



Bestnoten für Japan

Japan steht seit Jahren für Hochtechnologie, Hybrid-Fahrzeuge und Sushi. Völlig unbekannt ist jedoch das japanische Schulverpflegungssystem, das zu den besten rund um den Globus zählt: zentral organisiert, qualitativ hochwertig und mit pädagogischem Auftrag. Auszüge einer Praxisarbeit von Prof. Dr. Volker Peinelt und Miki Kurokawa.

Japan ist die führende Wirtschafts- und Technologiemacht Asiens und nach den USA die zweitstärkste Wirtschaftsnation der Welt. 2007 erwirtschaftete der Inselstaat gut neun Prozent des Welteinkommens, mehr als die aufstrebenden Volkswirtschaften Chinas und Indiens zusammen. Doch nicht nur in punkto Wirtschaft hat das Land die Nase vorn. Auch die Schulverpflegung gilt als vorbildlich und reicht bis in das Jahr 1889 zurück. Damals startete in einer privaten Grundschule in Yamagata die erste Schulspesung der Insel. Heute blickt Japan auf eine lange Tradition zurück, die im Jahre 1954 einen wegweisenden Impuls erhielt: Die Regierung verabschiedete die erste Verordnung zur Schulverpflegung, die erstmals auch die finanziellen Rahmenbedingungen des Staates definierte. Ein Meilenstein in der japanischen Geschich-

te. Heute erhalten 99 Prozent der Kinder an öffentlichen Grundschulen (1 - 6 Klasse) und 83 Prozent der Schüler an öffentlichen Mittelschulen (7 - 9 Klasse) täglich ein warmes Mittagessen.

Im Vergleich zu Deutschland wird die Schulverpflegung vom japanischen Bildungsministerium zentral organisiert. Ei-

„Die Schulverpflegung hat in Japan Tradition.“

ne nationale Verordnung legt detailliert alle Punkte für eine vollwertige Verpflegung fest, einschließlich organisatorischer, personeller und finanzieller Aspekte, die landesweit Gültigkeit haben. Auch die Ziele der Schulverpflegung sind klar definiert. So sollen den Schülern alle wichtigen Kenntnisse über Lebensmittel

und Essgewohnheiten vermittelt werden. Es gilt zudem, das soziale Miteinander der Kinder zu fördern. Und natürlich soll der Gesundheits- und Ernährungszustand der Kinder optimiert werden. Die Verordnung und deren Ziele gelten für alle öffentlichen Grund-, Mittel-, Blinden-, Gehörlosen- und Sonderschulen.

Stichwort Kosten. Der finanzielle Anteil des Staates und der Kommunen an der Schulverpflegung ist genau festgelegt. Sozialhilfeempfänger erhalten eine finanzielle Unterstützung von den Kommunen. Die Eltern zahlen in der Regel nur die Lebensmittelkosten. Andere Ausgaben wie für bauliche Maßnahmen, Personal oder Hygienekontrollen werden durch öffentliche Mittel gedeckt. Japan übernimmt damit einen deutlich höheren Kostenanteil im Vergleich zu Deutschland, wo die Eltern die so genannten Regiekosten überwiegend selbst tragen.

Klare Zuständigkeiten. Für die Leitung der Schulverpflegung ist laut Verordnung eine berufsfachliche und pädagogische Qualifikation erforderlich. In Japan ist damit genau geregelt, wer für die Schulverpflegung zuständig ist. Hierfür gibt es spezielle Berufsbezeichnungen, wie den „Ernährungsfachmann“ (EF), den „Registrierten Ernährungsfachmann“ (REF) und den „Ernährungslehrer“ (EL), die allesamt staatlich anerkannt sind und mit einem Staatsexamen abschließen. Gemäß der Verordnung sind in fast allen öffentlichen Grund- und Mittelschulen qualifizierte Köche und akademisch gebildete Ernährungsfachkräfte im Einsatz. Ihre Aufgaben reichen von der generellen Planung der Schulverpflegung einschließlich Warenannahme, Speisenplanung, HACCP-Konzept und Dokumentation bis hin zur Ernährungsaufklärung der Schüler und zum Koordinieren des Netzwerkes von Schule, Eltern und landwirtschaftlichen Erzeugern. In Deutschland haben wir statt dessen ein Wirrwarr der Zuständigkeiten und qualifiziertes Fachpersonal vor Ort ist eher die Ausnahme.

