

Bio-Schulverpflegung in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen – Was kann Deutschland lernen?

Nölting, B.¹, Strassner, C.², Løes, A.-K.³ und Nielsen, T.⁴

Keywords: iPOPY, organic food, school food, certification.

Abstract

The policies and practice of school meal provision in Germany are currently in a dynamic transition led on by the introduction of a fulltime school system. One of the many issues being highlighted is its potential to increase the use of organic produce. The research project "innovative Public Organic food Procurement for Youth" (iPOPY; www.ipopy.coreportal.org) analyses the entire system. Results of the first comparison between Italy, Finland, Denmark, and Norway are presented here, as a background to discuss the German situation. Using a common guideline developed in iPOPY the types of school meal provision can be categorised as (a) warm lunch (IT, FI) or (b) fruit and milk subscription schemes to supplement a packed lunch (DK, NO). Italy emerges as the pioneer of organic school meal provision. Certification of organic catering is mandatory in Germany whereas the other countries have slightly diverging or no apparent regulation. Notwithstanding the wide array of influencing factors, some decisive elements fostering organic school food can be identified such as (a) active local stakeholders and (b) quality requirements.

Einleitung und Zielsetzung: Mehr Bio in der Schulverpflegung?!

Die Schulverpflegung in Deutschland befindet sich durch den Ausbau der Ganztagschulen im Umbruch. Damit sind mehrere Herausforderungen verbunden, u.a. eine gesunde Verpflegung für Kinder, schmackhafte, warme und bezahlbare Mahlzeiten und Erziehung zu einer gesunden, nachhaltigen Ernährung. Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Verpflegung ist eine Möglichkeit, den Konsum von Bio-Produkten zu erhöhen und eine sensible Zielgruppe wie Kinder und Jugendliche gesund zu ernähren. Darüber hinaus kann in der Schule Ernährungswissen theoretisch und praktisch vermittelt werden, wobei Bio- und auch Regionalprodukte konkretes Anschauungsmaterial darstellen. Wenn also Bio-Produkte beim Ausbau der Schulverpflegung und bei der Vermittlung von Werten einer nachhaltigen Ernährung eine Rolle spielen, dann bietet sich die Chance, Jugendliche generell für den Konsum von Bio-Lebensmitteln zu motivieren.

Das Forschungsprojekt „innovative Public Organic food Procurement for Youth“ (iPOPY) befasst sich mit der öffentlichen Bio-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen. Es untersucht, wie der Konsum von Bio-Lebensmitteln durch öffentliche Verpflegung gesteigert werden kann. Untersuchungsfelder des iPOPY-Projekts sind politische Strategien und Instrumente, um Bio-Produkte in der öffentlichen Verpflegung von Kindern und Jugendlichen zu stär-

¹ Zentrum Technik und Gesellschaft (ZTG) der Technischen Universität Berlin, Hardenbergstr. 36 A, 10623, Berlin, Deutschland, noelting@ztg.tu-berlin.de, www.ztg.tu-berlin.de.

² Fachbereich Oecotrophologie, Fachhochschule Münster, Corrensstr. 25, 48149, Münster, Deutschland, strassner@fh-muenster.de, www.fh-muenster.de/fb8.

³ Bioforsk Organic Food and Farming Division, Norwegen, anne-kristin.loes@bioforsk.no, www.bioforsk.no.

⁴ Technical University of Denmark; t.nielsen@ipl.dtu.dk, www.ipl.dtu.dk.

ken; Bio-Lebensmittelketten und Zertifizierung; Wahrnehmung und Akzeptanz von Bio-Lebensmitteln bei jugendlichen Verbraucher(inne)n; sowie gesundheitliche Effekte von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung. Der Beitrag präsentiert erste Resultate zur Schulverpflegung, zum Einsatz von Bio-Produkten sowie zur Bio-Zertifizierung in den vier Ländern und diskutiert sie in Hinblick auf die Situation in Deutschland.

