



IÖW-Tagung „Appetit auf Schule“  
20.6.2005, Umweltforum Berlin

# Reader

ERNÄHRUNGS  
WENDE

20 Jahre  
ökologische  
Wirtschaftsforschung



## Inhalt

Prof. Ulrike Arens-Azevedo .....	3
Michael Baldenhofer .....	6
Prof. Dr. Dietmar Bräunig .....	7
Norbert Brugger .....	9
Margit Büchler-Stumpf .....	11
Anja Erhart .....	13
Prof. Dr. Ines Heindl .....	14
Dr. Ursula Matschke .....	16
Carola Rummel .....	18
Prof. Dr. Kirsten Schlegel Matthies .....	20
Dr. Ulla Simshauser .....	21
Rainer Steen .....	23
Ursula Walther .....	25
ModeratorInnen aus dem Ernährungswende-Team .....	26



## **Prof. Ulrike Arens-Azevedo**

### ***Kommentar zu den Ernährungswende-Leitlinien***

#### **These 1:**

Die Einführung von Ganztagschulen wird den Schulalltag nachhaltig verändern. Ganztagschulen sind gerade in sozialen Brennpunkten eine gute Möglichkeit, Defizite des Elternhauses aufzufangen und in gewisser Weise Chancengleichheit zu gewährleisten. Ganztagschulen üben eine Sogwirkung aus: andere Schulformen überlegen, welche Struktur- und Organisationselemente in ihren Schulalltag übernommen werden können.

#### **These 2:**

Schulverpflegung als Teil des Lebensraums Schule zu positionieren ist richtig, allerdings erfolgt hiermit zunächst nur eine Veränderung der Verhältnisse, nicht zwangsläufig des Verhaltens von Schülerinnen und Schülern. Auch wenn davon ausgegangen werden kann, dass das konkrete Angebot der Verpflegung für die Auswahl und das Kennenlernen von Speisen eine Rolle spielt, so ist keineswegs gewährleistet, dass auch eine entsprechende Auswahl erfolgt. Aus diesem Grunde muss das Verpflegungsangebot mit der schulischen Ernährungserziehung verbunden werden. Dabei ist ein Einfluss bei jüngeren Schülern leichter zu erreichen als bei älteren.

Das größte Problem in der Bundesrepublik ist derzeit die Akzeptanz der Verpflegung. Da bislang in Schulen eine entsprechende Versorgung nicht vorhanden war, haben sich Eltern und Schüler anderweitig beholfen. Solange die Teilnehmerzahl am Essen so gering ist wie derzeit, können die vielfältigen Ziele kaum erreicht werden. Eine wesentliche Voraussetzung für die Akzeptanz der Verpflegung sind zum einen eine kluge Pausenregelung, zum anderen attraktive Gerichte, die den Zeitgeist treffen!

#### **These 3:**

Die Kompetenzen der Akteure sind in der Tat begrenzt. Nicht nur Gesundheitsförderung allgemein stand bisher nicht im Fokus der Schulen, Ernährungserziehung im Besonderen war nur in kleinen Nischen vorhanden. Darüber hinaus befürchten zumindest die Landesbehörden und Kommunen, dass mit der Einführung von Schulverpflegung zusätzliche Kosten verbunden sind, die die ohnehin schon geschundenen Finanzhaushalte nicht verkraften können.

Eine Sensibilisierung und Schulung der Verantwortlichen ist notwendig, um hier eine Wende zu erreichen. Die Leitlinien beschreiben hier richtig, dass der Weg noch sehr weit sein dürfte und die Bereitschaft zum Umdenken nur begrenzt vorhanden ist. Veränderungsbereitschaft existiert eher bei den betroffenen Schulen, als denn bei den übergeordneten Entscheidungsträgern.

Hinsichtlich der Qualität der Verpflegung sollten die Rahmenkriterien zugrunde gelegt werden. Zu wünschen ist ihre Weiterentwicklung im Hinblick auf eine Konkretisierung und Spezifizierung bei der Auswahl von Lebensmitteln und der Organisation der Verpflegung.

#### **These 4:**

Die Leitlinie zur Qualitätsbündelung geht mir zu weit, da sie im Grunde voraussetzt, dass Qualitätsmanagement integraler Bestandteil von Schulen ist. Dies wäre möglich, wenn das entsprechende Know How vorhanden wäre, das würde eine systematische Entwicklung von Strukturen, Prozessen und Ergebnissen bedeuten.

Ein erster Schritt in die richtige Richtung ist es, die Rahmenkriterien anzuwenden, die hygienerelevanten gesetzlichen Bestimmungen im Sinne eines HACCP Konzeptes umzusetzen und die Qualität der Verpflegung mittels einfacher Checklisten zu überprüfen. (Die Checklisten sollten auf der Basis vorab festgelegter Qualitätsstandards entwickelt werden.)

#### **These 5:**

Ein Gemeinschaftsbündnis der unterschiedlichen Träger ist vermutlich die wichtigste Voraussetzung für die Realisierung der Verpflegung.

Dennoch bleibt die generelle Frage der Finanzierung. Da das bundesweite Programm „Zukunft Bildung und Betreuung“ nur Finanzmittel für die Investitionen bereit stellt, sind Personalbedarfe noch nicht gedeckt. Auf engagierte Eltern auszuweichen, ist weder im Sinne der Ganztagschulen, noch im Sinne professioneller Lösungen. Dass Schülerinnen und Schüler teilweise zur Verteilung bzw. Ausgabe von Speisen herangezogen werden können, löst das Problem allenfalls partiell.

Kommunen wären gut beraten, wenn sie hinsichtlich Einkauf und Entsorgung zentrale Vereinbarungen treffen, die zu einer anderen Preisgestaltung führten.

Es muss aber auch die Bereitschaft bestehen, die Verpflegung personell zu unterstützen, da ihre Organisation nicht auf Lehrer oder Eltern abgewälzt werden kann.

Eine Deckung der Personalkosten durch die Preisgestaltung bei der Verpflegung dürfte zumindest in sozialen Brennpunkten sehr schwierig werden: auch deshalb müssen alle Akteure an einen Tisch.

#### **Fazit:**

Von einer Ernährungswende sind die Schulen noch sehr weit entfernt. Dies gilt sowohl für die selbstverständliche Verankerung von Gesundheitsförderung in den Unterrichtskanon als auch für die Bereitstellung von Verpflegung. In dieser Phase sind einfache Angebote vonnöten, die die Herausforderungen nicht zu unüberwindbaren Hürden wachsen lassen. Der sanfte Einstieg in geeignete Verpflegungsangebote ist besser, als von vorneherein eine breite Palette unterschiedlicher Speisen anbieten zu wollen.

Verbündete sind zu suchen, die bereit und in der Lage sind, sich an den Kosten zu beteiligen.

Die gesellschaftliche Verantwortung für die junge Generation haben wir noch nicht hinreichend übernommen. Zunehmende Armut auf der einen Seite, Unsicherheiten bei der Arbeitsfindung auf der anderen Seite brauchen Menschen, die gesundheitsförderliches Verhalten gelernt haben, um den Bedingungen einer globalisierten Arbeitswelt gerecht zu werden. Die Schule bereitet auf eben diese Arbeitswelt nur unzureichend vor.