Essen als Pflichtfach. Das Küchenteam in der Schule produziert täglich in der Regel nur ein Menü. Ausnahmen gibt es nur für Allergiker. Die Zeit des Mittagessens und die damit verbundenen Tätigkeiten werden anders als in Deutschland als Lehrveranstaltung mit besonderem pädagogischem Ziel angesehen. Das Essen gilt deshalb als Pflichtprogramm für jeden

einzelnen Schüler und die Mittagspause ist mit rund 60 Minuten entsprechend lang. In der japanischen Schule wird das Mittagessen immer gemeinsam mit dem Lehrer im Klassenraum eingenommen. Jeder Schüler hat dabei seine zugewiesenen Aufgaben zu erledigen wie Essensbehälter und Geschirrtöpfe holen oder Geschirr wegräumen. Nach dem Essen putzen die Schüler gemeinsam Klassenzimmer, Korridor, Handwaschbecken und sogar die Toiletten. So startet der Nachmittagsunterricht in einer sauberen Umgebung. Die Speiseplanung basiert auf den japani-

„Der Fleischanteil je Mahlzeit liegt oft bei nur 10 bis 20 Gramm.“

schen Referenzwerten für die Nährstoffzusammensetzung für fünf Altersgruppen, vergleichbar mit den DACH-Referenzwerten. Von diesen Zahlenwerten leitet sich die Lebensmittelauswahl ab, die das Bildungsministerium vorgibt. Also auch Japan unterscheidet an dieser Stelle zwei Empfehlungsebenen. Von den Referenzwerten werden die wünschenswerten Lebensmittel und deren Mengen abgeleitet, dabei fließen auch die Ernährungsgewohnheiten in die Speisenplanung ein. Ein Menü setzt sich zusammen aus einer stärkehaltigen Beilage, einer Fleisch- oder Fischspeise, einer Gemüsespeise, einer Suppe und einem Nachtisch (Obst oder Kuchen). Dazu wird immer ein Glas Milch (200 ml) als Calciumspender serviert, eine Maßnahme, die in Deutschland geradezu ins Gegenteil verkehrt wird, da hierzulande der Calciumanteil im Mittagessen sehr niedrig angesetzt ist. Überhaupt versuchen die Japaner in das Mittagessen möglichst hohe Anteile verschiedener, wünschenswerter Nährstoffe einzubringen. Umgekehrt wird Fett erfreulich knapp gehalten, indem der Energieanteil bei diesem Nährstoff nur bei 25 bis 30 Prozent liegt. Die deutschen Standards weisen hingegen einen Wert von ca. 40 Prozent auf. Somit streben die Japaner mit dem Mittagessen einen Ausgleich für fehlerhaftes Essverhalten bei den übrigen Mahlzeiten an. Überraschend: Der Fleischanteil je Mahlzeit liegt oft bei nur zehn bis 20 Gramm. Dadurch ist es möglich, trotz täglichen Verzehrs im Vergleich zu Deutschland einen relativ



Muster eines klassischen japanischen Menüs mit Suppe, Reisgericht, Milch, Kuchen und Obst.

Fotos: M.Kurokawa

Beispiel Tagesangebot

für 8 bis 9-jährige Schüler (Energieanteil Mittagessen: 650 kcal)

Montag	Gruppe	in g
Jap. Gekochtes Hühnerfleisch mit Gemüse	Fleisch	10
Gekochter Fisch	Fisch	43
Reis mit gewürzten Reiskeimlingen	Stärke	80
Reiskuchen mit Azukibohnenpaste	Gemüse	46
Milch	Mopro	200

niedrigen Eiweißanteil von 15 Prozent der Nährwertrelation zu erzielen.