Methoden: Bio-Schulverpflegung im Ländervergleich

Der Beitrag basiert auf vier ersten Studien zur Schulverpflegung in Italien (Bocchi et al. 2008), Finnland (Mikkola 2008), Dänemark (Hansen et al. 2008) und Norwegen (Løes et al. 2008). Die Daten und Informationen wurden nach einem einheitlichen Leitfaden, der im Rahmen der Studie entwickelt wurde, erhoben und zusammengestellt. In einer vergleichenden Auswertung werden zwei Typen der Schulverpflegung beschrieben und die Entwicklung der Bio-Schulverpflegung skizziert (Nielsen et al. 2009). Zum anderen dient eine Untersuchung zur Bio-Zertifizierung in den vier Ländern plus Deutschland als Grundlage (Strassner und Løes 2008).

Ergebnisse: Schulverpflegung, Bio-Lebensmittel und Zertifizierung

Der Vergleich der Bio-Schulverpflegung in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen umfasst die allgemeine Schulverpflegung, die die Rahmenbedingungen für das Angebot von Bio-Produkten setzt, die Entwicklung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in Schulen und den Stand der Bio-Zertifizierung in dem Bereich.

Typen der allgemeinen Schulverpflegung: Das allgemeine System der Schulverpflegung kann an Hand der historischen Entwicklung, Ernährungskulturen, gesetzlichen Rahmenbedingungen, praktischen Umsetzung sowie politischen Debatten charakterisiert werden. Die Schulverpflegung begann in allen vier Ländern am Ende des 19. Jahrhunderts als sozialpolitisch motivierte Schulspeisung für Kinder aus armen Familien. Im weiteren Verlauf sind zwei Entwicklungsmuster zu erkennen. Während in Italien und Finnland die öffentliche Schulverpflegung weiter ausgebaut wurde, ging in Norwegen und Dänemark ca. seit Mitte des 20. Jahrhunderts die Verantwortung für die Verpflegung an die Eltern über. Damit lassen sich grob zwei Typen der Schulverpflegung unterscheiden, die entsprechend der Rahmenbedingungen, Implementierung und politischer Diskurse weiter differenziert werden können:

- Mittagsverpflegung mit einer warmen Mahlzeit für eine Mehrheit der Schüler (IT, FI)
- Obst, Schulmilch, Snacks als Ergänzung zum mitgebrachten Pausenbrot (DK, NO)

Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung: In Italien wurden in den 1980er Jahren auf Initiativen von Öko-Pionieren Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung eingeführt. Im letzten Jahrzehnt ist der Anteil von Bio-Produkten dort erheblich angestiegen und hat einen Gewichtsanteil von 40 % erreicht. Seit ca. 2000 haben Qualitätsstandards den Gebrauch von Bio-Produkten gefördert und es haben sich Bio-Lebensmittelketten und Bio-Caterer etabliert. So gibt die Stadt Rom täglich 140.000 und Mailand 75.000 Schülern mit Bio-Produkten (anteilig) aus. Hohe Qualitätsansprüche, die in der italienischen Esskultur begründet sind, werden durch Erziehungsprogramme zu nachhaltiger Ernährung, in die regionale und Öko-Landwirte eingebunden sind, komplettiert. Bio-Produkte sind damit in der Schulverpflegung deutlich sichtbar; Italien kann als Pionier der Bio-Schulverpflegung angesehen werden.

In Finnland überwiegen konventionelle Schulmahlzeiten, der Einsatz von Bio-Produkten genießt derzeit keine Priorität. Es gibt aber Hunderte von Schulen, die den Anteil von Bio- und regionalen Produkten steigern wollen. Treibende Kräfte sind das nationale Programm für Erziehung für nachhaltige Entwicklung sowie einzelne Akteure in

Kommunen, bei Caterern und in Schulen. Der Einsatz von Bio-Produkten wird den Schüler/innen jedoch kaum bewusst gemacht oder ist begrenzt (Bio-Aktionstage).