#### ***Beruflicher Werdegang***

Studium der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften an der Friedrich Wilhelms Universität zu Bonn, Abschluss Diplom, Masterstudiengang Saúde Pública (Public Health), Instituto de Nutrição, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Brasilien, 2. Staatsexamen und anschließend Schulleiterin (Studiendirektorin) der Hauswirtschaftlichen Berufsfachschule und Fachschule des Lette Vereins Berlin, seit Febr. 1989 Professorin an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences, Fachgebiet Gemeinschaftsverpflegung, seit März 2001 Vizepräsidentin der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.  
Mitglied des Vorstandes der Verbraucherzentrale Hamburg seit 1998

Mitglied des Präsidiums der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) seit 1998 – Bereich Gemeinschaftsverpflegung, neu Mitglied Verwaltungsbeirat und wissenschaftlicher Beirat.  
Mitglied der Gastronomischen Akademie Deutschlands.

***Kontakt***

Prof. Ulrike Arens-Azevedo  
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences  
Lohbrügger Kirchstr. 65  
21033 Hamburg  
040-428759005  
vizepraesidentin@haw-hamburg.de

## **Michael Baldenhofer**

### ***Input AG „Ernährungs- und Verbraucherbildung: Mehr als Kochkurse!“***

- Projekte „Lernort Bauernhof im Landkreis Konstanz“, „Pause mit Genuss“
- Infoveranstaltungen „Gesundes Essen in Kitas und Schulen – Wunsch, Wirklichkeit, Anforderungen
- Aufbau umweltfreundlicher regionaler Lieferstrukturen für Großküchen [www.gutes-vom-see.de](http://www.gutes-vom-see.de)
- Beratung und Schulung von Entscheidungsträgern, Mitarbeitern, Multiplikatoren im Bereich GV
- Begleitung von Aktionen und intensive Öffentlichkeitsarbeit.
- Internationaler Erfahrungsaustausch (best practice-Beispiele, etc.)
- Verbraucheraufklärung und Verbrauchersensibilisierung

### **Kurzbeschreibung Tafelfreuden Bodensee**

Rund um den Bodensee wurden vier Beratungszentren aufgebaut, die Entscheidungsträger, Küchenleiter aber auch Logistiker, Erzeuger und Verarbeiter von landw. Produkten über den Einsatz umweltschonend und ökologisch erzeugter regionaler Produkte in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung der Region Bodensee beraten. Weitere Informationen zum Projekt: [www.tafelfreuden-bodensee.net](http://www.tafelfreuden-bodensee.net)

### ***Beruflicher Werdegang***

Michael Baldenhofer

Ausbildung: Landwirt und Dipl-Ing-Agrar (FH)

1992-2000: Projektleiter Modellprojekt Konstanz

seit 2001: Geschäftsführer Modellprojekt Konstanz GmbH

seit 2003: Koordinator im Projekt „Tafelfreuden Bodensee“

### ***Kontakt***

Modellprojekt Konstanz GmbH

Michael Baldenhofer (Geschäftsführer)

Winterspürer Straße 25

D-78333 Stockach

Tel.+49 (0)7771 / 922-157

Fax +49 (0)7771 / 922-258

[info@modellprojekt.de](mailto:info@modellprojekt.de), [www.modellprojekt.de](http://www.modellprojekt.de)

## **Prof. Dr. Dietmar Bräunig**

### ***Schulverpflegung zwischen sozialer Verantwortung und finanzieller Realität***

Schulverpflegung ist ein zentraler Bestandteil der Ernährungswende. Schülerinnen und Schülern soll eine qualitativ hochwertige Verpflegung angeboten werden. Das Ziel der bedarfsgerechten und ernährungswissenschaftlich fundierten Schulverpflegung erfährt eine hohe gesellschaftliche und politische Wertschätzung.

Es stellt sich die Frage nach der Finanzierung der hierfür anfallenden Ausgaben. Öffentliche Haushalte lassen sich angesichts der bekannten Haushaltsprobleme nur eingeschränkt heranziehen. Die Verpflegungskosten müssen im Wesentlichen von den Leistungsempfängern bzw. deren Eltern getragen werden. Dies ist damit zu rechtfertigen, dass Verpflegung zur privaten Lebensführung gehört.

Die Kosten der Verpflegung müssen deshalb bei einer gewünschten Verpflegungsqualität möglichst niedrig gehalten werden. Aus einzelwirtschaftlicher Sicht geht es um die Optimierung des Ressourceneinsatzes. Es stellt sich die Frage „Eigenfertigung oder Fremdbezug?“ Ein eigenfertigender Betrieb weist erfahrungsgemäß hohe (fixe) Personalkosten auf. Mit Convenience-Food kann er seine Fertigungstiefe verringern und Fixkosten variabilisieren. Bei Fremdbezug übernimmt ein externer Verpflegungsbetrieb die Speisenherstellung und gegebenenfalls auch die Speisenausgabe sowie administrative Vorgänge.

Die Wirtschaftlichkeit der einzelnen Organisationsformen lässt sich nicht generell beurteilen. Eigen- und Fremdproduktion besitzen unterschiedliche Vorteile (z.B. in Lohnkosten, Mengeneffekten, Speisenerstellungsverfahren, Spezialisierung). Ob sich eine eigene Küche „lohnt“, hängt nicht zuletzt von der Zahl der regelmäßig nachgefragten Speisen ab. Hinzu kommt, dass eine räumliche Infrastruktur (z.B. nach den Vorschriften des Hygienerechts) vorhanden sein muss. Leistungsfähige externe Verpflegungsbetriebe sind Voraussetzung für eine Fernverpflegung. Bei der Ausschreibung der Verpflegungsversorgung ist auf die Qualität der Speisen und den damit verbundenen Erziehungsauftrag besonderer Wert zu legen. Die Qualität der Speisen entscheidet über die Akzeptanz der Verpflegung bei den Schülerinnen und Schülern und den Erfolg des Projekts Schulverpflegung.

Betriebswirtschaftlich lassen sich die Kosten der Schulverpflegung zwar optimieren, eine Schulverpflegung „zum Nulltarif“ ist aber nicht möglich. Dadurch entstehende Benachteiligungen müssen mit geeigneten sozialpolitischen Maßnahmen ausgeglichen werden.

### ***Beruflicher Werdegang***

Ausbildung zum Industriekaufmann, Studium der Betriebswirtschaftslehre an der Universität Mannheim (Dipl.-Kfm.), wissenschaftlicher Mitarbeiter am Lehrstuhl für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, öffentliche Verwaltung und öffentliche Unternehmen, Universität Mannheim (Promotion, Habilitation), Controller in der Sozialversicherung, seit dem 1. Oktober 2002 Inhaber der Professur für Management personaler Versorgungsbetriebe, Justus-Liebig-Universität Giessen. Arbeitsgebiete: Dienstleistungs-, Gesundheits- und Verwaltungsmanagement.

## **Kontakt**

Prof. Dr. Dietmar Bräunig  
Professur für Management personaler Versorgungsbetriebe  
Justus-Liebig-Universität Giessen  
Bismarckstr. 37  
D-35390 Giessen  
Tel.: 0641 9939303  
Fax: 0641 9939329  
Email: Dietmar.Braeunig@uni-giessen.de  
WWW: <http://wi.uni-giessen.de/wps/fb09/home/braeunig>

## Norbert Brugger

### *Kommentar zu den Ernährungswende-Leitlinien*

Schulverpflegung wird – wie in den Leitlinien skizziert – in den nächsten Jahren in Baden-Württemberg mit dem Ausbau schulischer Ganztagesangebote stark an Bedeutung gewinnen. Das Bundesinvestitionsförderprogramm IZBB aus dem Jahre 2003 wirkt hierbei als Katalysator, denn es fordert und fördert unter anderem die Bereitstellung von Mittagessensangeboten. Bereits 15 Monate nach dessen Inkrafttreten waren die für Baden-Württemberg vorgesehenen IZBB-Mittel (528,3 Mio. EUR) ausgeschöpft. Bis 31.01.05 wurden 914 Schulbaumaßnahmen zur Förderung beantragt. Bei ca. 20 % der Schulen des Landes soll demnach ein Ganztagesangebot in den nächsten Jahren eingeführt oder verbessert werden. Und weitere Maßnahmen sind beabsichtigt.