Regionalität erleben. Die Lebensmittelauswahl ist in Japan vielfältig. Das wird als sehr wichtig angesehen, da die Schüler in der Schulverpflegung möglichst verschiedene Lebensmittel, Geschmacksrichtungen oder Zubereitungsarten nach Saison und Regionen kennen lernen sollen. Dabei wird selbstverständlich der japanischen

„Das Mittagessen gilt als Lehrveranstaltung.“

Esskultur ein hoher Stellenwert eingeräumt. Der richtige Umgang mit Essstäbchen ist für die Schüler eine wichtige Aufgabe. Außerdem sollen die Essgewohnheiten in der Familie und die regionale Lebensweise sich im Speisenplan widerspiegeln. Die Schulverpflegung darf für die Schüler nicht zu fremd oder zu exotisch erscheinen. Wenn ein Schüler eine Schulspeise gegessen hat und auch zu Hause das gleiche wünscht, muss die Zubereitung der Speise auch für die Eltern machbar sein. Durch diese Übertragbarkeit in die häuslichen Verhältnisse können die guten Gewohnheiten auch von den Eltern kennen gelernt und gefestigt werden. Die Einfüh-

rung der regionalen Spezialitäten und der lokalen Landwirtschaftserzeugnisse in den Speisenplan hat eine besondere pädagogische Wirkung. Die Schüler können durch „die Augen und den Magen“ über die Regionen etwas lernen. Das ist ein lebendiger Teil des Unterrichts in Erdkunde oder Gesellschaftslehre. Der Versuch, diesen Fachunterricht mit dem Essen zu koppeln, hat gute Erfolge erzielt.

No-Go Convenience. In Japan gilt das Motto: „Schulverpflegung bietet den Schülern den unverfälschten und natürlichen Geschmack von Lebensmittel an.“ Heutzutage ist die Alltagsernährung der Kinder durch Instant- und Halbfertigprodukte gekennzeichnet, ähnlich wie in Deutschland. Da Geschmackspräferenzen früh geprägt werden, sollte ein Kind schon früh den Eigengeschmack eines Lebensmittels kennen- und schätzen lernen, zum Beispiel bei verschiedenen Arten von Gemüse, Fisch oder Fleisch. Die Ernährungsfachkräfte bemühen sich stets, schmackhaftes Essen herzustellen. Dabei legen sie großen Wert darauf, den Schülern den typischen Geschmack der verschiedenen Speisen näher zu bringen. Sie verzichten deshalb weitgehend auf Convenienceprodukte, die oft Geschmacks-



Dipl. oec.troph. (FH)
Miki Kurokawa



Prof. Dr. Volker Peinelt,
Hochschule Niederrhein

Japanische Schüler beim Verteilen des Essens mit Mundschutz und Kappe.

für eine Fischsuppe stundenlang vorgekocht. Currysaucen werden aus Mehl und Gewürzen selbst zubereitet und Frühlingsrollen in der Schulgroßküche frisch gerollt. Für angelieferte, verzehrfertige Lebensmittel wie Brot oder Kuchen gelten für Zusatzstoffe zudem sehr strenge Richtlinien. Die Verwendung von vorverarbeiteter Rohware, zum Beispiel geputztes, gewaschenes oder geschnittenes Gemüse, täglich vom Gemüsegroßhändler gekühlt und zum Teil unter Schutzgas angeliefert, wird in Japan aus Qualitätsgründen abgelehnt. Selbst der Einsatz von entsprechenden Küchengeräten ist meist verpönt. Statt dessen wird Gemüse per Hand geputzt und geschnitten. Diese Technik- und Convenience-Feindlichkeit ist nicht nachvollziehbar.

