



# Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen

Erfolgsbeispiele zeigen den Weg



Bio-Produkte haben's drauf.

# Impressum

## Herausgeberin und redaktionelle Überarbeitung der Neuauflage

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
Deichmanns Ave 29, 53179 Bonn

## Konzeption, Text und Fotos

Anja Erhart, Agentur für Ernährungsfragen, [www.anjaerhart.de](http://www.anjaerhart.de)  
a´verdis, Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR, [www.a-verdis.com](http://www.a-verdis.com)  
(ehemals ÖGS Roehl, Erhart und Dr. Strassner GbR)

## Gestaltung

Konzept fünf  
Gerhard-Becker-Straße 21–23  
63075 Offenbach  
E-Mail: [info@konzept-fuenf.de](mailto:info@konzept-fuenf.de)

## Realisation der Neuauflage

BBDO Berlin GmbH

## Druck

Druckpunkt Offset GmbH, Bedburg

## Bestellungen dieser Broschüre

Telefonische Bestellnummer: (01805) 778090  
(Kosten: 14 Cent/Minute, abweichende Preise aus Mobilfunknetzen möglich)  
E-Mail: [publikationen@bundesregierung.de](mailto:publikationen@bundesregierung.de)

Initiiert durch das Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen  
des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.

Informationen erhalten Sie unter: [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

Überarbeitung der Erfolgsbeispiele 2006  
© BLE Bonn, 2008



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

**BÖL**

Bundesprogramm  
Ökologischer  
Landbau

# Bio kann jeder

Der Trend zur Ganztagsbetreuung für Kinder und Jugendliche hat Deutschland erreicht. Mehr als eine Million Kinder besuchen bereits täglich eine Kindertagesstätte. Auch viele Schulen gehen dazu über, den Schülern ein umfassendes Lern- und Versorgungskonzept vom frühen Morgen bis zum späten Nachmittag anzubieten. Neben Hausaufgabenhilfe, Sport-, Musik- und Kunstangeboten gehört auch die tägliche Mittagsverpflegung dazu. Bei der Verpflegung der Kinder stehen Lehrer, Erzieher und Küchenverantwortliche vor der Herausforderung, ein Speisenangebot zu finden, das ihren Schützlingen eine ausgewogene Ernährung garantiert.

Immer mehr Eltern sehen gerne Bio-Produkte auf dem Speiseplan ihrer Kinder. Der finanzielle Mehraufwand durch den Kauf ökologischer Erzeugnisse hält jedoch viele Schulen und Vorschuleinrichtungen mit Mittagsverpflegung bislang noch davon ab, Bio-Lebensmittel anzubieten. Doch es geht auch anders. Denn Bio kann jeder. Das belegen die Erfolgsgeschichten von acht Schulen und Kitas, die Schritt für Schritt Bio-Produkte in die tägliche Mittagsverpflegung eingebunden haben.

Die Erfahrungen der Schulen und Vorschuleinrichtungen zeigen, dass eine um Bio-Produkte ergänzte, ausgewogene Ernährung der Kinder ohne wesentliche Mehrkosten möglich ist. Entscheidend ist, dass die Speisen frisch zubereitet werden und die Produkte größtenteils nach saisonalem Angebot aus der Region und zudem regelmäßig bezogen werden. Durch exakt auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmte Portionen können die Küchenverantwortlichen zudem die benötigten Mengen an Lebensmitteln besser bestimmen. Kreative Ideen für kindgerechte Gerichte und die Mithilfe von Eltern, Erziehern und Kindern runden das Erfolgsrezept für mehr Bio-Produkte in Schulen und Vorschuleinrichtungen ab. Auf diesem Weg finden nicht nur Klassiker wie Obst und Gemüse aus ökologischem Anbau, sondern auch Fleisch sowie Milch- und Molkereiprodukte in Bio-Qualität schnell Einzug in die Schul- und Kitaküchen.

Lassen Sie sich von den Erfolgsgeschichten inspirieren und holen Sie sich Tipps für den Einstieg Ihrer Schule oder Vorschuleinrichtung in die Bio-Welt. Denn Bio kann schließlich jeder.



# Kita Herz Jesu, Berlin Tempelhof

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Kita:</b>            | Kita Herz Jesu, Berlin Tempelhof                          |
| <b>Küchenleiterin:</b>  | Andrea Lausch   |
| <b>Gästestruktur:</b>   | Kinder von 1 bis 5 Jahren                                 |
| <b>Mittagessen:</b>     | ca. 75 Mittagessen  |
| <b>Mitarbeiter:</b>     | 1 Vollzeitkraft,<br>erstmalig 1 Praktikant für 6 Wochen   |
| <b>Bio-Status:</b>      | > 20%   |
| <b>Bio-Lieferanten:</b> | 1 Bio-Großhändler und<br>1 Bio-Fleischerei aus der Region |
| <b>Verkaufspreis:</b>   | 0,96 Euro pro Essen                                       |



Den Anstoß für den Einsatz von Bio-Produkten gab bei der Kita Herz Jesu der Einbau einer nagelneuen Küche. Küche neu – Kochen neu, dachte sich Andrea Lausch, die seit 2002 als Köchin in der Kita tätig ist. „Die schöne neue Umgebung hat bei mir die Lust geweckt, mal etwas Neues auszuprobieren“, sagt sie im Gespräch. Auf Bio-Fleisch hatte die Kita schon 2002 umgestellt. Die Kitaleitung befürwortete die weiter gehende Einführung von Bio-Produkten und vertrat diese Richtung positiv gegenüber dem Träger und dem pädagogischen Personal.

Bevor die Köchin den Einsatz von Bio-Produkten in der eigenen Küche realisierte, hospitierte sie in verschiedenen Einrichtungen, die bereits Bio-Produkte einsetzten, und sammelte so praktische Erfahrungen. „Ich wollte möglichst viele Informationen über Lieferanten, Preise, Verarbeitung und Qualität der Produkte im Vorfeld sammeln“, erklärt sie dieses Vorgehen. Zurück in der Kita hat Frau Lausch dann mit der Umstellung auf Bio-Tees begonnen. Das intensive Aroma, die satte Farbe und der runde Geschmack haben sie und vor allem die Kinder von Anfang an überzeugt. Nach und nach wurden auch die anderen Getränke und die Milchprodukte auf Bio-Qualität umgestellt. „Anfangs gab es Kritik von den Erzieherinnen, zum Beispiel an der Bio-Milch. Dass sich im Flaschenhals schnell Rahm absetzte, war für viele erst mal gewöhnungsbedürftig“, berichtet die Köchin. Nachdem aber alle wussten, warum das so ist und wie man damit umgeht, gab es keine Beschwerden mehr. Heute wird die Milchflasche ganz selbstverständlich vor dem Öffnen kräftig geschüttelt.

In der intensiven Kommunikation mit allen Beteiligten sieht Frau Lausch denn auch den zentralen Punkt für ein gutes Gelingen. Ihre Küche steht allen offen. Eltern, Erzieherinnen und Kinder können mit ihren Fragen zu ihr kommen. Sie ist für alle ansprechbar. „Die Arbeit mit Bio-Produkten macht mir Spaß.“ Mit dieser positiven Einstellung schafft es die engagierte Frau ohne Weiteres, den einen oder anderen Kritiker zu überzeugen.

Neben der sehr guten Qualität der Produkte ist für sie der Einsatz von Bio-Lebensmitteln auch ein klarer Standortvorteil. Der Druck auf die Kitas wächst. Die geburtenschwachen Jahrgänge stehen vor der Tür. Immer mehr Eltern fragen kritisch nach, was mittags auf den Tisch kommt. Trotz des gesteigerten Interesses an der Art der Verpflegung sind die wenigsten Eltern bereit, für die Bio-Kost höhere Preise zu zahlen. In den letzten Jahren wurde der Etat für die Küche sogar deutlich gekürzt. „Es ist nicht einfach, mit den vorhandenen Mitteln auszukommen. Ich vergleiche viele Preise und richte meinen Speiseplan eng an dem saisonalen Angebot aus“, erklärt Frau Lausch. Die benötigten Mengen berechnet sie sehr genau. So wurden zum Beispiel die Fleischportionen von früher 60 Gramm auf heute 40 bis 45 Gramm reduziert. Die täglichen Abfallmengen konnten so deutlich verringert werden.