Der Ganztagesausbau stellt alle Beteiligten vor viele neue und große Herausforderungen. Ganztagesunterricht und damit auch die schulische Verpflegung mit Mittagessen haben – von wenigen Ausnahmen abgesehen – in Baden-Württemberg keine lange Tradition. Dieser Nachteil ist auch ein Vorteil, denn es gibt damit an vielen Schulen keine eingeschliffenen schulischen Mittagessensangebote, die es zu „wenden“ gälte.

Soweit Schulverpflegung und hier insbesondere Mittagessen bereits angeboten wird, sind die Schulen und Schulträger in aller Regel um gute Ernährung bemüht. Dieses Engagement und das bereits vorhandene Gute wird ehrenamtlich und hauptamtlich geleistet. Der Städtetag Baden-Württemberg schätzt und würdigt es.

Ob immer schon die ernährungsphysiologisch beste Ernährung gereicht wird, sei dahingestellt. Es wäre aber jedenfalls glücklicher, die Leitlinien als Beitrag zur Weiterentwicklung der Schulverpflegung zu deklarieren und nicht als Initialzündung für eine „Wende“, denn dieser Begriff intendiert einen – nicht näher definierten – generell verbesserungsbedürftigen Ist-Zustand, von dem es sich abzuwenden gilt. Das entspricht nicht der Realität und baut Fronten auf anstatt Brücken zu schlagen.

Schulverpflegung ist eine Gemeinschaftsaufgabe. Über den Kreis der in den Leitlinien als Aufgabenträger genannten Akteure hinaus sind die Schülerinnen und Schüler selbst zu nennen und ins Zentrum zu rücken. Sie sind nicht Objekte, sondern Subjekte der Schulernährung. Gesunde Ernährung kann nämlich nur dann nachhaltig gelingen, wenn ihre Grundsätze von den Schülerinnen und Schülern angenommen und verinnerlicht werden. Nur dann bleiben die Schülerinnen und Schüler auch außerhalb der Schulen gegenüber negativen Einflüssen resistent.

Gesunde Ernährung ist deshalb der Erfolg eines ganzheitlichen schulischen Bildungsauftrages, zu dessen Gelingen viele Fächer beitragen sollten. Im Mittelpunkt steht dabei die Stärkung der Persönlichkeit der Schülerinnen und Schüler. Sie ermöglicht die unverstellte Wahrnehmung des eigenen Körpers und seiner Bedürfnisse – und die wiederum ist der Schlüssel zum „Esserfolg“. Über dieses Selbst-Bewusstsein kann die Nahrungsaufnahme auch ihrer vielen psychologischen Zusatzfunktionen enthoben werden (Belohnungsfunktion etc.), welche zu Fehlleitungen führen. Die Chancen für solche „persönliche Ernährungswenden“ stehen gut. Körperliche Attraktivität und Vitalität sind in und werden auf unzählige aufwändige Arten zu erreichen versucht. Es muss den Schülerinnen und Schülern vermittelt werden, dass sie diese Attraktivität selbst und ohne (quälende) äußere Hilfsmittel dauerhaft erlangen können – und dass sie sich dabei sehr gut fühlen werden, weil sie im Einklang mit sich selbst stehen. Der Begriff der „körperlichen Attraktivität“ ist hier weiter zu fassen als die jeweiligen aktuellen Trends in Mode und Öffentlichkeit. Es geht um das Mit-sich-stimmig-sein.

Die kommunalen Schulträger agieren bei der Schulverpflegung im Spannungsfeld zwischen effektiver Organisation, kostengünstiger Finanzierung und guter Essensqualität. Da die Essens-

einnahme nicht verordnet werden kann, entscheidet letztlich immer die Nachfrage über den Bestand eines Essensangebotes. Sie wird wesentlich vom Preis beeinflusst. Gutes Essen ist normalerweise teurer als weniger gutes. Ein höherer Preis muss Akzeptanz finden.

Bei der Weiterentwicklung der schulischen Essensangebote ist deshalb ein die Realitäten berücksichtigendes, sukzessives Vorgehen angezeigt. Grundsätzliche Entwicklungsprozesse benötigen ihre Zeit. Alle Beteiligten müssen mitgehen können und wollen. In diesem Kontext findet beispielsweise die Bundesinitiative „10 Prozent Bio – Das kann jeder!“ den richtigen Ton. Sie folgt offensichtlich dem Sinnspruch, wonach auch die längste Reise mit einem ersten Schritt beginnt.

Eine „AG Ganztageschulen“ des Städtetages Baden-Württemberg fertigt derzeit Hinweise zur Einrichtung und zum Betrieb schulischer Mensen. Ziel ist hierbei, die Rahmenbedingungen sowie die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Verpflegungssysteme darzustellen. Für die Schulverpflegung der Zukunft gibt es keinen Königsweg.

Die Essensbelieferung der Schulen durch Unternehmen, welche die Schulverpflegung auf Basis entsprechender vertraglicher Regelungen bis hin zur Entgelterhebung ganzheitlich wahrnehmen, dürfte angesichts der künftigen Verpflegungsdimensionen allerdings in den Städten stark an Bedeutung gewinnen. Ernährungsphysiologische Anforderungen an das Essen sind bei dieser Variante in die Ausschreibungs- bzw. Vergabeunterlagen aufzunehmen. Ferner sollten Regelungen zur Qualitätskontrolle und zu den Folgen von Verstößen gegen Qualitätskriterien getroffen werden. Die Einbindung der örtlichen Unternehmen und regionaler Produkte ist wie in anderen Bereichen auch hier ein originäres kommunales Anliegen, welches sich mit ökologischen Zielvorstellungen deckt.

Aus kommunaler Warte können vor diesem Hintergrund sicher nicht alle Bewertungen der Leitlinien geteilt und nicht alle ihre Intentionen aufgegriffen werden. Gleichwohl enthalten sie wichtige Denkanstöße und Impulse für die Optimierung der Schulverpflegung.

### ***Beruflicher Werdegang***

Der 41-jährige Norbert Brugger leitet seit 1993 das Dezernat für Allgemeine Verwaltung, Bildung und Kultur des Städtetages Baden-Württemberg und vertritt in dieser Funktion die bildungspolitischen Interessen der 174 Mitgliedstädte dieses Kommunalen Landesverbandes mit Sitz in Stuttgart. Er lebt mit seiner Frau und seinen drei schulpflichtigen Kindern in Reutlingen.

### ***Kontakt***

Städtetag Baden-Württemberg  
Postfach 10 43 61, 70038 Stuttgart  
Telefon 0711/22921-13  
Telefax 0711/22921-27 oder -42  
norbert.brugger@staedtetag-bw.de  
<http://www.staedtetag-bw.de>

## **Margit Büchler-Stumpf**

### ***Kommentar zu den Ernährungswende-Leitlinien***

Der Lebensraum Schule muss für die Zielgruppen Schülerinnen/Schüler, Lehrkräfte und nichtpädagogisches Personal umgestaltet werden, wenn Ernährungswende im Settingansatz gelingen soll.

