

URL: http://www.wdr.de/radio/schulportal2007/ratgeber/archiv/guetesiegel_ernaehrung/index.phtml

Initiative für gesundes Essen an Schulen

Ernährung mit Gütesiegel

Von Marion Kranen

Der Bund und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung präsentieren am Donnerstag (20.09.07) Empfehlungen zur Schulverpflegung. In NRW können Schulen über ein Gütesiegel beurteilen lassen, wie gut ihr Essen tatsächlich ist. Eine Gesamtschule durchläuft gerade die Tests.



Die Kochmütze auf dem Gütesiegel

Zuerst eine neue Salattheke, dann Gerichte mit optimaler Mischkost – und jetzt geht die Gesamtschule in Brüggen am Niederrhein noch einen Schritt weiter: Sie lässt ihre Verpflegung in der schuleigenen Mensa zertifizieren. Vergeben wird das Zertifikat von der Hochschule Niederrhein, entwickelt wurde es in Kooperation mit der Verbraucherzentrale NRW. Mit einer umfangreichen Checkliste werden Bereiche wie Produktion, Vollwertigkeit, Hygiene und Ökologie beurteilt.

Die abgefragten Standards basieren unter anderem auf Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und auf existierenden Hygiene-Verordnungen. Die Anzahl der Kochmützen auf dem Gütesiegel – es gibt bis zu drei – differenziert das positive Ergebnis der Untersuchung.

Pizza mit mehr Nährwert

Die Brüggener Gesamtschule engagiert sich schon länger für gesundes Essen. Nachdem im letzten Jahr ein Berater der Deutschen Gesellschaft für Ernährung den Speiseplan genauer unter die Lupe genommen hat, brachte ein Besuch beim Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund weitere Anregungen. Seitdem gibt es täglich ein Gericht, das dem Konzept der optimierten Mischkost entspricht: reichlich pflanzliche Produkte, mäßig tierische Lebensmittel und wenig fettreiches Fleisch oder Süßigkeiten. "Die beliebte Pizza kann man gut mit einem dicken Gemüsebelag und einem dünneren Teig machen. Die wird genau so gerne gegessen", beschreibt Viola von Seezen die Möglichkeit, gleichzeitig auf Nährwert und attraktive Angebote zu achten.



Für gesundes Essen an ihrer Schule: Petra Mölder und Viola von Seezen

Was auf den Tisch kommt...



Auch in der Mensa kann es schmecken

Zusammen mit Petra Mölder von der Schulpflegschaft setzt sie sich für gesundes Essen an der Schule ein. Donuts und Pommes frites gibt es aber auch weiterhin. "Wichtig ist uns, die Kinder aufzuklären, sie im bewussten Umgang mit Essen zu schulen, ohne alles zu verbieten", erklärt Petra Mölder. "Wir versuchen, ihnen Lust zu machen auf gesundes Essen, indem es selbstverständlich angeboten wird." Mit einem Zertifikat will die Schule ihr Engagement dokumentieren.

Ein umfangreicher Fragenkatalog



Die Schule hat mit der Hochschule Niederrhein einen Vertrag abgeschlossen und das Bewertungsverfahren bereits bezahlt. Jetzt muss sie die Checkliste durcharbeiten. Die enthält rund 200 Fragen, die Viola von Seezen zur Zeit gemeinsam mit der Mensapächterin Käthe Schnitzler beantwortet. Abgefragt wird beispielsweise das Konzept von Vollwertigkeit: Existiert ein solches

Im Arbeitsplatz wird begutachtet:
Mensapächterin Käthe Schnitzler

Konzept und achtet eine Fachkraft darauf, dass die Empfehlungen eingehalten werden? Können die Kinder zwischen fleischhaltigen und vegetarischen Gerichten wählen und wie sieht der Wochen- und Monatspeiseplan aus? Denn Abwechslung ist ebenso wichtig wie Atmosphäre und Beleuchtung im Speisesaal.

Zwingend müssen außerdem Fragen nach Temperaturmessungen im Tiefkühlbereich und bei der Essensausgabe, nach Handwaschbecken und Reinigungsmitteln beantwortet werden. Nur wer hier, ebenso wie im Bereich Vollwertigkeit, positiv antworten kann und die geforderten Belege beifügt, erhält die nötige Punktzahl für eine Kochmütze. Wer die Auszeichnung bekommt, kann natürlich damit werben.

Schmeckt und ist warm – das genügt nicht

Anschließend folgt das sogenannte Audit: ein Besuch von Fachleuten an der Schule. Das Team überprüft die Angaben und veröffentlicht das Ergebnis.. "Mit diesem Zertifikat haben Schulen die Möglichkeit, auf neutralem Wege zu belegen, dass ihre Verpflegung hochwertig ist. Also mehr als schmackhaft, warm und sättigend", erläutert Professor Volker Peinelt von der Hochschule Niederrhein das Gütesiegel. Denn Standards mit gesetzlicher Verpflichtung existieren für Schulessen nicht. Bei manchen Punkten mag es Abweichungen geben zu den DGE-Standards, räumt Peinelt ein. "Aber radikale Forderungen oder Verbote sind eher kontraproduktiv. Kinder müssen lernen, auch 'ungesunde' Lebensmittel wie Pommes frites oder Süßes kontrolliert zu essen. Das Konzept 'Optimix' des Forschungsinstituts für Kinderernährung akzeptiert das ebenfalls."



"Beleg für hochwertige Verpflegung": Siegel-Entwickler Peinelt

Wichtig ist für den Ernährungsforscher, die Qualität der Essensangebote insgesamt zu optimieren. Durch sein Gütesiegel erfahren Kinder, Eltern und Schulen immerhin, woran sie sind.

Mehr zum Thema

- ▶ "Gutes Essen hat mit Wissen zu tun"
Ernährungswissenschaftlerin Mathilde Kersting (14.11.06)
- ➔ AG-Schulverpflegung
Informationen der Hochschule Niederrhein zum Zertifikat
- ➔ Schlauer essen, besser lernen
Infos der DGE zu Qualitätsstandards für Schulverpflegung

Stand: 20.09.2007, 10:22 Uhr

© WDR 2007