Für den Sommer ist der Umbau des weitläufigen Außengeländes vorgesehen und dabei wurde ein fester Platz für eine große Kräuterspirale eingeplant. Die Kräuter aus eigenem Anbau sollen dann die Küche zum Nulltarif bereichern und gleichzeitig den Kindern den Umgang mit frischen Produkten ein Stück näherbringen. So vermittelt die Kita praxisnahe Ernährungsbildung von Anfang an.

In der Kita Herz Jesu haben die Eltern die Verantwortung für das Frühstück von etwa 15 Kindern übernommen. Im wöchentlichen Wechsel ist jeweils eine andere Familie für den Einkauf zuständig. „Früher kam so sehr viel Süßes, Nuss-Nougat-Creme, Marmelade und Weißmehlprodukte auf den Tisch“, berichtet Frau Lausch. Langsam und ohne jeden Zwang hat hier seit der verstärkten Verwendung von Bio-Produkten ein Wandel eingesetzt. Immer mehr Eltern bringen jetzt Vollkornbrötchen und frisches Obst oder Gemüse mit. Den Kindern schmeckt's und die Kita sieht sich in ihrem Konzept bestärkt. Der bewusste Umgang mit dem Thema Ernährung ist offensichtlich keine Einbahnstraße. Dass die Küche Bio-Lebensmittel einsetzt, erfahren die Eltern bei der Anmeldung ihrer Kinder. Außerdem gibt es jährlich einen Tag der offenen Tür.

Auf eine gute Kommunikation zwischen Eltern, Erzieherinnen und der Küche legt die Kita Herz Jesu großen Wert. Der regelmäßige Besuch von Fortbildungsveranstaltungen speziell auch zu dem Thema Bio-Lebensmittel ist für die Küchenleitung selbstverständlich.

Frau Lausch bezieht ihre Bio-Produkte über zwei Bio-Großhändler aus der Region. Fleisch wird etwa alle sechs Wochen in einer Menge von zwölf Kilogramm geliefert und bis zur Verwendung eingefroren. Die Mindestabnahmemengen der Großhändler sieht Frau Lausch eher kritisch: „Zehn Kilogramm sind für eine Einrichtung mit durchschnittlich 75 Mittagessen einfach zu viel.“ Leicht verderbliche Gemüsesorten lassen sich dadurch schlecht in den Speiseplan integrieren. Sie wünscht sich Lieferanten, die sich besser an die Bedürfnisse kleinerer Einrichtungen anpassen.

Abschließend berichtet Frau Lausch: „Ich habe mir das alles viel schwieriger vorgestellt, aber ich muss sagen, bei uns ist der Einsatz von Bio-Produkten zum Selbstläufer geworden. Mir macht meine Arbeit seitdem noch mehr Freude.“

# Kindernest Küche, Hanau

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Unternehmen:</b>     | Kindernest Küche, Hanau                                    |
| <b>Geschäftsführer:</b> | Hans Jürgen Hildebrandt, Silke Boss                        |
| <b>Gästestruktur:</b>   | Kinder von 6 Monaten bis 12 Jahren                         |
| <b>Mittagessen:</b>     | ca. 1.400 Mittagessen                                      |
| <b>Mitarbeiter:</b>     | 2 Vollzeit-, 4 Teilzeitkräfte, 7 Minijobber                |
| <b>Bio-Status:</b>      | angestrebt werden 10 %                                     |
| <b>Bio-Lieferanten:</b> | 1 Direktvermarkter   |
| <b>Verkaufspreis:</b>   | 2,06 Euro (Kinder) bis<br>4,12 Euro (Erwachsene) pro Essen |



Am Anfang stand eine Idee. Hans Jürgen Hildebrandt, Sozialarbeiter, und Silke Boss, Diplom-Sozialpädagogin, wollten einen flexiblen Kinderbetreuungs- und Familienservice ins Leben rufen. Anbieten wollten sie unter anderem Unterstützung bei Krankheitsfällen, Kuraufenthalten, Besorgungen, aber auch die ganz normale tägliche Kinderbetreuung für berufstätige Eltern. Im Februar 1999 wurde daraufhin die Kindernest GbR, ein offenes Betreuungsangebot, gegründet. Das umfassende Angebot fand großen Anklang in Hanau. Mittags wurde in der Kitaküche für alle Kinder frisch gekocht. Das Essen war gut, und bald fragten benachbarte Einrichtungen an, ob denn nicht auch für ihre Kinder mitgekocht werden könne. Kein Problem für die Kindernest-Macher, aber leider wurde es in der Kitaküche bald zu eng.

Im Sommer 2002 wurde die Kindernest Küche als eigenständige GmbH mit eigenen Räumen in Ronneburg-Hüttengesäß gegründet. Seitdem werden dort täglich etwa 1.400 Mittagessen zubereitet. Die Kindernest Küche beliefert inzwischen rund 40 Kitas, Horte, Schulen und Krippen in Hanau und Umgebung. Möglichst vollwertig wurde in der Kindernest Küche schon immer gekocht. Im Speiseplan finden sich viele Gemüsegerichte, ein- bis zweimal pro Woche Fleisch, einmal Fisch und regelmäßig Salat, Rohkost und frisches Obst.

Der eigentliche Anstoß zum Einsatz von Bio-Produkten kam vor etwa einem Jahr von einer Mutter, deren Kind das Kindernest besucht. Hans Jürgen Hildebrandt und Silke Boss, die für sich privat gerne mal im Bio-Laden einkaufen, standen der Idee offen gegenüber. Allerdings war von Anfang an klar, dass die Einführung von Bio-Produkten kostenneutral realisiert werden musste.

Unterstützung bei der selbst gestellten Aufgabe erhielt die Kindernest Küche durch das im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau geförderte Modellvorhaben „Bio für Kindertagesstätten“. Zusammen mit Projektleiterin Marion Buley

besprachen die beiden Geschäftsführer umsetzbare Wege, im Fokus immer das unveränderliche Preisniveau. Neben der reinen Beratung bieten die Mitarbeiter des Modellvorhabens „Bio für Kindertagesstätten“ auch Unterstützung bei der Berechnung neuer Rezepturen, der Anpassung der Speisepläne und der Suche nach Bio-Lieferanten an.

„Bio-Produkte sind natürlich teurer als konventionelle, aber wir sind zuversichtlich, in Zukunft zehn Prozent Bio durch entsprechende Änderungen im Speiseplan ohne Mehrkosten anbieten zu können“, meint Silke Boss. „Wichtig sind vor allem genaue Mengenberechnungen. Fleisch wird zur Beilage, frisches Gemüse tritt in den Vordergrund. Das spart nicht nur Kosten, es entspricht auch den aktuellen wissenschaftlichen Ernährungsempfehlungen für eine vollwertige Kost.“

Die Suche nach passenden Lieferanten ist in der Kindernest Küche noch nicht abgeschlossen. Frisches Obst und Gemüse sollen möglichst von regional ansässigen Bio-Bauern bezogen werden. Dabei gilt es zuerst, anstehende logistische Probleme zu lösen. Welcher Bauer kann zum Beispiel täglich 180 Kilogramm vorverarbeitete Bio-Kartoffeln liefern? Bislang wird die Kindernest Küche von einem Betrieb des Behindertenwerks mit vorgefertigten Kartoffeln beliefert. Im Sommer sind das bereits jetzt überwiegend Bio-Kartoffeln, im Winter wird von dem Behindertenwerk bei Bedarf konventionelle Ware zugekauft. Besteht die Möglichkeit, bei garantierter Abnahme von diesem Lieferanten rund ums Jahr nachgewiesene Bio-Qualität zu erhalten? Wie sieht es mit anderen Gemüsesorten aus? Noch sind viele Fragen offen, deren Klärung Zeit und persönlichen Einsatz fordert.