Ernährungswende stellt somit einen Schulentwicklungsansatz dar, der schrittweise hinführt zu einer „gesundheitsfördernden Schule“. Darunter verstehe ich eine Schule, die der Gesundheit eine zentrale Bedeutung im Alltag einräumt. Sie hat einen Schulentwicklungsprozess mit dem Ziel eingeleitet, ein gesundheitsförderndes Klima zu schaffen.

Alle Mitglieder der Schulgemeinde sollen als Beteiligte (Mit-)Verantwortung für die Gestaltung eines guten Klassen- und Schulklimas übernehmen und darüber hinaus aktiv an der Gestaltung der eigenen Schule in Form gesundheitsfördernder Arbeitsplätze, Lern- und Lebensräume teilhaben.

Eigene Entwicklungsvorhaben sind im Schulprogramm ausgewiesen bzw. als Teil des Schulprofils dokumentiert. Hierbei bilden Elemente aus den Bereichen Ernährung, Bewegung, Suchtprävention, Gewaltprävention, Schulklima/ Schulorganisation sowie Arbeitsschutz/ Arbeitssicherheit minimale Standards.

Die Förderung der Gesundheit der Schülerinnen und Schüler, der Lehrerinnen und Lehrer sowie des nicht unterrichtenden Personals am Arbeits- und Lernplatz Schule ist eine wesentliche Zielsetzung. Daraus resultiert eine nachhaltige und strukturelle Verankerung der Gesundheitsförderung als Ganzes im System Schule. In diesen Prozess sind die baulichen, organisatorischen und sozialen Bedingungen des Miteinanders in Schule unmittelbar mit einzubeziehen.

Das bedeutet dies: „Gesundheitsfördernde Schulen“ arbeiten selbst gesteuert an der Verbesserung ihrer Gesundheitsqualität als Arbeitsplatz und Lebensraum mit den Methoden des Lebensweisen- und Settingansatzes.

Für diesen Schulgestaltungs-/ -entwicklungsprozess benötigen Schulen Unterstützung in vielfältigster Form:

- auf der administrativen Ebene (Ministerien, Schulaufsicht, gesetzliche Rahmenvorgaben, Schulträger, kommunale Einrichtungen)
- im finanziellen Bereich
- personelle Unterstützung und Beratung durch (externe) Expertinnen / Experten
- durch motivierende Elternarbeit.

### ***Beruflicher Werdegang***

1974 bis 1979	Studium der Fächer Biologie und Chemie für das Lehramt an Gymnasien
1980 bis 1987	Tätigkeit als Lehrerin
08.1987 bis 1995	Dezernentin für ökologische Bildung am Hessischen Institut für Bildungsplanung und Schulentwicklung (HIBS)
1990 bis 1994	Mitarbeit an europäischen Maßnahmen zur Umsetzung des Konzeptes „Healthy School“ der WHO
01.1996 bis 2004	päd. Mitarbeiterin am Hessischen Landesinstitut für Pädagogik und Mitarbeiterin im Programm „Schule&Gesundheit“ des HKM
01.2005	päd. Mitarbeiterin am Amt für Lehrerbildung und Mitarbeiterin im Programm „Schule&Gesundheit“ des HKM

### ***Kontakt***

Amt für Lehrerbildung  
Margit Büchler-Stumpf  
Stuttgarter Straße 18-24  
60329 Frankfurt  
Fon: ++49 (0) 69 / 38989 257  
Fax: ++49 (0) 69 / 38989 222  
E-Mail: m.buechler@afl.hessen.de

## **Anja Erhart**

### ***Statement zur Mittagsverpflegung***

Die Mittagsversorgung stellt für bestehende und zukünftige Ganztagschulen eine große Herausforderung dar. Sie muss den ernährungsphysiologischen Grundlagen entsprechen, auf Wünsche von Eltern und Kindern eingehen sowie ökonomische und ökologische Aspekte berücksichtigen. Empfohlen werden unter anderem mindestens zehn Prozent der Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung zu verwenden, Obst und Gemüse bevorzugt als Frischware einzukaufen und die Speisen möglichst fettarm zuzubereiten.

Die Entscheidung für oder gegen ein Verpflegungssystem hängt von den baulichen, organisatorischen und finanziellen Rahmenbedingungen einer Schule ab. Ohne eine unabhängige fachliche Beratung ist es für die verantwortlichen Schulen und Schulträger schwierig die beste Verpflegung zu bestimmen.

### **Kurzprofil ÖGS**

Der ÖGS ist ein verbandsunabhängiges Beratungsunternehmen an der Schnittstelle zwischen Bio-Markt und Außer-Haus-Markt. Die Diplom-Oecotrophologin Anja Erhart ist seit 1999 geschäftsführende Gesellschafterin des ÖGS. Zu ihren Schwerpunkthemen gehört unter anderem die Schulverpflegung.

Der ÖGS gehört zum Autorenteam der am 04. Mai 2005 vorgestellten bundesweiten Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen. Ebenso wurde der ÖGS für die Erstellung der Berliner Qualitätskriterien im „Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister“ beauftragt. Für das Hessische Kultusministerium war der ÖGS bei der Entwicklung von Kriterien für die Schulverpflegung beratend tätig.

### ***Kontakt***

ÖGS - Ökologischer Großküchen Service

Anja Erhart, Geschäftsführende Gesellschafterin

Galvanistraße 28

D-60486 Frankfurt am Main

Telefon: +49 69 977 819-12

Telefax: +49 69 977 819-19

E-mail: [anja.erhart@oegs.de](mailto:anja.erhart@oegs.de)

[www.oegs.de](http://www.oegs.de)

[www.1000biokuechen.de](http://www.1000biokuechen.de)

[www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)

## **Prof. Dr. Ines Heindl**

### ***Schulverpflegung in Europa – Wege zu einer Ernährungswende in der schulischen Praxis***

Gesundheit und ein guter Ernährungszustand sind Voraussetzungen für Lernbereitschaft und Leistungsverhalten Schülerinnen und Schüler wie auch für ein lebenslanges Lernen. Gleichzeitig beeinflusst der jeweilige Bildungsstand das Gesundheitsverhalten und die Fähigkeit, einen gesunden Lebensstil lebenslang beizubehalten. In diesem Dilemma erscheint dann vor allem widersprüchlich, wenn der Unterricht Themen der gesunden Ernährung behandelt, das Schulleben insgesamt diesem Anspruch jedoch nicht genügt.

Seit Anfang der neunziger Jahre wächst europaweit ein Netzwerk gesundheitsfördernder Schulen, das neben Themenfeldern für den Unterricht, wie z.B. der Ernährung, Bewegung, Entspannung und Stressbewältigung, die Gesundheitsförderung als Aufgabe der Organisationsentwicklung begreift. Das gesamte soziale Setting – Schüler, Lehrkräfte, Schulleitung, Eltern, nicht-lehrendes Personal, Schulträger – befasst sich mit der Konzeptentwicklung eines Schulprogramms/-profils „Gesundheit“.

Vor diesem Hintergrund, mit dem Blick auf europaweite Entwicklungen, wird der Vortrag folgende Thesen zur Schulverpflegung behandeln:

1. Integrierte Ernährungskonzepte sind nach wie vor von geringem Stellenwert in den pädagogischen Konzepten der Schulen.
2. Durch fehlendes Wissen, Können und Motivation aller an Schule Beteiligten wird Gesundheit zur Last und einer Bürde, die noch zusätzlich bewältigt werden soll.
3. Jeder Einzelne bringt persönliche Lebensstile in die Schule, deren alltägliche Gewohnheiten schwer zugänglich sind.
4. Für den Zusammenhang von Armut, Ernährung und Gesundheit fehlen geeignete schulische Konzepte.
5. Schulträger behandelt Essensangebote in Schulen als reine Organisationsfrage, die vorrangig unter Kostengesichtspunkten bewertet wird.
6. Die randständige Bedeutung von Essensangeboten, Lernatmosphäre und Schulklima führt zu „unheiligen Allianzen“ zwischen Schulleitung, Schulträger und externen Anbietern (Caterer).
7. Monitoring und Evaluation von schulischer Verpflegung als Teil der pädagogischen Konzepte werden als nicht wichtig angesehen.