In der dezentral organisierten Schulverpflegung in Dänemark dominiert das mitgebrachte Pausenbrot. Der Einsatz von Bio-Produkten hängt von einer Vielzahl lokaler und regionaler Akteure ab. In einigen Kommunen gibt es eine politische Mehrheit für einen Einsatz von Bio-Lebensmitteln, wie z.B. die Städte Kopenhagen und Roskilde, doch die Anzahl der ausgegebenen Mittagessen ist noch niedrig. Förderlich sind weiter gut etablierte Bio-Lebensmittelketten und Cateringfirmen, die verstärkt Bio-Essen für die Schulverpflegung anbieten. Sowohl die Schulverpflegung insgesamt als auch der Einsatz von Bio-Produkten in Schulen entwickeln sich in Dänemark dynamisch. Change Agents (z.B. Eltern, Lehrer, Bio-Bauern) treiben diese Veränderungen an.

In Norwegen nimmt das Interesse der Verbraucher an Bio-Lebensmitteln rasch zu. Die norwegische Regierung verfolgt das Ziel, bis 2015 einen Anteil von 15 % beim Öko-Landbau und beim Konsum von Bio-Lebensmitteln zu erreichen, wobei öffentliche Verpflegung als Instrument angesehen wird. In der öffentlichen Schulverpflegung sind die Möglichkeiten jedoch wegen des geringen Angebots und fehlender Infrastruktur begrenzt. Bio-Schulmilch und Bio-Obst (z.T. kostenlos) wird in einigen Regionen angeboten, je nach Verfügbarkeit bei der Meierei und den Catering-Unternehmen.

Zertifizierung von Bio-Angeboten in der Außer-Haus-Verpflegung: Obwohl in der Europäischen Union mit der Verordnung (EG) Nr. 2092/91 (EG-Öko-VO) eine einheitliche Regelung für ökologische Agrarerzeugnisse und Lebensmittel geschaffen wurde, sieht die Organisation der Zertifizierungspraxis in den o.g. Ländern unterschiedlich aus. Insbesondere in Bezug auf den Umgang mit der Zertifizierung von Bio-Produkten in Außer-Haus-Verpflegungsbetrieben gibt es größere Unterschiede. Wird in Deutschland beispielsweise die Bio-Schulverpflegung durch ein Catering-Unternehmen angeboten, muss es sich von einer Öko-Kontrollstelle zertifizieren lassen. In Norwegen, Finnland und Dänemark sind aktuell unterschiedliche Ansätze für Kontrolle, Zertifizierung und Labels zu beobachten, derweil in Italien keine Regelungsvorkehrung zu erkennen ist (Strassner und Løes 2008). Zertifizierung und Labels sind für die Qualitätskontrolle wichtig und erhöhen die Sichtbarkeit von Bio-Produkten für die Schulkinder.

Diskussion: Zentrale Faktoren der Bio-Schulverpflegung

Der Ländervergleich macht deutlich, dass die Bedingungen der allgemeinen Schulverpflegung, die besonderen Strukturen der Bio-Verpflegung und die Akteure jeweils spezifische Konstellationen für die Entwicklung der Bio-Schulverpflegung bilden. Trotz der Vielzahl von Einflussfaktoren lassen sich zentrale Elemente identifizieren:

- Lokale Akteure in Kommunen und Schulen, die sich für Bio-Lebensmittel einsetzen
- Qualitätsanforderungen an Schulessen und entsprechende finanzielle Mittel
- Professionelles Management von Bio-Lebensmittelketten und Caterern
- Hohes Interesse an gesunder Ernährung für Schulkinder, Esskultur und regionalen Produkten sensibilisiert für Bio-Lebensmittel
- Der Typus der Vollverpflegung bietet größere Möglichkeiten für Bio-Verpflegung