Für die Geschäftsführer der Kindernest Küche ist dieser Einsatz weniger eine Kosten-Nutzen-Frage als vielmehr durch persönliche Motivation begründet. „Bio als Verkaufsargument spielt bei uns keine Rolle. Wir leben vom persönlichen Kontakt zu unseren Kunden“, erklären die beiden. „Wichtig ist, dass es allen schmeckt.“

Unser Schwerpunkt liegt auf einem vollwertigen Angebot. Wenn es dann auch noch Bio ist, umso besser!“



# Kinder-Kunst-Kultur-Kaserne, Frankfurt-Höchst

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Kita:</b>            | Kinder-Kunst-Kultur-Kaserne,<br>Frankfurt-Höchst         |
| <b>Küchenleiterin:</b>  | Natascha Belsner   |
| <b>Gästestruktur:</b>   | Kinder von 3 bis 12 Jahren                               |
| <b>Mittagessen:</b>     | ca. 80 Mittagessen                                       |
| <b>Mitarbeiter:</b>     | 1 Vollzeit-, 1 Teilzeiterkraft<br>(15 Stunden pro Woche) |
| <b>Bio-Status:</b>      | > 20%  |
| <b>Bio-Lieferanten:</b> | 1 Frischdienst, 1 Direktvermarkter                       |
| <b>Verkaufspreis:</b>   | 1,80 Euro bis 2,50 Euro pro Essen                        |

Träger der Kita „Kinder-Kunst-Kultur-Kaserne“ in der Karl-Blum-Allee ist die Lehrervereinigung Frankfurt e.V. 1985 wurde sie von fünf Pädagogen mit der Idee, durch Eigeninitiative Arbeitsplätze zu schaffen, gegründet. Eine Idee, die Erfolg hatte.

1987 eröffnete die Lehrervereinigung den ersten Hort mit 15 Kindern. Heute führt sie im Auftrag der Stadt Frankfurt 18 Kindertagesstätten mit Kindern aus über 25 Ländern. Kinder zu Selbstvertrauen und Toleranz zu erziehen, sie für Lebensfreude und kulturelle Vielfalt zu öffnen und ihnen Werte zu vermitteln, darin sehen die Kitas der Lehrervereinigung ihre Aufgabe. Dazu gehört auch, dass auf dem Aspekt einer vollwertigen und gesunden Ernährung ein besonderer Fokus liegt.

Seit acht Jahren ist Natascha Belsner für die Versorgung von rund 80 Kindern zwischen drei und zwölf Jahren in der Kita verantwortlich. „Als ich hier angefangen habe, brachten sich Kinder viel Süßes von zuhause fürs gemeinsame Frühstück mit“, berichtet Frau Belsner. Daran wollte die engagierte Köchin etwas ändern. Nach Gesprächen mit der Kitaleitung und der Lehrervereinigung war schnell klar, dass der gesamte Speiseplan umgestellt werden musste. Weniger Fertigprodukte, mehr frisches Obst und Gemüse, mehr Vollwertprodukte – das waren die Ziele. Ihre Suche nach Lieferanten qualitativ hochwertiger Produkte führte sie zu einem regional ansässigen Bio-Lieferserviceunternehmen. Von ihm bezieht sie Obst, Gemüse und Trockenprodukte aus ökologischem Anbau. Durch den geringen Mindestbestellwert von 15 Euro ist der Lieferservice auch für kleine Einrichtungen mit wenigen Essen interessant. Mit dem Lieferrhythmus von einmal pro Woche hat die Köchin keine Probleme: „Ich richte meinen Speiseplan entsprechend aus. Leicht verderbliche Gemüse verbrauche ich am Wochenanfang. Freitags gibt es Suppe oder Eintopfgerichte.“

Reste vermeidet Frau Belsner durch eine gut durchdachte Speiseplangestaltung. Bio-Fleisch wird von einem Bio-Betrieb mit eigener Hofmetzgerei aus der Region einmal pro Monat geliefert und bis



zur Verwendung eingefroren. Die langjährige Zusammenarbeit mit den Lieferanten macht sich bezahlt. Für Sommerfest und andere Aktionen handelt Frau Belsner Rabatte aus, und über besondere Schnäppchen wird die Kita direkt informiert. Die Mehrkosten für Bio-Produkte kann die Kita nicht an die Eltern weitergeben. Mit viel Einsatz und kreativen Lösungen hat es Frau Belsner geschafft, die Umstellung kostenneutral zu verwirklichen. Die Kita verzichtet weitgehend auf Fertigprodukte. So werden zum Beispiel Kartoffeln frisch verarbeitet und selbst geschält. Der Speiseplan wird sehr stark auf saisonale Angebote ausgerichtet. Im Winter kommt anstelle von teurer Treibhausware regionales Gemüse zum Einsatz. Bei Kindern eher unbekannte Gemüse wie zum Beispiel Rote Beete führt die Köchin schrittweise ein. „Von Misserfolgen lasse ich mich nicht gleich verunsichern“, sagt sie. „Ich koche es nochmal, probiere ein anderes Rezept, lasse die Kinder helfen. Kinder sind neugierig. Sie wollen probieren. Manchmal dauert es ein bisschen, aber dann schmeckt es doch.“

Fleisch und Fisch stehen etwa zweimal in der Woche auf dem Speiseplan. Die Portionen werden an den tatsächlichen Bedarf der Kinder angepasst, um die Abfallmengen so gering wie möglich zu halten. Die relativ hohen Kosten für Bio-Fleisch sind für Frau Belsner kein Problem: „Es gibt so viele preiswerte Gerichte, die die Kinder lieben, zum Beispiel meine selbst gemachten Käsespätzle. Damit kann ich die Mehrkosten leicht auffangen.“

Einmal in der Woche wird in der Kita Mehl gemahlen. Das Bio-Getreide bezieht die Kita in preiswerten Zehn-Kilo-Säcken. Für die Kinder ist der Mahhtag ein großer Spaß – schließlich macht die Mühle wunderbare, laute Geräusche, die nicht so einfach zu übertönen sind. Aus dem Mehl backt Frau Belsner täglich frisches Brot. Der Duft zieht durch die ganze Einrichtung, und schon manches Kind hat mit seiner so geweckten Begeisterung für Vollkornbrot auch die Eltern angesteckt. Die Frage nach den Gründen für ihr außergewöhnliches Engagement beantwortet Frau

Belsner so: „Ich habe den besten Beruf der Welt. Die Kinder kommen in meine Küche und wollen mithelfen. Ich sehe, wie es ihnen schmeckt und wie sie sich interessieren. Das macht mich zufrieden.“

Anderen Kolleginnen und Kollegen, die gerne Bio-Produkte einsetzen wollen, empfiehlt sie, zum Beispiel mit Milchprodukten und Eiern zu beginnen. Alleine mit Vollkornbrot zum Frühstück und Milch sind zehn Prozent Bio ihrer Meinung nach leicht zu erreichen.

Die Eltern werden über die Ausrichtung der Küche bei der Anmeldung ihrer Kinder informiert. Die Zahl der Kinder ist in den letzten acht Jahren von 35 auf 80 Kinder angestiegen, inklusive 20 Hortkindern, die nach der Schule die Einrichtung besuchen.

Begonnen hatte die Kita mit der Umstellung des Mittagessens. Inzwischen wird auch ein gemeinsames Frühstück für die Kinder angeboten. Dafür müssen die Eltern zusätzlich fünf Euro im Monat zahlen. Rund die Hälfte der Kindergartenkinder nimmt das Angebot an. Neben dem selbst gebackenen Brot kommt immer auch Obst oder Gemüse auf den Tisch. Der Verzehr von mitgebrachten Süßigkeiten wurde durch dieses Angebot stark reduziert.

# Elterninitiative Simsalabim e.V., Köln

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Kita:</b>            | Elterninitiative Simsalabim e.V., Köln                                |
| <b>Gruppenleiterin:</b> | Karin Schmoll   |
| <b>Gästestruktur:</b>   | Kinder von 3 bis 6 Jahren   |
| <b>Mittagessen:</b>     | ca. 40 Mittagessen  |
| <b>Mitarbeiter:</b>     | 1 400-Euro-Kraft  |
| <b>Bio-Status:</b>      | 10–20%  |
| <b>Bio-Lieferanten:</b> | 1 Catering-Unternehmen, ergänzt durch eigenen Einkauf im Einzelhandel |
| <b>Verkaufspreis:</b>   | 2,10 Euro bis 2,60 Euro pro Essen                                     |



Vor etwa fünf Jahren waren Kinder, Eltern und Erzieherinnen der Kindertagesstätte Simsalabim mit der Qualität des täglich vom Caterer gelieferten Essens sehr unzufrieden. Aussehen, Geschmack und Zusammenstellung der Mahlzeiten fanden keinen großen Anklang bei Kindern und Erzieherinnen. Eine neue Lösung musste gefunden werden. Der ursprüngliche Ansatz, eine Köchin einzustellen und die Mahlzeiten in Zukunft in Eigenregie zuzubereiten, musste aufgegeben werden, denn die zur Verfügung stehende Küche war zu klein und notwendige Umbauten waren räumlich nicht zu verwirklichen.

