar. Die zerbröselte Holzkohle bindet auch dauerhaft Kohlenstoff im Boden und entzieht sie damit der Atmosphäre. Jeder Kleingarten könnte auf diese Weise zum Klimaschutz beitragen.

Erleben wie die Möhre wächst

Schon etwa 40 Berliner Schulen und 30 Kitas sowie mehr als 60 Einrichtungen in Brandenburg machen mit bei der Gemüseackerdemie. Das mehrfach ausgezeichnete Bildungsprogramm des Vereins Ackerdemia startete 2014 in Berlin und breitet sich inzwischen bundesweit aus. Dabei werden auf dem Schul- oder Kitagelände Beete angelegt. Wo das aufgrund von Versiegelung nicht möglich ist, gibt es Hochbeete oder es wird ein Grundstück in der Nähe gesucht wie im Fall einer Neuköllner Schule, deren Acker in einer benachbarten Kleingartenkolonie angesiedelt ist.

Ein bis drei Lehrer*innen pro Schule nehmen an den Fortbildungsworkshops teil. „Wir bieten eine Art Rundum-sorglos-Paket“, erläutert Regionalmanagerin Christiana Henn. Damit sich die Pädagog*innen ganz entspannt auf die Gestaltung des Unterrichts konzentrieren können, bekommen sie Anbauplanung, Pflanzen und Bildungsmaterialien geliefert. Zunächst bringen Acker-Coaches ihnen selbst das Säen und Pflanzen bei und helfen auch später, das Wissen an die Kinder weiterzugeben. Neben Möhren, Salat, Zucchini, Gurken und Kartoffeln sprießen auf den jeweils 7 bis 14 Beeten auch traditionelle Gemüsesorten wie Stoppelrüben oder Palmkohl. Die Pflanzpläne sind darauf abgestimmt, welche Kulturen gut zusammenpassen und sich gegenseitig vor Schädlingen schützen.

„Der Acker ist für die Kinder ganz, ganz wichtig“, sagt Heidi Kleer, die an der Nürtingen-Grundschule in Kreuzberg arbeitet. „Sie pflanzen, graben um, ernten. Und viele sehen hier zum ersten Mal, wo ihr Essen wächst und dass es nicht aus dem Supermarkt kommt.“ Ihr inzwischen pensionierter Kollege Karl-Heinz Reus gehörte zu den ersten, die Beete zusammen mit den Leuten von Ackerdemia angelegt haben. „Ich habe in den ganzen Jahren nie erlebt, dass ein Kind gesagt hat, dass es keine Lust hat, auf den Acker zu gehen“, berichtet er. Auch sonst bei Kindern nicht so beliebtes



Ackerdemo / Katharina Kühnel

Der Schulacker als Ort um zu verstehen, dass alles seine Zeit braucht.

Gemüse wie Mangold oder Palmkohl probieren sie nach seiner Erfahrung gerne, wenn sie an der Aufzucht beteiligt waren. Der Hit ist, wenn sie dann auch noch die Zubereitung mitkriegen. „Die Kinder essen dann ganz anders, als wenn das Essen vom Caterer nur angeliefert wird“, sagt Kleer.

Die Carl-Schurz-Grundschule in Spandau ist relativ neu dabei, hier kommt die Ackercoachin Birte Führung noch viermal im Jahr vorbei. Sie zeigt den Kindern, wie sie die Pflanzen in die Erde bringen und lässt sie schätzen, wie hoch der Mais wohl im Herbst sein wird. Mit Becherlupen untersuchen sie Kellerasseln und Käfer – und die große Attraktion sind die Regenwürmer. „Früher hatte ich Angst vor ihnen, ich dachte, dass sie mir vielleicht was tun“, berichtet die 9-jährige Melis. Doch hier auf dem Acker habe sie gelernt, dass Regenwürmer nicht nur harmlos, sondern sogar nützlich sind. Jede

Woche verbringt sie mit ihrer Klasse 90 Minuten auf den Acker und beobachtet, wie sich die Pflanzen verändern. Sie sammeln Brennnesseln, um daraus Jauche zum Düngen und gegen Läuse anzusetzen – und freuen sich auf die Ernte nach den Sommerferien.

Die Klassenlehrerin der 3d Jeanette Genzmann überzeugt das pädagogische Konzept. „Hier arbeitet jeder mit jedem; die Kinder wachsen toll zusammen.“ Offenbar erdet das praktische Tun auch ansonsten hibbelige oder verhaltensauffällige Jungen und Mädchen: Alle gehen mit Tieren und Pflanzen vorsichtig und achtsam um. Die Sozialarbeiterin Stephanie Schlüter ist ebenfalls sehr angetan: „Die Kinder bekommen ein Urverständnis dafür, dass Veränderungen Zeit brauchen.“ Sie nutzt den Garten jetzt oft für ihre Gespräche.

Wie die Schulen ihren Acker ins Lehrangebot einbinden, entscheiden sie selbst. In manchen Fällen sind alle Kinder einer Jahrgangsstufe eingebunden, anderswo kümmert sich eine AG um Anbau und Ernte. Natürlich gehört auch das gemeinsame Kochen, Einmachen und Essen in irgendeiner Form dazu. Insgesamt begleitet die Gemüseackerdemie jeden Lernort vier Jahre lang mit abnehmender Frequenz, doch auch danach können die Lehrer*innen weiter Pflanzpläne und Saatgut erhalten. „Außerdem gibt es unterschiedliche Unterrichtsmaterialien und eine wunderschöne Plattform. Selbst wenn man vorher keine Ahnung vom Gärtnern hatte so wie ich, kann man problemlos einsteigen“, berichtet Heidi Kleer.

Um mitmachen zu können, müssen Schulen und Kitas durchschnittlich ein Drittel der Kosten selbst beitragen, was häufig über Fördervereine organisiert wird. Ein Eigenanteil steigert erfahrungsgemäß die Wertschätzung und erhöht die Wahrscheinlichkeit, dass das Projekt auch längerfristig weitergeführt wird, begründet Henn diese Vorgabe. Der Rest des Geldes wird durch Förderpartner wie Unternehmen, Stiftungen oder Krankenkassen beigesteuert.

Für Schulen ohne Garten veranstaltet die Ackerdemia „Gemüseklassen“, bei denen Bohnen, Kräuter und Salate in Kästen gezogen werden, die im Klassenzimmer stehen. Teams bekommen verschiedene Pflegeaufgaben, und auch ein Infopaket zur gesunden Ernährung gehört dazu. Das bundesweite Projekt „Ackerhelden“



Ackerdenkmal / Katharina Kühnel

Palmkohl gibt es nicht im Supermarkt, wohl aber auf dem Schulacker.

bietet ebenfalls Gemüsezeit in Hochbeeten und Unterrichtsmaterial an. Berlin verfügt außerdem über 15 Gartenarbeitsschulen, die Kindern und Jugendlichen im jeweiligen Bezirk seit etwa hundert Jahren den Anbau von Nutzpflanzen vermitteln. Manche Schulen haben dort spezielle Beete, zugleich finden aber auch thematische Kurse zum Imkern, Klimaschutz oder Färben mit Pflanzen statt. Auch die solidarische Landwirtschaft SpeiseGut macht in Zusammenarbeit mit der Sarah-Wiener-Stiftung Feld-Angebote für Kinder und Jugendliche.