## **Beruflicher Werdegang**

- 1968 bis 1975 Studium/Promotion: Dipl.oec.troph, Dr. troph, Universität Bonn
- Seit SS 1980 Prof. für Ernährungswissenschaft, Haushaltslehre und Didaktik an der Universität Flensburg
- Seit WS 1982/83 beteiligt am Aufbau von Studiengängen zur Gesundheitsbildung der Universität Flensburg: Lehramt-, Diplom-, Magister-, Kontaktstudium
- 1990 bis 2000 Projektleitung und wissenschaftliche Beratung in vier BLK-Modellversuchen zur *schulischen Gesundheitsförderung*
- 1991 bis 2000 Mitautorin des *European Nutrition Education Guide*. Beteiligte Länder: England, Niederlande, Portugal, Spanien, Deutschland (Federführung).
- Seit 2000 Wissenschaftliche Beratung der 9 städtischen Kindertagesstätten Flensburg, Umsetzung des pädagogischen Konzepts „*Ernährungsprävention in Flensburger Kitas*“
- Seit 2003 Kooperationspartnerin im Forschungsprojekt REVIS – Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen – des BMVEL

## **Forschungsschwerpunkte:**

Ernährung und Gesundheit – Essen, Trinken und Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaften

## **Publikationen:**

Umfangreiche Veröffentlichungen liegen in Bereichen der Gesundheitsbildung (Schwerpunkt: Ernährung) vor. Seit 1990 enthalten diese Beiträge zentrale Bezüge zu biographischen und kulturellen Aspekten des Essens und Trinkens (Homepage: [www.uni-flensburg.de](http://www.uni-flensburg.de)).

Heindl, I. (2003): „Studienbuch Ernährungsbildung – Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung“.

Bad Heilbrunn: Klinkhardt Verlag

## **Kontakt**

Universität Flensburg, Institut für Ernährungs- und Verbraucherbildung i.Gr.

Prof. Dr. Ines Heindl

Auf dem Campus 1

24943 Flensburg

Tel. 0461 – 805 359

Fax 0461 – 805 2358

E-mail: [iheindl@uni-flensburg.de](mailto:iheindl@uni-flensburg.de)

## **Dr. Ursula Matschke**

### ***Input AG „Zwischen finanzieller Realität und sozialer Verantwortung – was darf's kosten?“***

Die Stadt Stuttgart hat sich nicht nur zum Ziel gesetzt, die kinderfreundlichste Stadt Deutschlands zu werden, sondern auch oder gerade beschlossen, auf dessen Umsetzung großes Augenmerk zu legen. Mit einem Kuratorium „Kinderfreundliches Stuttgart“, dem eine Vielzahl von Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Sport, Wissenschaft und Medien angehört, wurden zunächst Impulsgeber und Förderer, Ratgeber und Lobby geschaffen, um diesen Ansatz in seiner gesamten kommunalen Themenvielfalt zu diskutieren. Die erfolgreiche Kommune muss als Dienstleisterin auf Veränderungen in der Bedürfnisstruktur einer Stadtgesellschaft reagieren. Zu diesem strategischen Ansatz Stuttgarts einer optimalen Kinderfreundlichkeit gehört auch, entsprechende Themen in ihrer Vernetzung und Nachhaltigkeit zu begreifen, innerhalb der Organisation der Stadtverwaltung und außerhalb. Nachdem 5 Zielbereiche definiert wurden – Kinderentwicklung, Vereinbarkeit von Familie und Beruf, Freiräume für Kinder, Spiel und Spaß, Sicherheit und Gesundheit-, wurden verbindliche ergebnisorientierte Arbeitsgruppen eingerichtet. Dabei hängt die Nachhaltigkeit der Veränderung von der Kooperation der unterschiedlichen Fachleute, Trägerschaften und Verantwortlichkeiten ab. Die Ernährungsproblematik an den Schulen steht in engem Zusammenhang mit der Problematik Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Das Thema „Ernährung an den Schulen“ muss in seiner ökonomischen und gesellschaftlichen Dimension, d.h. in seinen verschiedenen Facetten und kommunalen Verantwortlichkeiten diskutiert werden. Ernährungsphysiologische, pädagogische, betriebswirtschaftliche Fachkenntnisse und Fachanalysen müssen in den kommunalpolitischen Verwaltungs- und Handlungsalltag integriert werden, um konkrete Veränderungen herbei zu führen. Es soll die berühmte „black box“ zwischen hehrem Anspruch und komplexer Wirklichkeit konstruktiv mit Umsetzungsbeispielen gefüllt werden. Wir wissen nur zu gut, was sein sollte, nur das „Wie“ ist die große Herausforderung.

Die grundsätzliche Frage für eine umfassende ökonomische und soziale Gesamtkonzeption „Essen in Schulen“ liegt darin, die jeweiligen Verantwortlichkeiten nicht nur fachspezifisch zu benennen, sondern gerade deren Schnittstellen als Herausforderung zu begreifen: Worin liegt die Verantwortung eines städtischen Schulverwaltungsamtes, eines Schulträgers, einer Schulleitung, der Lehrer, der Elternvertretung, der Vereine und nicht zuletzt der Eltern und Kinder, aber auch der ansässigen Unternehmen? Die Folgefrage darf m.E. gerade nicht sein, wo hört die jeweilige Verantwortung auf, sondern wie kann ineinandergreifend kooperiert werden? Das Gesamtergebnis „Gesunde Kinder in Stuttgarter Schulen“ hängt von der Qualität und dem Passgrad der einzelnen Schnittstellen ab.

Die kommunalpolitische Herausforderung besteht deshalb darin, folgende Bereiche konzeptionell abzustimmen, um durch neue Allianzen auch eine „neue Wirtschaftlichkeit“ zu erzielen:

- Unterschiedliche Schultypen in unterschiedlicher Trägerverantwortung, mit unterschiedlichem ehrenamtlichem Engagement, finanziellen und personellen Möglichkeiten, organisationstechnischen Hürden,
- Schüler und Schülerinnen, für die Essen in der Schule immer mehr zum sozialen Lernakt und Grundpfeiler der Ernährung wird,
- Eltern, deren Berufstätigkeit das Familienleben beeinträchtigt,

- kommunale Beschäftigungsträger mit gesellschaftlicher Verpflichtung, chancen-arme Menschen in den Arbeitsmarkt zu integrieren,
- Unternehmen mit sozialer Verantwortung und Engagement in den Schulen.

Im Workshop werden diese Zusammenhänge anhand konkreter Beispiele erläutert und als kommunalpolitische Ergänzung zu den Fachreferaten der Tagung verstanden.

### ***Beruflicher Werdegang***

Dr. Ursula Matschke, Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlerin, Beratungstätigkeit bei der Bundesanstalt für Arbeit, Forschungstätigkeit für die Europäische Kommission, Bertelsmannstiftung, Kommunalverwaltungen u.a. zum Thema Verwaltungsmodernisierung, Cities of Tomorrow, Leiterin der Stabsstelle für Chancengleichheit der Landeshauptstadt Stuttgart, Forschungsauftrag der Volkswagen Stiftung.