Die damalige Kitaleiterin holte Angebote von diversen Caterern ein, und dann wurde erst mal Probe gegessen. Gesucht wurde eine kindgerechte, schmackhafte, aber auch vollwertige Mittagsverpflegung. Der Gedanke an Bio-Produkte stand zunächst nicht im Vordergrund. Allerdings war das Interesse an der Herkunft der Produkte und der Inhaltsstoffe gerade in der Elternschaft sehr groß. Ausgelöst durch den BSE-Skandal gab es viele Nachfragen. Der allgemeine Wunsch nach möglichst unbelasteten Lebensmitteln und damit verbunden auch die Bereitschaft der Eltern, für das Essen etwas mehr zu zahlen, war hoch. Ein Caterer konnte mit seinem Angebot schließlich alle überzeugen. Die Zusammenstellung der Menüs war abwechslungsreich, das Essen sah ansprechend aus, die Portionsgrößen und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmten, und vor allem: Es war lecker! Der Caterer bietet den Kunden zwei bis dreimal pro Woche ein komplettes Bio-Menü zur Auswahl an. Weitere einzelne Zutaten aus ökologischem Anbau im Angebot werden nicht gesondert gekennzeichnet. Die leicht gestiegenen Kosten wurden von den Eltern, die über den Elternrat und den Vorstand der privaten Einrichtung an der Auswahl des Caterers beteiligt waren, gerne übernommen.

Die Kita Simsalabim hat von 7.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet, ein Angebot, das vor allem berufstätige Eltern anspricht. Das Essensangebot beinhaltet neben dem Mittagstisch ein Frühstück

und eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag, die Tafelrunde genannt. Die meisten Kinder nehmen einen Großteil der täglichen Mahlzeiten in der Kindertagesstätte zu sich. Klar, dass die Eltern dadurch das Angebot besonders kritisch beurteilen. Bereits bei der Anmeldung spielt die Frage nach dem Verpflegungskonzept eine große Rolle. Die Eltern werden über den wöchentlichen Speiseplan, der in der Kita aushängt, über das Speisenangebot informiert. Das Bio-Angebot wird gekennzeichnet. Zusätzliche Informationen des biozertifizierten Caterers zu seinem Angebot oder zu bestimmten Produkten werden ebenfalls über Aushänge den Eltern zur Verfügung gestellt. So wird in regelmäßigen Abständen eine Wandzeitung für Kitas mit Warenkunde zu Obst- und Gemüsesorten produziert. Das Interesse der Eltern an Informationen über Lebensmittel ist groß und wirkt sich auch auf die heimische Küche aus. Eltern berichten in der Kita, dass sie, angeregt durch die Wandzeitung, zuhause neue Gemüsesorten und Rezepte ausprobieren.

Frühstück und Tafelrunde werden von den Kitamitarbeitern selbst zubereitet. Die Lebensmittel kauft Karin Schmall mehrmals pro Woche im Einzelhandel ein. „Inzwischen ist es kein Problem mehr Bio-Produkte preiswert im Supermarkt um die Ecke einzukaufen“, berichtet Frau Schmall. Kein Supermarkt ohne Bio-Ecke, und sogar die großen Discounter erweitern ihr Angebot an zertifizierten Bio-Produkten ständig. Manche Produkte, wie zum Beispiel die bei den Kindern beliebten Reiswaffeln, werden häufig ausschließlich in Bio-Qualität angeboten. Auch wenn die Eltern bei Simalabim den höheren Preis für den Einsatz von Bio-Produkten gerne zahlen, ist das Budget begrenzt und der Preis nach wie vor ein wichtiges Argument.

Bei der Zubereitung der Zwischenmahlzeiten helfen die Kinder gerne mit. Nachmittags gibt es im Wechsel Rohkost mit Dipp, selbst gebackenen Kuchen, Quarkspeisen oder frische Früchte. Wenn ein entsprechendes Angebot im Supermarkt vorhanden ist und das Budget ausreicht, werden die Zutaten in Bio-Qualität

eingekauft. Besonders teure Produkte werden vermieden. „Statt teurer Paprika bieten wir außerhalb der Saison lieber frische Möhren und Kohlrabistifte an. Das ist preiswerter und schmeckt den Kindern genauso gut“, erklärt die Gruppenleiterin. Ganz nebenbei vermittelt die Kita den Kindern Wissen über den Kreislauf der Natur, das durch gemeinsame Besuche von Wochenmärkten mit saisonalem Angebot weiter vertieft wird.

Das Ziel der Kita, möglichst viele Produkte in Bio-Qualität anzubieten, erfordert von Karin Schmall persönlichen Einsatz beim Einkauf und bei der Planung der Zwischenmahlzeiten. Sie muss das Angebot in verschiedenen Supermärkten sorgfältig prüfen, das Budget im Auge behalten und auch die Vorlieben der Kinder beachten. Diesen Aufwand betreibt sie gerne. „Ich habe eine besondere Verantwortung, die ich gerne trage. Es geht schließlich um die Kinder und deren Wohl.“

# Katholisches Kinderheim Augsburg-Hochzoll

|                  |  |
|------------------|--|
| Heim:            | Katholisches Kinderheim<br>Augsburg-Hochzoll |
| Küchenleiterin:  | Anneliese Ritter                             |
| Gästestruktur:   | 3 bis 20 Jahre                               |
| Mittagessen:     | ca. 130 Mittagessen                          |
| Mitarbeiter:     | 2 Vollzeitkräfte, 4 Auszubildende            |
| Bio-Status:      | > 20%  |
| Bio-Lieferanten: | 2 Direktvermarkter                           |

Das Katholische Kinderheim Augsburg-Hochzoll hat eine fast 100-jährige Geschichte. Der ursprünglich 1908 erstellte Bau wurde mehrfach erweitert und umgebaut und beherbergt heute etwa 130 Kinder im Alter von drei bis 20 Jahren. Zum Kinderheim gehören außerdem mehrere Außenwohngruppen und eine heilpädagogische Tagesstätte. Seit rund 16 Jahren ist Anneliese Ritter für die Küche des Kinderheims zuständig. Täglich versorgt sie zurzeit rund 130 Kinder und Mitarbeiter mit einem warmen Mittagessen. Frühstück und Zwischenmahlzeiten werden eigenverantwortlich in den einzelnen Wohngruppen zubereitet.

Vor fast vier Jahren war Frau Ritter noch fest davon überzeugt, dass Bio-Produkte für ihre Küche zu teuer und der Einsatz mit dem vorhandenen Budget nicht zu realisieren sei. Auf eine entsprechende Anfrage der Stadt Augsburg reagierte sie deshalb zunächst zurückhaltend. Nach der Besichtigung eines Bio-Hofs und Gesprächen mit dem Betreiber änderte sich ihre Meinung allerdings grundlegend. Selbst aus einer Landwirtschaftsfamilie stammend, überzeugten sie die umfassenden Informationen über Anbaubedingungen und biologischen Pflanzenschutz. „Probieren wir’s halt“, sagte sich die engagierte Küchenmeisterin und machte sich auf die Suche nach einem geeigneten Lieferanten.

Direkt vor der Haustür wurde sie fündig. Ein Bio-Gemüsebauer bot dem Katholischen Kinderheim gute Lieferbedingungen bei bester Qualität. Überraschend für alle: Die direkt beim Bio-Bauern eingekaufte Saisonware war günstiger als vergleichbare konventionelle Ware beim Großhändler, und die Qualität war wesentlich besser. Durch stark verminderte Abfallmengen ergab sich ein weiteres Preisvorteil. Frau Ritter berichtet, dass bei konventionellem Gemüse vom Großhändler oft ein Viertel der Ware Abfall sei. Bei den frisch vom Acker gelieferten Produkten aus der Region sei die Abfallmenge deutlich geringer. Seit rund zwei Jahren wird die Küche zweimal pro Woche mit frischem Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln aus der Region beliefert. Der Speiseplan wurde



umgestellt und stark an das saisonale Angebot angepasst. Teure Importware wird weitgehend vermieden. Auch Fertigprodukte kommen nicht zum Einsatz. Kartoffeln werden selbst geschält und zu Püree, Kartoffelsalat, Pommes oder Pellkartoffeln weiterverarbeitet. Salat und Gemüse kommen frisch vom Acker in die Küche. Mit zwei Vollzeitkräften und vier Auszubildenden ist die anfallende Arbeit gut zu bewältigen.