Die japanischen Richtlinien für Hygienemaßnahmen in der Schulverpflegung ähneln der deutschen Arbeitsstättenverordnung, der Lebensmittelhygieneverordnung und dem Infektionsschutzge-

setz. Allerdings sind die Kontrollmaßnahmen viel strenger. Die Richtlinien wurden 1997 festgesetzt. Der Grund liegt in einer lebensmittelbedingten Masseninfektion in Japan, die sich ein Jahr zuvor ereignete. Der identifizierte Erreger war „Escherichia coli O 157“. Im Rahmen der Schulverpflegung kamen fünf Personen ums Leben und über 7.000 Personen erkrank-

„Die Esskultur spielt eine wichtige Rolle.“

ten. Acht Monate nach dem Vorfall setzte das Ministerium für Bildung eine Richtlinie für Hygienemaßnahmen in der Schulverpflegung fest und verbesserte das Kontrollsystem gründlich. Danach sind die Infektionen drastisch zurückgegangen.

Fazit: In Japan hat sich ein über Jahrzehnte gewachsenes Schulverpflegungssystem entwickelt. Die Vorgaben sind zentral gesteuert und müssen einheitlich im ganzen Land angewendet werden. Es existieren

nicht nur fundierte Festlegungen für den Nährwertgehalt und die Speiseplanung eines Mittagessens, sondern auch strenge Richtlinien für die Hygiene, und Beides wird sehr gut kontrolliert. Dies ist nicht zuletzt durch das sehr qualifizierte Personal in jeder Schule möglich, was die Umsetzung der Vorgaben erheblich erleichtert. Gleichzeitig genießt das Thema Ernährung einen hohen Stellenwert in der Gesellschaft und ein vernünftiges Ernährungsverhalten wird bereits früh eingeübt. Theorie und Praxis gehen also in Japan eine harmonische Ehe ein. So etwa stellt man sich eine ideale Schulverpflegung vor, wie dies ja auch in den Qualitätsstandards der DGE gefordert wird.

Ein solches System braucht jedoch nicht nur viel Zeit zur Umsetzung, sondern auch einen gemeinsamen gesellschaftlichen Willen. Während in Japan die Notwendigkeit einer Schulverpflegung schon lange nationaler Konsens ist, streiten sich in Deutschland die Parteien noch immer über Sinn und Unsinn von Ganztagschulen. So kocht jeder Landesherr sein eigenes bildungspolitisches Süppchen. Die Folge ist ein heilloses Durcheinander. Fest steht, solange der Wildwuchs in der deutschen Schulverpflegung die Regel bleibt und im Rahmen des Föderalismus keine rationelle Organisationsstruktur, keine rechtlichen Vorgaben, keine einheitliche Qualifizierung des Personals und keine ausreichende Finanzierung zuwege gebracht werden, dürften die Bemühungen um eine gute Schulverpflegung wenig Aussichten auf Erfolg haben. Dazu zählt auch, dass Schüler als Teil des Unterrichts zum Essen verpflichtet werden. Japan zeigt eindrucksvoll, wie es gehen kann.

Die Schulverpflegungssysteme im Vergleich

	Japan	Deutschland
Schulorganisation	zentrales System	föderales System
Verordnung Schulverpflegung	ja	nein
Ernährungsfachkräfte	ja	nur teilweise
Zuständigkeiten	klar definiert	von Schule zu Schule unterschiedlich
Essenteilnahme	Pflicht	frei gestellt
Menüauswahl	1 Menü	1 Menü (53%), Mehr Auswählenden (47%)
Dauer Mittagspause	60 min	max. 30 min (36%), bis 45 min (33%)
Schulfach Ernährungslehre	ja	nein
Unterstützung für Bedürftige	ja	abhängig von Bundesland
Eltern zahlen	nur Lebensmittel	Lebensmittel & Regiekosten
Verpflegungssystem	Frishküche	Warmverpflegung (75 %)
Gesellschaftlicher Stellenwert	hoch	niedrig