Stellt man diese Befunde der Situation der Schulverpflegung in Deutschland gegenüber, dann kann das deutsche System eher dem Typ der ergänzenden Schulverpflegung zugeordnet werden. Derzeit werden aber unterschiedliche Wege für die Bereitstellung einer hochwertigen Ganztagschulverpflegung erprobt. Dem stehen Restriktionen finanzieller Art sowie unzureichende Kompetenzen und Infrastruktur entgegen. In etlichen Fällen wird einer anspruchsvollen Schulverpflegung bislang nur eine untergeordnete Beachtung geschenkt. Treibende Kräfte für den Einsatz von Bio-

Lebensmitteln sind einzelne Qualitätsstandards (z.B. in Berlin), engagierte Kommunen und Schulen. Zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln gibt es wenige Angaben (Ditgens und Lehmann 2007). Die Herausforderungen beim Ausbau der Schulverpflegung und beim Einsatz von Bio-Produkten sind wissenschaftlich kaum untersucht.

Schlussfolgerungen: Chancen und Herausforderungen der Bio-Schulverpflegung in Deutschland

Generell entwickelt sich die Schulverpflegung jeweils landesspezifisch, so dass einzelne Erfolgsfaktoren nicht direkt auf andere Länder übertragen werden können. Dennoch können Akteure in Deutschland innovative Ansätze in den vier Ländern aufgreifen. Italien ist mit seinen Qualitätsstandards und der Ernährungserziehung in Schulen ein Erfolgsbeispiel. Die hohe Motivation der Akteure fußt auf einer Ernährungskultur, die sich nicht ohne weiteres übertragen lässt. In Finnland sind ein hoch professioneller öffentlicher Catering-Sektor und kostenlose Schulessen interessant. In Dänemark stoßen private Bio-Caterer neue Entwicklungen an. In Norwegen gibt es gute Erfahrungen mit kostenlosem Schulobst. Eine entsprechende Initiative der EU könnte auch in Deutschland aufgegriffen werden – mit möglichst viel Bio-Obst. Wie diese Impulse aufgegriffen und die Bio-Schulverpflegung optimiert werden können, muss praktisch und wissenschaftlich vertieft werden. Das aktuelle Interesse bietet dafür Chancen.

Danksagung

Das iPOPY-Projekt wird finanziert durch das CORE Organic Funding Body Network und ist eines von acht Pilotprojekten im CORE Organic Programm. Wir danken den Kolleg(inn)en des iPOPY-Projekts, insbesondere den Verfassern der zitierten Studien.

Literatur

- Bocchi S., Spigarolo R., Marcomini N., Sarti, V. (2008): Organic and conventional public food procurement for youth in Italy. Bioforsk report 42, Tingvoll, Norway. <http://orgprints.org/13347/>
- Ditgens B., Lehmann I. (Hrsg.) (2007): Mehr Bio ist machbar. BLE, Bonn.
- Hansen S.R., Schmidt H., Nielsen T., Kristensen N.H. (2008): Organic and conventional public food procurement for youth in Denmark. Bioforsk report 40, Tingvoll, Norway.
- Løes A.-K., Koesling M., Birkeland L., Solemdal L. (2008): Organic and conventional public food procurement for youth in Norway. Bioforsk report 43, Tingvoll, Norway. <http://orgprints.org/13346/>
- Mikkola M. (2008): Organic and conventional public food procurement for youth in Finland. Bioforsk report 41, Tingvoll, Norway. <http://orgprints.org/13348/>
- Nielsen T., Nörling B. et al. (2009 forthcoming): A comparative study of the implementation of organic food in current school meal systems in four European countries. Bioforsk report.
- Strassner C., Løes A.-K. (2008): Is there any certification of Public Organic Procurement in iPOPY countries (IT, FI, DK, NO, DE)? Proceedings of the Workshop on Organic Public Catering at the 16th IFOAM Organic World Congress, 19th June 2008 in Modena, Italy. In Strassner C., Løes A.-K., Kristensen N.H., Spigarolo R. (Hrsg.), Core Organic Project Report Series.