Die Kinder haben die neue Küche gut angenommen. Parallel zur Einführung von Bio-Produkten hat Frau Ritter einen Kochkurs für die Heimkinder entwickelt. Diese so genannte Fezzi-Gruppe trifft sich einmal pro Woche in der Heimküche. In Theorie und Praxis erfahren die fünf- bis achtjährigen Kinder dort alles Wissenswerte über die verschiedenen Produkte, die in der Küche eingesetzt werden, und erhalten Basiskenntnisse über die fett-reduzierte Küche. Damit schlägt die Küchenleiterin zwei Fliegen mit einer Klappe: Sie vermittelt Ernährungswissen zur Vorbeugung von Adipositas und zieht sich kochbegeisterten Nachwuchs für die Heimküche heran. Zusätzlich bietet sie einmal pro Woche den „Fezzi-Walkinglauf“ an. Anderthalb Stunden wandern die Kinder an der Lech entlang, danach gibt es für alle ein leckeres Eis.

Seit etwa drei Jahren stammt auch das in der Küche eingesetzte Rindfleisch aus ökologischer Tierhaltung. Lieferant ist ein Bio-Hof aus der Region in Bobingen. Da Bio-Fleisch gegenüber konventioneller Ware deutlich teurer ist, verwendet Frau Ritter in erster Linie günstige Teile. „Verwechseln sie günstig nicht mit minderer Qualität. Gulasch aus Wadenfleisch ist saftig und lecker, und die Varianten beim Einsatz von Hackfleisch sind schier unendlich“, erklärt die Küchenleiterin. Es müsse nicht immer Schnitzel, Braten oder Filet sein, meint Frau Ritter, obwohl auch diese Produkte von Zeit zu Zeit auf den Tisch kommen. Bio-Fleisch wird zurzeit einmal pro Woche angeboten. Auch beim Fleisch verweist Frau Ritter auf die Vorteile des Direktbezugs. Durch die Ausschaltung von Zwischenhändlern lassen sich nicht nur günstigere Preise erzie-

len, auch der eigene Einfluss auf die angelieferte Qualität ist ungleich höher. Außerdem macht sich der langjährige persönliche Kontakt zu dem Bio-Bauern bezahlt, der durch gemeinsame Aktionen wie den jährlichen Besuch des Kinderheims auf dem Bio-Bauernhof verstärkt wird. Die Kinder dürfen mit einer Kutsche den Hof besichtigen und erleben hautnah den Ursprung der Produkte auf ihrem Mittagstisch mit.

Das Engagement der Küchenleiterin für Bio-Produkte und gesunde Ernährung hat inzwischen Kreise gezogen. Demnächst will sie in einer Schule Kindern eine Stunde in der Woche Unterricht und Kochkurse geben. In ihrer Freizeit – weil Ernährung und Kinder ihr am Herzen liegen und weil sie ihre Begeisterung für Bio-Produkte aus der Region weitergeben will.



# Annette-von-Droste-Hülshoff-Gymnasium, Dülmen

|                  |  |
|------------------|--|
| Schule:          | Schülerbistro des Annette-von-Droste-Hülshoff-Gymnasiums, Dülmen |
| Lehrer:          | Herr Gütschow  |
| Gästestruktur:   | Schüler von 10 bis 16 Jahren                                     |
| Mitarbeiter:     | 60 Mütter und Schüler im Wechsel, immer 4 pro Tag                |
| Bio-Status:      | 6–10 %   |
| Bio-Lieferanten: | 1 Bio-Laden  |
| Verkaufspreis:   | 0,30 Euro bis 0,60 Euro  |



Das Annette-von-Droste-Hülshoff-Gymnasium wurde vor acht Jahren gegründet und befindet sich noch im Aufbau. Bislang gibt es die Klassen fünf bis zwölf, aber im Laufe des nächsten Jahres werden alle Klassen bis zum Abitur vertreten sein. Um eine Grundversorgung der anfangs nur wenigen Schüler zu gewährleisten, wurde in Eigenleistung durch die Eltern, sowie eine Sonderfördergruppe, das Schulbistro organisiert.

In einem kleinen, gerade einmal drei mal sechs Meter großen Raum wurden eine Küche mit Spüle, Herd und Kühlschrank sowie eine zwei Meter lange Verkaufstheke untergebracht. Dort gehen Tag für Tag innerhalb weniger Pausenminuten 150 frisch belegte Brötchen über den Tresen. Einkauf, Zubereitung und Verkauf werden von Herrn Gütschow, der als Oberstudienrat für den Fachbereich Gesundheit und Gesundheitserziehung zuständig ist, organisiert. Er erstellt den Einsatzplan für die insgesamt etwa 50 Mütter und die zusätzlichen Schüler, die im täglichen Wechsel für Einkauf, Zubereitung und Verkauf der Produkte zuständig sind.

Unter einem Mangel an freiwilligen Helfern leidet Herr Gütschow nicht. Es finden sich immer genügend Mütter, die etwa alle 14 Tage Zeit in die Pausenverpflegung der Schüler investieren. Inzwischen gibt es auch viele Schüler der höheren Jahrgänge, die diesen Dienst übernehmen. Viele wollen gerne mithelfen und für 15 Minuten zum Herrn über Brötchen und Getränke werden.

Die Produkte des Bistros werden knapp über dem Selbstkostenpreis an die Schüler abgegeben. Im Angebot sind belegte Vollkornbrötchen mit Wurst und Käse für 0,30 Euro bis 0,60 Euro, Bio-Milch und Apfelsaft in 0,2-Liter-Bechern, geschnittene Äpfel, Birnen und Gurken je nach Saison und ein paar ausgesuchte Süßigkeiten. Die Brötchen werden in einer nahe gelegenen Vollwertbäckerei eingekauft. Die Getränke besorgt Herr Gütschow. Den Einkauf von Wurst, Käse, Obst und Gemüse erledigen die jeweiligen Mütter in Eigenverantwortung mit einem festgelegten Budget.

Wenn Bio-Produkte nur geringfügig teurer sind, werden sie gekauft. Ansonsten wird konventionelle Ware eingesetzt. Die Süßigkeiten stammen alle aus dem Bio-Laden und sind teurer als gewohnt. Eine Strategie, um die Schüler über den Preis eher zum Kauf von Obst und Gemüse anzuregen.

Immer wieder steht das Angebot des Bistros zur Diskussion. Einige Schüler und auch Mütter wollten kürzlich gerne Schokoladenküsse anbieten. Doch das passt nicht in das Konzept der Schule. Das Angebot im Bistro soll weiterhin überwiegend frische, selbst zubereitete Produkte, möglichst aus ökologischem Anbau, umfassen. Der weitgehende Verzicht auf Süßigkeiten und Softdrinks ist Programm und wird passend zu dieser Philosophie auch im Unterricht thematisiert.

So wird auch der jährliche Gewinn aus den Verkäufen in gesundheits- und bewegungsfördernde Schulprojekte investiert. Im Jahr 2004 konnten für 500 Euro neue Bälle angeschafft werden. Wie sich mit dem Ausbau der Schule auf 13 Jahrgänge das Bistro verändert, bleibt abzuwarten. Der Raum ist bereits jetzt sehr begrenzt. Es gibt Bestrebungen, eine Schüler-GmbH zu gründen, die für die Pausenverpflegung zuständig wäre.