### ***Kontakt***

Landeshauptstadt Stuttgart

Stabsstelle für individuelle Chancengleichheit von Frauen und Männern

Dr. Ursula Matschke

OB-ICG

Telefon: (07 11) 2 16-33 38

eFax: (07 11) 2 16-95 64 18

E-Mail: u00g01@stuttgart.de

## **Carola Rummel**

### ***Input AG „Strukturen schaffen - kein Rezept für Eilige!“***

Immer mehr Schüler sollen und wollen in der Schule ihr Mittagessen einnehmen. Ideal wäre es, wenn dieses angeboten werden könnte, wie von zu Hause gewohnt. Das allerdings ist nicht möglich. Schule als System ist auf Unterricht, nicht primär auf die Beköstigung von Schüler/innen und Lehrer/innen eingerichtet.

Allerdings ist vielen klar, dass Pizza und Döner auf Dauer nicht die Lösung sein können. Das wäre einfach zu einseitig - und auch nicht eben gesundheitsfördernd. Zwar setzt sich allmählich die Erkenntnis durch, dass sich in der Schule wohl fühlen und gute Leistungen erbringen auch mit dem Schul- und Essklima etwas zu tun hat, allerdings fehlen vielfach Strukturen und auch der Willen - und die Möglichkeiten? - der Schulträger, die für die Schüler/innen besten Lösungen auch umzusetzen.

Während für Land, Städte und Kommunen als Schul- und damit Kostenträger die Frage der Schulverpflegung vor allem unter Organisations- und Kostenaspekten gesehen wird, haben für Verpflegungsanbieter Aspekte der Wirtschaftlichkeit und der Akzeptanz Vorrang, wogegen bei Eltern Forderungen hinsichtlich Nahrungsqualität, Essbedingungen und Schutz vor den Gefährdungen der Straße auch die Kosten im Vordergrund stehen. Schüler/innen dagegen wollen, dass sie ungestört essen können und das Essen auch schmeckt. Aus der gesellschaftlichen Tradition heraus sind oder fühlen sich Eltern für die Beköstigung der Schüler zuständig und verantwortlich. Sie müssen diese Verantwortung in Ganztageseinrichtungen, Schulen mit Nachmittagsunterricht, mit der Schule und dem Schulträger teilen. Vielfach werden individuelle Lösungen gesucht, die im selbst gekochten Essen durch sog. Mensa-Eltern, in Schüler-AGs, in der Belieferung mit Essen aus dem nahe gelegenen Altenheim oder Krankenhaus, durch einen professionellen Caterer, in seltenen Fällen in der Zubereitung durch Profi-GV-Köche bestehen können. Die Zahl der ausgegebenen Essen und die Verhältnisse an der Schule bestimmen die jeweils beste Lösung, diese muss immer wieder aufs Neue hinterfragt und angestrebt werden.

Vielfach werden die Beköstigten nicht in die Entscheidungen einbezogen, dann wird "mit den Füßen" entschieden und die Beköstigung als solche gerät in Gefahr.

Deshalb ist es erforderlich, dass sich alle Beteiligten zunächst über ihre Bedürfnisse, Wünsche und Möglichkeiten im Klaren sind, es sind langwierige und schwierige Entscheidungsprozesse mit sicherlich manchen Irrwegen. Fachinformationen über Verpflegungssysteme, Ernährungsaspekte, Aspekte der Speisenqualität und Hygiene, Beschaffung und Entsorgung, Tisch- und Esskultur usw. sind hier notwendig.

Hilfen bei der Entscheidung könnten extern bereitgestellte Sachinformationen, Check-Listen oder auch qualifizierte Schulverpflegungsberater oder Beköstigungsmoderatoren darstellen, auch die Herausgabe von Rahmen-Richtlinien zur Schulverpflegung (Bsp. durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, durch Bundesländer, Städte usw.) könnten für die Verpflegungsverantwortlichen in den Schulen wie auch für die Schulträger hilfreich und entscheidungserleichternd sein.

Sicher ist, dass jede Schule über zahlreiche Möglichkeiten verfügt, die Schüler/innen - evtl. auch die Lehrer/innen - als sachverständige Beköstigte in den Entscheidungsprozess und in einen Qualitätssicherungsprozess einzubeziehen und so die Zufriedenheit mit dem Schulesen deutlich verbessern kann.

### ***Beruflicher Werdegang***

geb. 22.07.1948

Diplom-Ernährungswissenschaftlerin

Studium: Universität Hohenheim, Abschluss 1972

1972 - 1974 Universität Ulm Stoffwechselabteilung Prof. Dr. H. Ditschuneit

seit 1974 Ministerium für Ernährung und Ländlicher Raum, Stuttgart  
dort Ernährungsreferentin; zuständige für landesweite Ernährungsprojekte  
u.a. Programm Ernährungserziehung bei Kindern

(seit 2003 übergeführt in: Landesinitiative BeKi - Bewusste Kinderernährung)

Kontakt zu zahlreichen Institutionen auf Landes- und Bundesebene

### ***Kontakt***

Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum

Referat Verbraucherpolitik, Ernährungsangelegenheiten

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart

Tel. 0711 / 126 2103

Fax: 0711 / 126 2255

Email: carola.rummel@mlr.bwl.de

## **Prof. Dr. Kirsten Schlegel Matthies**

### ***Input AG „Ernährungs- und Verbraucherbildung: Mehr als Kochkurse!“***

#### **Ernährungs- und Verbraucherbildung – Potenziale zur Vermittlung von Alltagskompetenzen und Kulturtechniken.**

Kompetenzen im Feld der Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB) haben den Rang einer Kulturtechnik. Sie sind unverzichtbarer Anteil der Allgemeinbildung und haben ihren unabdingbaren Anteil an der Entwicklung sozialer, kultureller, demokratischer und auf Nachhaltigkeit bezogener Schlüsselkompetenzen. Sie sind damit Voraussetzung für das Funktionieren einer demokratischen Gesellschaft. Die Familie als Sozialisationsinstanz ist in der sich immer komplexer entwickelnden Lebenswelt immer weniger in der Lage, den Kompetenzerwerb in der Breite zu sichern.

Der Schule wächst also aktueller denn je die Aufgabe zu, den Anspruch jedes Menschen auf die notwendige „Functional Literacy“ einzulösen. Das für die Lebensführung grundlegende Kulturwissen zur Lebensplanung und -gestaltung, Vereinbarkeit von Beruf und Familie, Work-Life-Balance, Risikoabsicherung sowie zur Gesundheitsförderung usw. muss in Schulen vermittelt werden – und zwar in allen Schulstufen, Schulformen und Bildungsgängen.

Ernährungs- und Verbraucherbildung stellt nicht die Anforderung als neu entwickeltes Fach zusätzlich in die Stundentafel aufgenommen zu werden. Sie ist vielmehr in eine Reihe traditioneller Unterrichtsfächer integriert. Das Fach Hauswirtschaft ist allerdings das einzige Unterrichtsfach, in dem sowohl ernährungs- als auch verbraucherbezogene Inhalte kontinuierlich und vernetzbar implementiert sind. Im Rahmen der Schulentwicklungsprozesse hin zu mehr Ganztagsangeboten stellt sich die Frage der strukturellen Bedingungen (Versorgungsqualität) und der Kohärenz von Bildungszielen und Gestaltung des Schullebens. Die Domäne EVB ist hier die richtige Partnerin im Diskurs mit der Schulgemeinde einschließlich der Eltern.

Sie hat auch die Aufgabe, den Referenzrahmen zu definieren, in dem Kooperationen mit außerschulischen Partnern besonders in offenen Ganztagsangeboten entwickelt werden. REVIS, das Modellprojekt zur Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, hat deshalb einen Referenzrahmen entwickelt und zur Diskussion gestellt, der Bildungsziele, Kompetenzen, Inhalte für die Ernährungs- und Verbraucherbildung beschreibt, didaktische Orientierungen gibt und Hilfestellungen für eine wachsende Professionalisierung von Lehrkräften und nicht-pädagogischem Personal bietet. Der Ausbau von Ganztagsangeboten und die Einbindung von Versorgungsangeboten (Mittagstisch, Cafeteria etc.) bieten Chancen zu einer Schulentwicklung, die Schule zu einem Haus des Lernens für das Leben machen kann.

#### ***Kontakt***

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies  
Universität Paderborn, Fakultät Naturwissenschaften, Department Sport & Gesundheit  
Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung  
Warburger Str. 100, 33098 Paderborn  
Tel.: 052 51 – 60 21 87, Fax: 052 51 60 34 25  
E-Mail: schlegel-matthies@evb.upb.de

## Dr. Ulla Simshauser

### ***Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag***

Über die Notwendigkeit einer *Ernährungswende* in unseren Schulen besteht unter WissenschaftlerInnen und SchulexpertInnen Einigkeit. Mit der Einführung von Ganztagschulen eröffnet sich nun im Prinzip die Chance, dem Bildungs- und Fürsorgeauftrag von Schule durch eine entsprechende Gestaltung von „Essen in der Schule“ gerecht zu werden. Die Erfahrung hat aber gezeigt, dass dies eine sehr anspruchsvolle Aufgabe ist, deren Komplexität völlig unterschätzt wurde. In der aktuellen Praxis sind Schulen und Schulträger mit der Einführung von qualitätsgesicherter Schulverpflegung in mehrfacher Hinsicht überfordert. Es fehlt sowohl an unterstützenden Strukturen und professionellem Know-how als auch an den nötigen Mitteln zur dauerhaften Finanzierung von Schulverpflegung. Gleichzeitig ist ungeklärt, wer Verantwortung übernimmt und die erforderlichen Schritte einleitet.

An diesem Praxisproblem setzen die im Vortrag vorgestellten *Leitlinien einer Ernährungswende* an. Sie benennen unverzichtbare Orientierungen für die Gestaltung von Ernährung in der Schule unter den aktuellen Bedingungen. Sie beschreiben im Kern organisatorische und pädagogische Herausforderungen sowie erforderliche Praxisschritte. *Ziel* der Leitlinien ist es, zu einer geteilten gesellschaftlichen Verantwortung für die Umsetzung einer nachhaltigen<sup>1</sup> Ernährung in Schulen aufzurufen und zur gemeinsamen Suche nach Lösungen. *Adressaten* sind vor allem die Entscheidungsträger: Schulträger, politische Akteure auf Bundes- und Länderebene, Kranken- und Unfallkassen sowie Schulleiter, Eltern-, Schüler- und Lehrerververtretungen. Die vier vorgestellten Leitlinien sind:

1. *Lebensraum gestalten*: Essen in der Schule muss Bestandteil der Gestaltung schulischen Lebens- und Bildungsraums werden, für dessen Akzeptanz die Partizipation insbesondere von SchülerInnen unerlässlich ist.
2. *Kompetenzen stärken*: Ernährung in Schulen hat einem Bildungs- und Erziehungsauftrag, der ohne angemessene Qualifizierung von Lehrpersonal und Professionalität von Akteuren in der Gemeinschaftsverpflegung nicht zu erfüllen ist.
3. *Qualitäten bündeln*: Ernährung in Schulen muss sich an qualitätssichernde Rahmenkriterien halten.
4. *Strukturen entwickeln*: Die komplexe Aufgabenstellung erfordert eine geteilte Verantwortungsübernahme, insbesondere bei Kommunen und Ländern. Dies betrifft ein koordiniertes Vorgehen beim Einsatz qualitätssichernder Instrumente, bei der Entwicklung von Finanzierungskonzepten und bei der Umsetzung von Bildungsstandards auf der Grundlage eines Konsenses über gesundheits- und bildungspolitische Ziele.

Die Leitlinien wurden in dem vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Rahmen des Programms Sozial-ökologische Forschung geförderten Verbundforschungsvorhabens „Ernährungswende“ entwickelt.

---

<sup>1</sup> „Nachhaltige“ Ernährung ist nach einer Definition des Projekts Ernährungswende: alltagsadäquat, gesundheitsfördernd, umweltverträglich und vielfältig ([www.ernaehrungswende.de](http://www.ernaehrungswende.de)).

Neben dem Institut für ökologische Wirtschaftsforschung sind am Verbundprojekt beteiligt: das Öko-Institut, Freiburg, (Gesamtkoordination), das Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE), Frankfurt/M., das KATALYSE- Institut für angewandte Umweltforschung, Köln, sowie das Österreichische Ökologie- Institut, Wien.

### ***Beruflicher Werdegang***

Studium der Soziologie an der FU Berlin, Abschluss Diplom, Promotion in Entwicklungssoziologie an der Universität Bielefeld. Wissenschaftliche Mitarbeiterin des Instituts für Tropenhygiene und öffentliches Gesundheitswesen der Universität Heidelberg, Forschungsaufenthalte in West-Afrika, Freiberufliche Tätigkeit u. a. in der kommunalen Gesundheitsförderung. Seit 1999 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für ökologische Wirtschaftsforschung. Mitglied des Umweltbeirats der Ev. Landeskirche Baden

### ***Kontakt***

IÖW-Büro Heidelberg  
Bergstraße 7  
D-69120 Heidelberg  
Tel.: 06221-64 91 67  
Fax: +49-(0)6221 - 27 06 0  
E-Mail: [ulla.simshaeuser@ioew.de](mailto:ulla.simshaeuser@ioew.de)  
[www.ioew.de](http://www.ioew.de)

## **Rainer Steen**

### ***Podium: Handeln zwischen Prävention und Kostendruck aus Sicht des Gesundheitsförderers***

Für den Zusammenhang von Schule und Gesundheit lässt sich zeigen, dass Gesundheitsförderung und Schulentwicklung untrennbare Aufgaben sind. Dies gilt uneingeschränkt auch für die Versorgungskultur einer Schule. Die Chance einer Entwicklung von Schule „nach PISA“ und mit den Vorzeichen vermehrter Bemühungen um die Ganztagschule wird vertan, wenn wir uns bei wichtigen Bausteinen mit semiprofessionellen Lösungen und halbherzigen Veränderungen zufrieden geben!

Angesichts der geforderten Bemühungen um Schulentwicklung dürfen die Akteure im „Setting Schule“ nicht überfordert werden. Notwendig ist eine interdisziplinäre und intersektorale Begleitung der Gestaltung von Schulleben. Notwendig ist auch die Prüfung von Maßnahmen und ihrer Nachhaltigkeit auf fünf Handlungsebenen:

Was kommt bei den Individuen an, welche Kompetenzen werden durch welche Schritte gestärkt? Wie werden die Interessen und Kulturen von Gruppen berücksichtigt und gefördert? Wo finden sich Maßnahmen und Ziele auch in der Organisation und in den Strukturen von Schule wieder; gelingt es, von der „Projektitis“ zu Verlässlichkeit und Nachhaltigkeit im Schulalltag zu kommen? Auf welche Weise werden Kompetenzen und Verantwortung von Partnern im Umfeld von Schule verbindlich einbezogen und als Ressourcen für Schulqualität genutzt? Und: Wie gelingt es, eine Lobby für gesundheitsförderliche Schulentwicklung bei lokalen und überregionalen Entscheidungsträgern, bei Verwaltung und Politik zu verankern?

Es gilt, die Akteure zu ermutigen, Professionalität für eine Schule als Lebensraum einzufordern, Bildungs- und Erziehungsauftrag als Aufforderung zur Schulentwicklung ernst zu nehmen sowie – als einzelne Schule – selbstbewusst durchaus eigene Wege zu versuchen. Wir fangen ja nicht bei Null an...

„Gute Gesundheit unterstützt erfolgreiches Lernen.

Erfolgreiches Lernen unterstützt die Gesundheit.

Erziehung und Gesundheit sind untrennbar“

Desmond O'Byrne (Weltgesundheitsorganisation/WHO)

### ***Beruflicher Werdegang***

Jahrgang 1950. Studium der Erziehungswissenschaften. Seit 1991 Referatsleiter für Gesundheitsförderung und Gesundheitsberichterstattung im Gesundheitsamt des Rhein-Neckar-Kreises / Heidelberg. Arbeitsschwerpunkte: Gesundheitsförderliche Schulentwicklung und Lehrergesundheit („Praxisbüro Gesunde Schule“), Salutogenese-Konzepte in pädagogischen und kommunalen Handlungsfeldern, Gesundheitsförderung und Öffentlicher Gesundheitsdienst.

## **Kontakt**

Praxisbüro Gesunde Schule /Referat Gesundheitsförderung  
Rhein-Neckar-Kreis Gesundheitsamt  
Kurfürstenanlage 38-40  
69115 Heidelberg  
Fon +49 (0)6221 - 522-1827  
Fax +49 (0)6221 - 522-91826  
rainer.steen@rhein-neckar-kreis.de  
www.rhein-neckar-kreis.de

## **Ursula Walther**

### ***Kommentar zu den Ernährungswende-Leitlinien***

Neidisch blicken die deutschen Eltern nach Finnland, wo jede Schule eine Gesundheitsschwester hat und Lehrer und Schüler mittags beim kostenlosen warmen Essen zusammensitzen. Davon sind deutsche Schulen weit entfernt. Das ist keine Frage von Ganz- oder Halbtagschule, sondern eine Frage der Einstellung: Essen ist bei uns Privatrisko, das Angebot an der Hausmeistertheke unterstreicht nicht selten diesen Eindruck. Viele Familien sitzen kaum noch gemeinsam um den Tisch, weil sich die persönlichen Terminpläne nicht koordinieren lassen. Das Bewusstsein für gesunde Ernährung geht zwischen Fertiggerichten und Junkfood verloren, auch wenn alle Kinder schon im Kindergarten lernen, was ihnen gut täte.

Die Schule wird aus gesundheitspolitischen Gründen gar nicht umhin können, sich künftig auch um die Ernährung ihrer Schüler zu kümmern. Nur sie erreicht alle Kinder und Jugendlichen und kann Defizite des Elternhauses ausgleichen. Auch die beste Aufklärung über gesunde Ernährung kommt bei einem Teil der Eltern nicht an, während vom gemeinsamen Essen alle Kinder profitieren. Elternbeiräte, die sich selbst um die Schulverpflegung kümmern wollen, weil die Schule noch zögert, brauchen professionelle Unterstützung. Der Bundeselternrat fordert nationale Standards zur Gesundheitserziehung, verpflichtende Aus- und Fortbildung des schulischen Personals und kostenloses Frühstück und Mittagessen für alle Schüler.

### ***Beruflicher Werdegang***

Ursula Walther ist seit 1985 ehrenamtliche Elternvertreterin, mittlerweile als Landesvorsitzende des Bayerischen Elternverbands und stellvertretende Vorsitzende des Bundeselternrats. Sie hat vier Kinder, die sie allein erzieht und als freiberufliche Journalistin und Texterin ernährt.

### ***Kontakt***

Landesvorsitzende des Bayerischen Elternverbands BEV  
und stellvertretende Vorsitzende des Bundeselternrats BER  
Tel. 09132 8626  
mobil: 0175 969 4378  
ursula.walther@herzomedia.net  
www.bayerischer-elternverband.de  
www.bundeselternrat.de

## **ModeratorInnen aus dem Ernährungswende-Team**

### ***Dr. Ulrike Eberle***

Dr. Ulrike Eberle ist seit 1994 wissenschaftliche Mitarbeiterin des Öko-Institut e.V., seit 2003 stellvertretende Koordinatorin des Bereichs Produkte&Stoffströme. Ihr Arbeitsschwerpunkt ist nachhaltiger Konsum, insbesondere die Bedürfnisfelder Ernährung und Waschen / Textilien. Seit 1999 arbeitet sie am „Telearbeitsplatz Hamburg“ des Instituts.

#### ***Kontakt***

Dr. Ulrike Eberle  
Öko-Institut e.V.  
Max-Brauer-Allee 44  
D-22765 Hamburg  
Telefon / Fax  
Tel. ++49-40-39 80 84 76  
Fax. ++49-761-47 54 37  
Email: u.eberle@oeko.de  
www.oeko.de

### ***Dr. Doris Hayn***

Doris Hayn, promovierte Ökotrophologin, ist Mitarbeiterin des Instituts für sozial-ökologische Forschung (ISOE), Frankfurt am Main. Ihre Forschungsschwerpunkte sind Ernährung, Konsum und Alltagsökologie sowie Haushalts- und Hausarbeitstheorien. Ferner forscht sie im Bereich Gender & Environment, insbesondere an der Entwicklung und Anwendung des Gender Impact Assessments.

#### ***Kontakt***

Dr. Doris Hayn  
Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE) GmbH  
Hamburger Allee 45  
D - 60486 Frankfurt am Main  
Tel. +49 - 69 - 7076919-0  
Fax +49 - 69 - 7076919-11  
Email: hayn@isoe.de  
www.isoe.de

## **Regine Rehaag**

Studium Biologie und Philosophie (Sekundarstufe II) und Psychologie an der Universität zu Köln, 1. und 2. Staatsexamen.

Seit 1988 wissenschaftliche Mitarbeiterin im KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung, seit 1992 Vorstandsmitglied. Seit 1992 zahlreiche Projekte der zivilgesellschaftlichen Entwicklungszusammenarbeit in Brasilien und Kuba für das KATALYSE Institut, sowie Projektvorbereitungsmaßnahmen im Rahmen der staatlichen Entwicklungszusammenarbeit und mehrjährige Leitung des GTZ-Projektes „PRORENDA Agricultura Familiar, Förderung von Kleinbauern in Rio Grande do Sul“.

### **Arbeitsschwerpunkte**

Landwirtschaft und Ernährung, Sozial-ökologische Forschung, Evaluationsforschung, Politik- und Organisationsberatung, Prozess- und Konfliktmoderation, partizipative Methoden, Armutsbekämpfung und Einkommensschaffung.

### **Kontakt**

Regine Rehaag

KATALYSE - Institut für angewandte Umweltforschung

Remigiusstr. 21, 50937 Köln

Tel. 0221-944048-0 Fax 0221-9440-489

Email: rehaag@katalyse.de rehaag@terra.com.br

Web: [www.katalyse.de](http://www.katalyse.de) [www.umweltlexikon-online.de](http://www.umweltlexikon-online.de) [www.umweltjournal.de](http://www.umweltjournal.de)