# Realschule im Kreuzviertel, Münster

|                  |  |
|------------------|--|
| Schule:          | Schulkiosk der<br>Realschule im Kreuzviertel, Münster                  |
| Lehrerinnen:     | Andrea Temme<br>(Sozialwissenschaften),<br>Brigitte Töns-Jäger (Sport) |
| Gästestruktur:   | Schüler von 11 bis 16 Jahren   |
| Imbiss:          | ca. 70 Schüler pro Tag   |
| Mitarbeiter:     | 3 – 4 Schüler  |
| Bio-Status:      | > 20 %   |
| Bio-Lieferanten: | 1 Bäckerei,<br>1 Kelterei  |
| Verkaufspreis:   | 0,40 Euro bis 1,20 Euro  |



Der Schulkiosk in der ehemaligen Hausmeisterloge der Realschule im Kreuzviertel wird seit rund drei Jahren, seit der damalige Hausmeister in Rente ging, von der Schüleraktiengesellschaft Profit betrieben. Profit wurde von Frau Temme, der stellvertretenden Schulleiterin und Lehrerin für Sozialwissenschaften, ins Leben gerufen. Die Schüler sollen die Chancen und Herausforderungen des Unternehmergebens in der Realität erfahren. Ihr Blick für eine zukünftige Berufswahl soll erweitert und geöffnet werden. Mit Anteilscheinen können alle Schüler der Realschule an der Aktiengesellschaft teilhaben.

Zum Sortiment von Schulkiosken gehört oft ein großes Angebot an Schokoriegeln, Gummibärchen und Softdrinks, denn mit diesen lange haltbaren Produkten hat der Hausmeister in der Regel beim Einkauf und bei der Lagerung wenig Arbeit. An der Realschule war dies allerdings anders. Dort bot der Hausmeister ausschließlich Brötchen, Schokocroissants und Mineralwasser an. Als die Schülerfirma den Kiosk übernahm, wurde das Sortiment neu gestaltet. Ziel war ein abwechslungsreiches, aber vollwertiges Snack-Angebot. In Zusammenarbeit mit dem von der Sportlehrerin Brigitte Töns-Jäger geleiteten Kurs FIT&FUN, der sich mit den Schwerpunkten Ernährung und Bewegung beschäftigt, wurde eine Produktpalette unter umwelt- und gesundheitsfördernden Gesichtspunkten zusammengestellt. Bei der Auswahl konnte die Schule auf die Unterstützung einer Ernährungsberaterin zurückgreifen. Als Mitglied im Netzwerk OPUS NRW, einem Bündnis für Bildung und Gesundheit, bekam die Schule Zuschüsse für das anfallende Beratungshonorar. Die Kosten für die Neuausstattung der Hausmeisterloge mit Kühlschrank, Niesschutz und Geldkassette übernahm der Förderverein der Schule.

Da der Schulkiosk ausschließlich von Schülern innerhalb der Schulzeit betreut wird, musste das Angebot ohne große Vorbereitung verkaufsfertig sein. Selbst geschmierte Brötchen und Ähnliches schied damit von vornherein aus. Nach einiger Suche fand die

Schule eine Vollwert-Bio-Bäckerei vor Ort, die seitdem täglich rund 70 herzhafte und süße Bio-Vollwertteilchen zu einem günstigen Preis in die Schule liefert. Darüber hinaus engagiert sich die Bäckerei im Schulleben durch das Angebot regelmäßiger Bäckereiführungen für Schüler und steht den Eltern an Elternabenden Rede und Antwort zu den angebotenen Produkten.

Getränke werden ausschließlich in Mehrwegflaschen angeboten. Ein besonderer Renner unter den Schülern ist eine spezielle Bio-Limonade, ein durch Fermentation hergestelltes alkoholfreies Erfrischungsgetränk aus rein biologischen Zutaten mit viel Calcium und Magnesium. Milch und Kakao werden in 250-ml-Pfandflaschen alle zwei Tage von einem regionalen Milchhof geliefert, der Apfelsaft stammt von Streuobstwiesen im Münsterland. Um den Fortbestand der ökologisch wertvollen Streuobstwiesen in der Region zu unterstützen, plant Profit, einen Teil des Gewinns aus dem Verkauf der Kioskprodukte zu spenden, um Baumpatenschaften zu übernehmen.

Obwohl das Angebot des Schulkiosks täglich ausverkauft ist, wünschen sich viele Schüler und auch einzelne Eltern in Gesprächen immer wieder mehr Süßigkeiten, fragen, warum kein Softdrinkautomat an der Schule aufgestellt wird, und wollen ihr Geld lieber in Schokoriegel und Gummibärchen investieren. Auch die Schüler der Schüleraktiengesellschaft Profit erhoffen sich mit einem auf Süßigkeiten ausgerichteten Angebot mehr Umsatz. Die Schule stellt sich diesen Diskussionen immer wieder aufs Neue, erklärt ihren Ansatz und bleibt ihrem Konzept treu. „Diese Diskussionen gehören nun mal dazu. In der ständigen Kommunikation und immer wiederkehrenden Aufklärung können wir die Schüler auf Dauer erreichen und ihr Ernährungsverhalten langfristig ändern“, hofft Frau Temme.

Und Gewinne werden auch in finanzieller Hinsicht trotzdem erzielt. Bei der letzten Hauptversammlung der Aktiengesellschaft konnte den Anteilseignern ein satter Gewinn ausgezahlt werden: Drei Euro

kosteten die Anteilsscheine, fünf Euro haben die Schüler am Ende des Jahres dafür bekommen. Die Begeisterung unter den Schülern war groß. Über Nachwuchssorgen kann der Schulkiosk nicht klagen. Viele Schüler wollen ihre Pausenzeit gerne in den Verkauf der vollwertigen Bio-Produkte investieren.



# Hermann-Ehlers-Schule, Wiesbaden

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Schule:               | Hermann-Ehlers-Schule, Wiesbaden                      |
| Lehrerin:<br>Leiterin | Annegret Lilje, Schulleiterin                         |
| Schulmensa:           | Christiane Reintjes,<br>Caritasverband Wiesbaden e.V. |
| Küchenleiter:         | Herbert Bergner                                       |
| Gästestruktur:        | Schüler von 10 bis 16 Jahren                          |
| Mittagessen:          | ca. 250 pro Tag                                       |
| Mitarbeiter:          | 11 Teilzeitkräfte                                     |
| Bio-Status:           | 5–20%, saisonabhängig                                 |
| Bio-Lieferanten:      | 1 Bio-Bauer aus der Region                            |
| Verkaufspreis:        | 2,00 Euro für Schüler, 3,00 Euro für Lehrer           |



Rund 580 Schüler gehen in die integrierte Gesamtschule, die bereits seit 16 Jahren eine gebundene Ganztagschule ist. Bis zur zehnten Klasse sind Haupt-, Real- und Gymnasialschüler alle unter einem Dach. Die lichtdurchflutete Schulmensa wurde vor zehn Jahren erbaut und ist in der Mittagszeit von 12.00 bis 14.00 Uhr ein beliebter Treffpunkt der Schüler. In der fünften und sechsten Klasse nehmen fast alle Kinder am Mittagessen teil. Zu Beginn eines neuen Schuljahres führen die Lehrer die neuen fünften Klassen in die Schulmensa ein. Dabei lernen die Schüler, dass das Tischabräumen genauso zum gemeinsamen Essen dazugehört wie die Trennung des Mülls.

Das komplette Essen, täglich ein Menü, wird in der Küche vor Ort jeden Tag frisch zubereitet und an einer rund sechs Meter langen Theke ausgegeben. „Bio gibt es an der Hermann-Ehlers-Schule seit Mai 2005“, sagt Betriebsleiterin Christiane Reintjes vom Caritasverband Wiesbaden e.V. Im Jahr 1995 übernahm der Verband für die Gesamtschule die Organisation der Schulmensa. In der Küche arbeiten elf Teilzeitkräfte. Einige von ihnen haben nach langer Arbeitslosigkeit wieder eine Stelle auf dem Arbeitsmarkt bekommen und erhalten von der Caritas im Laufe eines Jahres eine Weiterqualifikation.

Der Einsatz von Bio-Produkten war für alle eine ganz neue Erfahrung. Die Idee dazu hatte Christiane Reintjes selbst. Als sie in einer Zeitschrift einen Beitrag über den Bio-Einsatz und die Bio-Zertifizierung las, war bei ihr der Funke entfacht. Schulleitung, Caritasverband und Küchenleiter Herbert Bergner waren von der Idee angetan und gaben für die Umsetzung grünes Licht.

Mit frischem Obst und Gemüse möglichst aus der Region wollte die Küche einsteigen. Christiane Reintjes suchte zunächst in der direkten Umgebung nach einem Bio-Gemüsebauern und wurde schließlich im Nachbarstadtteil fündig. Nach ausführlichen Gesprächen mit dem Bio-Bauern einigten sich beide Parteien auf Lieferkonditionen

und Preise. Da die Schule nicht von Anfang an über ein eigenes Kühlhaus verfügte, war es für die Küche wichtig, dass die Waren täglich frisch angeliefert werden. Dies war jedoch keine Hürde für den Landwirt. Küchenleiter Herbert Bergner bestellt die Waren einen Tag vorher und bekommt das frische Gemüse und Obst pünktlich am nächsten Vormittag angeliefert.

„Zurzeit erhalten wir vom Bauern regelmäßig Salat, frische Erdbeeren und Kartoffeln. Insgesamt möchten wir noch mehr Bio-Gemüse einsetzen, sind bei Auswahl und Menge allerdings stark abhängig von dem saisonalen Angebot des Landwirts. Bei der Speisenplanung muss ich deshalb sehr flexibel sein“, erläutert Küchenchef Bergner. Die Ware wird vom Bauern direkt vom Feld ungeputzt angeliefert und von den Teilzeitkräften gewaschen, geputzt und angerichtet. Mittelfristig sucht die Küche zusätzlich einen Lieferanten für Bio-Tiefkühlgemüse, um das ganze Jahr Bio anbieten zu können. Bislang kommt das neue Angebot bei den kleinen und großen Gästen gut an. „Die Bio-Erdbeeren schmecken einfach besser“, ist auch Herr Bergner überzeugt.

Natürlich ist die Bio-Ware teurer, für 500 Gramm Bio-Erdbeeren zahlt die Küche im Moment einen Mehrpreis von rund 70 Prozent. Beim Salat sieht das Preisverhältnis ähnlich aus. Mit einer Mischkalkulation bekommt die Küche die Mehrkosten jedoch gut in den Griff. Außerdem empfiehlt Küchenleiter Bergner seinen Kollegen, die Portionen genauer auf die Kinder abzustimmen. In der Vergangenheit waren die Portionen oft zu groß, und es gab häufig Speisereste. Jetzt kalkuliert er zum Beispiel statt 100 Gramm Nudeln pro Portion nur noch 70 Gramm. Dadurch werden der Warenverbrauch und die Kosten deutlich gesenkt, erläutert Herr Bergner. Schüler, denen diese Portion nicht reicht, können sich einen Nachschlag holen.

Für ein Essen bezahlen die Schüler zwei Euro und die Lehrer drei Euro. Hamburger, Pizza und Pommes sind die Renner, allerdings

gibt es das nur ab und zu. „Das Kind ist unser Kunde und muss das Essen annehmen. Ganz ohne Pommes und Co. kommen wir nicht aus“, sagt Herr Bergner. Der Speisenplan wechselt alle vier Wochen und orientiert sich an dem Ernährungskonzept der „optimierten Mischkost“. Getränke stehen in der Schulmensa zum Verkauf bereit, allerdings keine Softgetränke. Stattdessen werden zum Mittagessen Leitungswasser oder alternativ Säfte und Mineralwasser zum Kauf angeboten.

Langfristig möchte die Hermann-Ehlers-Schule das Bio-Angebot in der Schulmensa ausbauen. Als nächsten Schritt plant Betriebsleiterin Christiane Reintjes die Bio-Zertifizierung. Schulleiterin Annegret Lilge unterstützt das Vorhaben, denn die gesunderhaltende Ernährung ist für sie Grundvoraussetzung für erfolgreiches Lernen.

# Im Einklang mit der Natur

Der Hauptgedanke der ökologischen Landwirtschaft ist ein Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Der landwirtschaftliche Betrieb wird dabei als Organismus mit den Bestandteilen Mensch, Tier, Pflanze und Boden gesehen. Der ökologische Landbau möchte einen möglichst geschlossenen betrieblichen Nährstoffkreislauf erreichen, die Bodenfruchtbarkeit erhalten und mehren und die Tiere besonders artgemäß halten. Ökologischer Landbau und ökologisch erzeugte Lebensmittel bedeuten **in Anbau und Produktion:**

- kein Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln; stattdessen Anbau wenig anfälliger Sorten in geeigneten Fruchtfolgen, Einsatz v. Nützlingen u. mechanische Unkrautbekämpfungsmaßnahmen
- keine Verwendung leicht löslicher mineralischer Düngemittel, Ausbringen von organisch gebundenem Stickstoff vorwiegend in Form von Mist, Gründüngung durch Stickstoff sammelnde Pflanzen und Einsatz langsam wirkender natürlicher Düngestoffe
- artgerechte Tierhaltung, das heißt beispielsweise ausreichend Auslaufflächen, keine Käfighaltung für Geflügel, keine Vollspaltenböden bei der Rinder-, Schaf- und Schweinehaltung, ausreichender Stallkomfort
- Antibiotika dürfen nicht präventiv, sondern nur im Notfall verabreicht werden; nach der Behandlung ist die doppelte gesetzliche Wartezeit einzuhalten, um zu verhindern, dass sich im Endprodukt Rückstände von Antibiotika befinden
- begrenzter, streng an die Fläche gebundener Viehbesatz der Betriebe
- Fütterung der Tiere möglichst mit hofeigenem Futter, wenig Zukauf von Futtermitteln
- kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen
- keine Verwendung von chemisch-synthetischen Wachstumsregulatoren

## **In der Verarbeitung von Bio-Produkten:**

- Begrenzung der in der Verarbeitung zulässigen Zusatzstoffe auf nur 10 % der sonst in der Lebensmittelwirtschaft erlaubten Zusatzstoffe
- keine Geschmacksverstärker und künstliche Aromen
- keine künstlichen Farb- und Süßstoffe
- überwiegend nährstoff- und qualitätsschonende Verarbeitung
- aufwändige Kontrollen und Analysen



Ökologischer Landbau ist besonders auf Nachhaltigkeit ausgelegt. Er erhält und schont die natürlichen Ressourcen in besonderem Maße. So fördert der ökologische Landbau die Humusbildung und das Bodenleben. Die natürliche Bodenfruchtbarkeit verbessert sich. Ökologischer Landbau belastet das Grund- und Oberflächenwasser in der Regel weniger mit Nährstoffen wie z.B. Nitrat als der konventionelle Landbau. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und das niedrige Düngenniveau reduzieren nicht nur die Gefahr der Gewässerbelastung, sondern fördern auch die Vielfalt des Tier- und Pflanzenlebens. Auf den Öko-Flächen findet man häufig mehr Tier- und Pflanzenarten als auf konventionell bewirtschafteten Flächen. Die Begriffe „Bio“ und „Öko“, „biologisch“ und „ökologisch“ sind durch die EG-Öko-Verordnung gesetzlich geschützt. Nicht nur Bio-Landwirte, sondern auch alle weiterverarbeitenden Betriebe werden von staatlich zugelassenen Stellen streng auf die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung kontrolliert mindestens ein Mal im Jahr und zusätzlich auch ohne Anmeldung. Für importierte Bio-Lebensmittel gelten selbstverständlich gleichwertige strenge Auflagen. Bio-Produkte müssen in jedem Fall mit der Code-Nummer der zuständigen Öko-Kontrollstelle (z.B. DE-00X-Öko-Kontrollstelle) gekennzeichnet werden. Als Symbol können Hersteller und Händler darüber hinaus das staatliche Bio-Siegel, das EU-Logo und/oder die Warenzeichen der Öko-Anbauverbände abbilden.

Die Warenzeichen der Verbände weisen auch auf die Einhaltung zusätzlicher verbandseigener Vorgaben für Anbau und Verarbeitung hin. Darüber hinaus bieten vielfach Handelsketten Bio-Produkte unter einer eigenen Bio-Marke an. Auch für diese Bio-Eigenmarken gilt die EG-Öko-Verordnung als Mindeststandard. Bio-Lebensmittel erhalten Sie in Naturkostläden, auf (Öko-)Wochenmärkten, in Hofläden, Reformhäusern, Drogeriemärkten, in konventionellen Supermärkten und Bio-Supermärkten! Oder bestellen Sie einfach mal eine Abo-Kiste mit frischem Gemüse der Jahreszeit. Hier finden Sie weitere Informationen: [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

# Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Neben den pädagogischen und kulturellen Rahmenbedingungen, die für ein erfolgreiches Verpflegungskonzept und eine nachhaltige Ernährungs- und Verbraucherbildung von großer Bedeutung sind, steht die Gestaltung der Verpflegung im Mittelpunkt der Qualitätsstandards. Es werden konkrete Anforderungen an eine ausgewogene Mittagsverpflegung gestellt. Dazu zählen:

- Standards für Qualität und Auswahl der Lebensmittel sowie den Nährstoffgehalt des Mittagessens
- Standards für die Zwischenverpflegung und die Getränkeversorgung
- Aspekte der Nachhaltigkeit und Umweltschonung
- Speisenplangestaltung, Zubereitung und Warmhaltezeit

Die Qualitätsstandards stellen Checklisten als Instrumente zur Überprüfung der Qualität der Verpflegung bereit und beantworten darüber hinaus praktische Fragen: Wie können ein hoher Genusswert der Speisen und ein vielfältiges Angebot sichergestellt werden? Welche Anforderungen sind beim Ausschreibungsverfahren festzulegen, um die geforderte Qualität erreichen zu können? Welche Voraussetzungen muss das im Küchen- und Ausgabebereich eingesetzte Personal erfüllen? Welche rechtlichen Rahmenbedingungen sind relevant?

Hier können Sie die Broschüre downloaden.  
<http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/broschuere-qus.html>

Die Broschüre „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ ist beim DGE-Projekt-service ([www.dge-projekt-service.de](http://www.dge-projekt-service.de)) gegen eine Versandkostenpauschale zu bestellen.

Weitere Informationen zum Thema erhalten Sie auch unter:  
[www.kinder-leicht.net](http://www.kinder-leicht.net), [www.fitkid-aktion.de](http://www.fitkid-aktion.de),  
[www.besseressenmehrbewegen.de](http://www.besseressenmehrbewegen.de)



# Adressen

Folgende Organisationen informieren Sie beim Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung:

## Agentur für Ernährungsfragen

Anja Erhart  
Galvanistraße 28  
60486 Frankfurt am Main  
Tel.: 069 716766-66  
E-Mail: [anja.erhart@anjaerhart.de](mailto:anja.erhart@anjaerhart.de)  
[www.anjaerhart.de](http://www.anjaerhart.de)

## a´verdis Roehl & Dr. Strassner GbR

Dr. Carola Strassner, Rainer Roehl  
Mendelstraße 11  
48149 Münster  
Tel.: 0251 980-1220  
E-Mail: [carola.strassner@a-verdis.com](mailto:carola.strassner@a-verdis.com) und  
[rainer.roehl@a-verdis.com](mailto:rainer.roehl@a-verdis.com)  
[www.a-verdis.com](http://www.a-verdis.com)

## Biokreis e.V.

Josef Brunnbauer  
Stelzlhof 1  
94034 Passau  
Tel.: 0851 75650-13  
E-Mail: [info@biokreis.de](mailto:info@biokreis.de)  
[www.biokreis.de](http://www.biokreis.de)

## Bioland

Claudia Loibl  
Auf dem Kreuz 58  
86152 Augsburg  
Tel.: 0821 34680-133  
E-Mail: [claudia.loibl@bioland-bayern.de](mailto:claudia.loibl@bioland-bayern.de)  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de)

## Demeter Bund e.V.

Gunther Weiss  
Brandschneise 1  
64295 Darmstadt  
Tel.: 06155 84690  
E-Mail: [gunther.weiss@demeter.de](mailto:gunther.weiss@demeter.de)  
[www.demeter.de](http://www.demeter.de)

## Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V. (FÖL)

Michael Wimmer  
Marienstraße 19–20  
10117 Berlin  
Tel.: 030 284824-40  
E-Mail: [m.wimmer@foel.de](mailto:m.wimmer@foel.de)  
[www.foel.de](http://www.foel.de)

## Gäa - Vereinigung ökologischer Landbau e.V.

Kornelie Blumenschein  
Arndtstraße 11  
01099 Dresden  
Tel.: 0351 4012389  
E-Mail: [kornelie.blumenschein@gaea.de](mailto:kornelie.blumenschein@gaea.de)  
[www.gaea.de](http://www.gaea.de)

## landaktiv

Verein für ökologische Landwirtschaft, umweltgerechte Fischerei  
und Gesundheit in Mecklenburg-Vorpommern e.V.  
Nicole Knapstein  
Lindenstraße 26 c  
18347 Ostseebad Dierhagen  
Tel.: 0382 26-53531  
E-Mail: [info@landaktiv-mv.de](mailto:info@landaktiv-mv.de)  
[www.landaktiv-mv.de](http://www.landaktiv-mv.de)

## Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V.

Susanne Borschert  
Badestraße 2  
39114 Magdeburg  
Tel.: 0391 8364111  
E-Mail: [susanne.borschert@lvgl-sa.de](mailto:susanne.borschert@lvgl-sa.de)  
[www.lvgl-sa.de](http://www.lvgl-sa.de)

### **Modellprojekt Konstanz GmbH**

Michael Baldenhofer  
Winterspürer Straße 25  
78333 Stockach  
Tel.: 07771 922156  
E-Mail: [info@plenum-bodensee.de](mailto:info@plenum-bodensee.de)  
[www.modellprojekt.de](http://www.modellprojekt.de)

### **Naturland e. V.**

Carsten Veller  
Kleinhaderner Weg 1  
82166 Gräfelfing  
Tel.: 089 898080-31  
E-Mail: [c.veller@naturland.de](mailto:c.veller@naturland.de)  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

### **Ökonsult**

Andreas Greiner  
Gerberstraße 9  
70178 Stuttgart  
Tel.: 0711 674474-67  
E-Mail: [greiner@oekokonsult-stuttgart.de](mailto:greiner@oekokonsult-stuttgart.de)  
[www.oekonsult-stuttgart.de](http://www.oekonsult-stuttgart.de)

### **Ökolöwe - Umweltbund Leipzig e.V.**

Urte Grauwinkel  
Haus der Demokratie  
Bernhard-Göring-Straße 152  
04277 Leipzig  
Tel.: 0341 30651-81  
E-Mail: [oekovermarktung@oekoloewe.de](mailto:oekovermarktung@oekoloewe.de)  
[www.oekoloewe.de](http://www.oekoloewe.de)

### **Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V.**

Iris Lange, Christina Zurek  
Osterstraße 58  
20259 Hamburg  
Tel.: 040 432706-01  
E-Mail: [bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de](mailto:bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de)  
[www.oekomarkt-hamburg.de](http://www.oekomarkt-hamburg.de)

### **Verbraucherzentrale NRW**

Bernhard Burdick  
Mintropstraße 27  
40215 Düsseldorf  
Tel.: 0211 3809-359  
E-Mail: [bernhard.burdick@vz-nrw.de](mailto:bernhard.burdick@vz-nrw.de)  
[www.verbraucherzentrale-nrw.de](http://www.verbraucherzentrale-nrw.de)

### **Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.**

Waltraud Fesser  
Gymnasiumstraße 4  
55116 Mainz  
Tel.: 06131 2848-34  
E-Mail: [fesser@vz-rlp.de](mailto:fesser@vz-rlp.de)  
[www.verbraucherzentrale-rlp.de](http://www.verbraucherzentrale-rlp.de)

### **Thüringer Ökoherz e.V.**

Förderverein für ökologischen Landbau, Landschaftspflege,  
Naturschutz und naturgemäße Lebensführung in Thüringen  
Katja Kanzler  
Wohlsborner Straße 2  
99423 Weimar-Schöndorf  
Tel.: (03643) 437-105  
E-Mail: [projekte@oekoherz.de](mailto:projekte@oekoherz.de)  
[www.oekoherz.de](http://www.oekoherz.de)

### **U.plus – Agentur für Umweltkommunikation**

des Umweltzentrums Hannover e.V.  
Stefanie Reimann  
Hausmannstraße 9–10  
30159 Hannover  
Tel.: (0511) 16403-11  
E-Mail: [s.reimann@umweltzentrum-hannover.de](mailto:s.reimann@umweltzentrum-hannover.de)  
[www.umweltzentrum-hannover.de](http://www.umweltzentrum-hannover.de)



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz