

Rebecca Kerschbaumer, Marie-Theres Murko, Eva Stauber, Ute Keßler & Claudia M. Angele

Schulverpflegung im Spannungsfeld von Messen und Maßhalten: einfach günstig versus nachhaltig modern

Schulverpflegung – ein (vernachlässigbarer) Teil des schulischen Alltags oder doch ein wichtiger Faktor der formalen Ernährungsbildung? Mithilfe einer Mixed Methods Untersuchung werden Möglichkeiten aktiver Partizipation seitens der Schulgemeinschaft im Gestaltungsprozess der Schulverpflegung aufgezeigt; Spannungsfelder in den Bereichen Genuss und Geschmack, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und Gesundheit werden erläutert.

Schlüsselwörter: Schulverpflegung, Community Based Research (CBR), Mixed Methods Design

School catering in the area of tension between measuring and moderation: simply low-priced versus sustainably modern

School meals – an (inconsequential) part of the school day, or an important component of formal nutrition education? A Mixed Methods study explored ways in which the school community can actively participate in the formation process of school catering. Potentially conflicting priorities of enjoyment and taste, economy, sustainability, and health are elucidated.

Key words: school meals, school catering, Community Based Research (CBR), Mixed Methods Design

1 Didaktische Servicestelle für Ernährungsbildung und der CBR-Ansatz

Über kaum ein anderes Thema wird so konsistent und kontrovers berichtet und diskutiert wie über eine vermeintlich gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Dabei rückt auch das Thema Verpflegung in der Schule immer stärker in den (wissenschaftlichen) Fokus. Wer ganztägig eine Schule besucht, dem sollten schmackhafte, abwechslungsreiche und ernährungsphysiologisch ausgewogene (Zwischen-)Mahlzeiten offeriert werden, da die Qualität der Mahlzeiten unmittelbaren Einfluss auf die Leistungsfähigkeit und Leistungsbereitschaft aller schulischen Akteurinnen und Akteure hat.

Eine qualitativ gute Schulverpflegung und eine Ernährungsbildung nach modernen, verhaltensorientierten Prinzipien sind Chancen für eine positive Entwick-

lung des Essverhaltens (Ellrott, 2018, S. 78) und leisten darüber hinaus einen wesentlichen Beitrag zur Primärprävention ernährungsassoziierter Krankheiten.

Nach Klotter findet „Gesundheits- und Ernährungserziehung“ nach wie vor ihren bevorzugten Ort in der Schule. Eine primärpräventive Maßnahme, die der Krankheitsverhütung dient, kann beispielsweise in der Verbesserung und Neugestaltung der Gemeinschaftsverpflegung bestehen, in dem z. B. der Anteil von Frischkost erhöht wird (Klotter, 2017, S. 172-174). Somit bietet die schulische Verpflegungssituation Bildungs-, Aneignungs- und Auseinandersetzungsgemeinschaften mit Ernährungsangeboten, Ernährungsweisen und Esskulturen, die unverzichtbare Bestandteile einer kompetenzorientierten Ernährungsbildung sind.

Die Gestaltung der Schulverpflegung geht jedoch weit über den rein präventivmedizinischen Ansatz hinaus und hat die Gesundheitsförderung, also die Erhaltung von Wohlbefinden und Gesundheit des ganzen Individuums, zum Ziel. Die Herausforderung dabei ist es, das richtige Maß zwischen den Bedürfnissen der einzelnen Personen der unterschiedlichen Akteursgruppen sowie den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Interessen zu finden, indem ein konstruktiver, faktenbasierter Diskurs und Abwägungsprozess angestoßen wird. An dieser Stelle setzt das aktuelle Forschungsprojekt der Didaktischen Servicestelle für Ernährungsbildung (DSEB)¹ „*Optimierung der Schulverpflegung unter Einbeziehung der Vorstellungen verschiedener schulischer Akteur*innen an einem ausgewählten Schulstandort in Süddeutschland als Best Practice Modell für den Schulsektor*“ an. In einem Mixed Methods Design wurden Schulleitungen, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler, Eltern, Elternbeiräte sowie weitere Schulmitarbeiterinnen und -mitarbeiter zur aktuellen und zukünftigen Schulverpflegung befragt.

Die DSEB unterstützt, basierend auf dem Community Based Research Ansatz (CBR), das Engagement zwischen zivilgesellschaftlich tätigen Personen (‚Praxis‘) und der Hochschule (‚Forschung‘) in Fragestellungen rund um die Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung. CBR kann dabei als Teil einer Strategie institutionellen Wandels eingesetzt und als kooperatives Forschungsprojekt umgesetzt werden, da alle Forschungsphasen „partizipativ und gemeinschaftlich im Zusammenwirken aller Beteiligten [...] durchlaufen werden“ (Altenschmidt, 2018, S. 45). Somit werden die traditionellen Grenzen zwischen ‚Praxis‘ und ‚Forschung‘ aufgelöst und es entsteht die Möglichkeit, mit unterschiedlichen Ressourcen zur Lösung von gesellschaftlichen Problemstellungen beizutragen und neues Wissen zu generieren. CBR-Projekte können damit als Teil der Third Mission von Universitäten und Hochschulen betrachtet werden.

Die Third Mission unterstützt somit außerhochschulische Entwicklungsinteressen, die Bezug zur Lehre und Forschung aufweisen und die Interaktionen mit Akteuren außerhalb der akademischen Sphäre darstellen sowie gesellschaftliche Interessen bedienen, die mit der herkömmlichen Leistungserbringung in Lehre und Forschung allein nicht zu bedienen wären (Henke et al., 2016, S. 13). In diesem

| Schulverpflegung im Spannungsfeld

Kontext ist es langfristiges Ziel der DSEB, durch wissenschaftlich fundierte Maßnahmen eine zielgruppenspezifische Ernährungsbildung in der Region zu stärken und somit bedarfs- und forschungsbasierte Angebote für den formalen und non-formalen Bildungsbereich, auch im Sinne von Best-Practice Beispielen, zu implementieren.

Der Ausgangspunkt für die Gesamtstudie war das Erkenntnisinteresse des Community Partners. Sein Anliegen, die Steigerung der Akzeptanz der Schulverpflegung und Neugestaltung der Mensa an den Sekundarschulen, war die Grundlage für die Entwicklung der leitenden Forschungsfragen:

- Wie können die Vorstellungen unterschiedlicher Akteurinnen und Akteure im schulischen Setting in eine Optimierung der Schulverpflegung einfließen?
- Welche Auswirkungen hat die Gestaltung der Räumlichkeiten der Mensa auf die Akzeptanz der Schulverpflegung?
- Welche Impulse können aus der Planung, Durchführung und Evaluation dieses Projekts im Sinne eines Best Practice Beispiels für die Verpflegungsoptimierung an anderen Schulstandorten – auch im trinationalen Kontext – erwachsen?

Die leitenden Forschungsfragen wurden in einem *Mixed Methods Design* zeitgleich in verschiedenen Teilstudien angegangen. Bei dem gewählten *Mixed Methods Design* handelt es sich näherhin um ein „parallel mixed design (also called concurrent or simultaneous designs)“ (Teddlie/Tashakkori, 2009, S. 26).

Tab. 1: Fallzahlen Gesamtprojekt

Fallzahlen des Gesamtprojekts					
Qualitative Teilstudie			Quantitative Teilstudien		
Schulleitungen	Elternbeirat	Lehrkräfte	Schülerinnen und Schüler	Lehrkräfte und Mitarbeiterinnen/ Mitarbeiter	Eltern
n = 2	n = 2	n = 2	n = 472	n = 71	n = 509

Die quantitativen und qualitativen Teilstudien des Projekts verliefen in nahezu zeitgleichen, parallelen Untersuchungssträngen, welche der Beantwortung von miteinander zusammenhängenden Aspekten derselben leitenden Forschungsfragen dienen (Teddlie/Tashakkori, 2009, S. 26). Die qualitative Teilstudie arbeitete bei

der Datenerhebung mit halboffenen, problemzentrierten Interviews (Mayring, 2016) und bei der Datenanalyse nach Techniken der strukturierenden, zusammenfassenden qualitativen Inhaltsanalyse (Mayring, 2010). Die quantitativen Teilstudien basieren auf Online-Fragebogenerhebungen und Auswertungen mittels Verfahren deskriptiver Statistik. Aus forschungsmethodischer Sicht bedeutsam ist zudem, dass im Zuge der Datenanalyse für die Entwicklung der Handlungsempfehlungen für den Community Partner Strategien der Triangulation genutzt wurden (Teddlie/Tashakkori, 2009, S. 27).

2 Ergebnisse der Mixed Methods Untersuchung

In der Zwischenzeit liegen die Ergebnisse der einzelnen Studien vor und es zeigt sich, dass das Essverhalten im Rahmen der Schulverpflegung von unterschiedlichen Variablen beeinflusst wird. Zur Gewährleistung eines besseren Überblicks über die hier dargestellten Studienergebnisse wurden deshalb in einem weiteren Forschungsschritt über alle Teilstudien hinweg vier zentrale Kategorien (Genuss und Geschmack, Wirtschaftlichkeit, Gesundheit, Nachhaltigkeit) gebildet, die allesamt im Spannungsfeld des Messens und Maßhaltens stehen und an deren erfolgreichen Umsetzung, späteren Manifestierung, stetigen Überprüfung und daraus resultierenden notwendigen Adaptionen alle beteiligten Personengruppen dauerhaft mitwirken sollten. Nicht zuletzt ist gerade die finale Entscheidung für ein konkretes Verpflegungskonzept an einem spezifischen Schulstandort ein Prozess des Abwägens und Gewichtens der benannten vier zentralen Kategorien.

2.1 Genussvolle Schulverpflegung

Noch im letzten Jahrhundert diktierte eher die Not als der Geschmack unseren Speiseplan. Dies hat sich geändert und es siegte der Appetit über den Hunger (Frei et al., 2011, S. 57). So konnte gerade im globalen Norden das größte Ernährungsproblem – der Nahrungsmangel – überwunden werden. Jedoch brachte der neue Wohlstand neue Probleme mit sich. Neben erforschten, körperlichen Erkrankungen, sprechen Forschende wie Rützler und Reiter (2011) davon, dass die Geschmackskompetenz der breiten Bevölkerung durch die Gewöhnung an standardisierte, industriell gefertigte Lebensmittel verloren ginge (Rützler & Reiter, 2011, S. 78). Um dem entgegenzuwirken haben wissenschaftliche Institutionen wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) erkannt, dass die Schulkantine neben dem Lernsetting für formale Bildung, auch ein Ort für die Vermittlung von Geschmacksbildung und Esskultur darstellen kann (Arens-Azevêdo et al., 2018). Sinneseindrücke wie Geschmack, aber auch Genussepfinden, werden von Menschen meist mit körperlichem und geistigem Wohlbehagen in Verbindung gebracht. Als positiv konnotiertes Schlüsselwort der Esskultur (Vogt, 2009, S. 267),

| Schulverpflegung im Spannungsfeld

spielt dieser Aspekt dahingehend auch eine Rolle in der (schulischen) Gemeinschaftsverpflegung. Die DGE fordert Schulkantinenbetreiber dazu auf, Raum für Genuss bei den schulischen Mahlzeiten zu schaffen (Arens-Azevêdo et al., 2018, S. 23). Hinsichtlich des Geschmackaspekts geben die befragten Erwachsenen im qualitativen Part der Erhebung an, dass die Messlatte für den Geschmack der angebotenen Speisen derzeit sehr niedrig angesetzt ist (Kerschbaumer, 2020, S. 161). Dies bestätigen auch die quantitativen Erhebungen (Tabelle 2), bei denen 94 % der Beschäftigten der Schule, die Frage, ob „in der Mensa geschmacklich alles richtig gemacht“ wird (Murko, 2020, S. 203), verneinen. Etwas mehr als die Hälfte der Lehrkräfte und des weiteren Schulpersonals essen nicht in der Mensa, weil ihnen das Essen dort nicht schmeckt. 70 % geben an, dass das Essen zu fettthaltig sei. Sensorische Merkmale von Speisen wie Konsistenz, Würzung und Farbe schätzen zwei Drittel als schlecht ein (Stauber & Keßler, 2019b).

Ebenso geben bei einer der quantitativen Studien (Tabelle 2) auch nur ein Viertel der Schülerinnen und Schüler an, dass bei der „Zubereitung der Speisen geschmacklich alles richtig gemacht“ (Murko, 2020, S. 203) wird. Die Hälfte der Befragten machen deutlich (Tabelle 2), dass die Gerichte zu viel Fett enthalten. Bei der Frage nach den Wünschen für die zukünftigen Mittagsgerichte lassen mehr als 50 % der befragten Kinder und Jugendlichen erkennen (Tabelle 2), dass sich der Geschmack verbessern soll (Stauber & Keßler, 2019d).

Tab. 2: Schülerinnen- und Schülerbefragung – Geschmack der Schulspeisen

Schülerinnen- und Schülerbefragung	Verbundschule ¹	Gymnasium ²	Gesamt ³
„Bei der Zubereitung wird alles richtig gemacht.“	32 %	19 %	26 %
„Bei der Zubereitung wird zu viel Fett verwendet.“	48 %	58 %	53 %
„Wunsch nach besserem Geschmack“	46 %	67 %	56 %

¹ (Murko, 2020, S. 78, 121), ² (Stauber & Keßler, 2019c), ³ (Stauber & Keßler, 2019d)

Auch die Auswertung der offenen Fragen bei den Schülerinnen und Schülern der Verbundschule spiegelt ein ähnliches Bild wider (Tabelle 2). Der Wunsch nach mehr Geschmack in den Speisen wird laut (Murko, 2020, S. 155). Das künftige Schulessen sollte hinsichtlich der Würzung und Textur daher fein nuanciert und ausgewogen abgestimmt sein (Kerschbaumer, 2020, S. 161).

In der qualitativen Befragung legen die interviewten Personen die Vermutung nahe, dass, im Gegensatz zu Kindern und Jugendlichen, Erwachsene eher den Zeit-

faktor in Zusammenhang mit Genuss bringen. Für Lehrkräfte sei die persönliche Kommunikation am Mittagstisch wichtiger. Jüngere Kinder wollen meist noch anderen Aktivitäten (Sport und Spiel) in ihrer Mittagspause nachgehen (Kerschbaumer, 2020, S. 159).

Entgegen der allgemeinen Annahme nehmen sich Haushalte heute etwas mehr Zeit für das Essen im Familienverband als noch vor 30 Jahren (Klunder, 2018, S. 76-77). Der eher gegenläufige Trend scheint sich in den Schulkantinen Deutschlands abzuzeichnen. Der Abschlussbericht zur „Qualität der Schulverpflegung“ in Deutschland deckt auf, dass nur in etwas mehr als einem Drittel der Schulen eine Mittagspausenzzeit von 60 Minuten erreicht wird (Arens-Azevedo et al., 2015, S. 46). So berichten auch die Erwachsenen in der Interviewsituation, dass eine schlechte Organisation bei der Speisenausgabe oder mangelndes Personal die reine Zeit zum Essen am Schulstandort deutlich verkürzt und teilweise Unzufriedenheit unter der Schülerinnen- und Schülerschaft aber auch bei Lehrkräften schürt (Kerschbaumer, 2020, S. 113-115). Entgegen der Vermutung der Erwachsenen der qualitativen Studie geben 73 % der befragten Schülerinnen und Schüler an (Tabelle 3), dass die Zeit zum Mittagessen ausreichend sei (Stauber & Keßler, 2019d).

Tab. 3: Schülerinnen- und Schülerbefragung – Zeitfaktor

Schülerinnen- und Schülerbefragung	Verbundschule ¹	Gymnasium ²	Gesamt ³
„Die Zeit zum Mittagessen ist ausreichend.“	70 %	77 %	73 %

¹ (Murko, 2020, S. 99), ² (Stauber & Keßler, 2019c), ³ (Stauber & Keßler, 2019d)

Um hier ein adäquates Zeitmaß zu finden, sind vorrangig zwei Aspekte zu betrachten: zum einen müssen die Personen, die eine Mensa betreiben, Verbesserungen auf der organisatorischen Ebene durchführen, zum anderen sind die Schulleitungen gefordert durch eine neue Rhythmisierung des Schulalltags veränderte Pausenstrukturen und somit ausreichende Zeitfenster für die Mittagsmahlzeit zu schaffen (Kerschbaumer, 2020, S. 115).

2.2 Wirtschaftliche Faktoren beim schulischen Mittagessen

Mit der Erscheinung der Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) (Tecklenburg et al., 2018; Tecklenburg et al., 2019) wurde der Messfaktor der Wirtschaftlichkeit in Hinblick auf die Akzeptanz und Auslastung der Schulkantinen erstmals deutschlandweit untersucht. Aus den abgeleiteten Ergebnissen sowie der entwickelten Modellrechnung sollen mögliche Bereiche für

| Schulverpflegung im Spannungsfeld

Synergien im Bereich der Schulverpflegung aufgedeckt werden und Schulträger bei der Organisation der Schulverpflegung wissenschaftlich unterstützt werden (Tecklenburg et al., 2019, S. 1).

Aus dem Bericht geht zudem hervor, dass neben Maßnahmen wie Qualitätsverbesserung und Marketing auch die Preisreduktion eine wirkungsvolle Strategie ist, um höhere Auslastungszahlen in den deutschen Schulmensen zu erreichen (Tecklenburg et al., 2019, S. 82). Die qualitativen Interviews mit den Erwachsenen konnten hervorheben, dass sich diese Beteiligten-Gruppe durchaus darüber gewahr ist, dass das Betreiben von Schulkantinen ein schwieriges wirtschaftliches Terrain ist (Kerschbaumer, 2020, S. 144f.). Nur mit durchgehend hohen Auslastungszahlen könne sich schulische Gemeinschaftsverpflegung für Caterer rechnen.

2.2.1 Kosten für die Mittagsverpflegung

Laut Modellrechnung der KuPS-Studie liegt der günstigste Preis für eine schulische Warmverpflegung zwischen 4,32 € und 5,15 € je nach Bewirtschaftungsform der Schulkantinenküche (Tecklenburg et al., 2019, S. 1). In der vorliegenden quantitativen Elternbefragung beurteilen 58 % das derzeitige Preis-Leistungsverhältnis (Tagesessen 2,20 € und 3,80 €) als angemessen, 30 % als zu hoch. Etwas mehr als die Hälfte der Eltern geben bei den aktuellen Ausgaben ihrer Kinder für die Mittagsverpflegung zwischen zwei und vier Euro an. 22 % der befragten Eltern geben an, kein Geld für die Mittagsverpflegung in der Schule auszugeben. Diese Kinder essen entweder zu Hause oder bringen ihr Essen mit (Stauber & Keßler, 2019a).

Bei den Lehrkräften und dem weiteren Schulpersonal zeigt sich ein ähnliches Bild: ebenfalls 58 % finden das Preis-Leistungsverhältnis angemessen, 22 % finden es zu hoch. 57 % der in der Schule Beschäftigten geben derzeit für ihr Mittagessen zwischen zwei und sechs Euro aus, ca. 66 %, und damit der Großteil, bringt Essen von zu Hause mit (Stauber & Keßler, 2019b).

Die angeführten Angaben für die Ausgaben werden in den qualitativen Interviews von den Lehrkräften bestätigt. Auch die befragten Eltern geben an, dass ein Abgabepreis von 4,00 € pro Menü für die Schülerinnen und Schüler ein attraktives Angebot darstellen würde (Kerschbaumer, 2020, S. 146). Das Lehrpersonal kann sich vorstellen künftig einen Preis von 3,80 € - 6,00 € für ein Mittagessen in der Schulkantine zu zahlen (Kerschbaumer, 2020, S. 146). Interessant ist die Einschätzung der befragten Kinder und Jugendlichen zum derzeitigen Preis-Leistungsverhältnis: das Mittagessen in der Mensa finden 68 % zu teuer, obwohl die Tagesessen mit 2,20 € und 3,80 € in ihrem Ausgabenrahmen liegen (Tabelle 4). Ca. die Hälfte der Schülerinnen und Schüler geben zwischen zwei und vier Euro für ihr Mittagessen aus. Ein Viertel gibt weniger als zwei Euro und das andere Viertel mehr als vier Euro aus (Stauber & Keßler, 2019d).

Dieses Ergebnis wird zusätzlich durch die Fragen, was sich am Getränkeangebot und den Mittagsgerichten der Mensa ändern müsste, damit die Schülerinnen

und Schüler sie häufiger nutzen, bestätigt (Tabelle 4). Hier gab es Antwortmöglichkeiten aus unterschiedlichen Bereichen, die beispielsweise auf Geschmack, Portionsgröße und Gesundheitswert abzielten. Die am häufigsten gewählten Antworten beziehen sich jedoch auf den Preis (Stauber & Keßler, 2019d).

Die Teilstudienenergebnisse belegen die Einschätzung der befragten Schulleitungen, dass für die Betreiber der Schulkantinen eine Gratwanderung darin besteht, den kleinstmöglichen Abgabepreis für das schulische Klientel zu halten und dennoch hervorragende Qualität der Speisen zu garantieren (Kerschbaumer, 2020, S. 146). Hier das richtige Maß zwischen preiswert und Mehrwert zu finden ist eine der großen Herausforderungen von Schulverpflegung. Eine Sensibilisierung für die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen aller schulischen Akteursgruppen am Schulstandort einzuleiten, erscheint daher sinnvoll.

Tab. 4: Schülerinnen- und Schülerbefragung – aktuelle Preisgestaltung

Schülerinnen- und Schülerbefragung	Verbundschule ¹	Gymnasium ²	Gesamt ³
Der Preis für das Mensaessen ist zu hoch.	70 %	66 %	68 %
Wunsch nach niedrigeren Preisen für die Mittagsgerichte	65 %	65 %	65 %
Wunsch nach niedrigeren Preisen für die Getränke	75 %	75 %	75 %

¹ (Murko, 2020, S. 92, 114, 116), ² (Stauber & Keßler, 2019c), ³ (Stauber & Keßler, 2019d)

2.2.2 Bezahlssysteme in der Mensa

In der qualitativen Befragung stellt die Thematik des aktuellen Bezahlsystems bzw. der künftigen Arten der Bezahlmöglichkeiten einen viel diskutierten Punkt dar. Die Vorteile eines bargeldlosen Bezahlsystems (Kontrollmöglichkeiten der Konsumationen durch die Eltern, effizienter und rascher Zahlungsvorgang und Verzicht auf Mitführen von Kleingeld in Zusammenhang mit Ballast und Hygienebedenken) werden ebenso hervorgehoben wie jene einer Bargeldkasse (mehr Flexibilität und Konsumbildung: mit einem Budget haushalten) (Kerschbaumer, 2020, S. 147-148). Die quantitative Studie bestätigt ebenso, dass das Bezahlssystem ein kontroverses Thema am Schulstandort darstellt.

Während bei den Beschäftigten und den Schülerinnen und Schülern die Barzahlung deutlich favorisiert wird, sind sich die Eltern nicht einig. Mit 50 % der

Stimmabgaben sind viele Eltern für das bisherige System, einen Chip, der per Überweisung aufgeladen werden kann. Die andere Hälfte ist für Barzahlung oder einen Chip, den die Kinder und Jugendlichen selbst in der Mensa aufladen können (Stauber & Keßler, 2019a). Als Ursache hierfür ist denkbar, dass die Hälfte der Eltern deshalb für die Variante ‚Chip aufladen per Überweisung‘ stimmt, da sie so am meisten Kontrolle über die Art und Kosten der Verpflegung haben.

2.3 Nachhaltigkeit in der Schulkantine

Der normative Begriff der Nachhaltigkeit ist zum Maßstab einer gesamten Generation geworden. Ziel eines nachhaltig geprägten Handelns ist es, mit den vorhandenen Ressourcen schonend und maßvoll umzugehen, so dass andere Bevölkerungsgruppen (intragenerationelle Gerechtigkeit) der Erde sowie künftige Generationen (intergenerationelle Gerechtigkeit) noch davon profitieren können (United Nations, 1992, S. 68). So ist es nicht weiter verwunderlich, dass sich auch der Gemeinschaftsverpflegungssektor und somit auch die Schulverpflegung in Deutschland mit Aspekten der Nachhaltigkeit nach dem Motto „Essen mit Genuss und Verantwortung – für alle Menschen auf der Erde und für die kommenden Generationen“ (v. Koerber, 2014, S. 266) auseinandersetzt. Nicht zuletzt finden sich im aktuellen Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in den Kapiteln 3 und 4 begründete Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung (DGE e.V., 2020).

In der qualitativen Untersuchung der Erwachsenen kann festgemacht werden, dass diese vor allem Maßnahmen in Hinblick auf die Müllvermeidung (Kerschbaumer, 2020, S. 138-140) und das Entgegenwirken von Lebensmittelverschwendung für sehr sinnvoll erachten und in Zukunft gerne umgesetzt sehen würden (Kerschbaumer, 2020, S. 143). In der Frage nach Regionalität und saisonalen Produkten wird von den Lehrkräften und vor allem von den befragten Eltern zu Gunsten der Unterstützung der Region votiert. Künftig wünschen sich die Interviewten eine vermehrte Integration von Produkten aus Süddeutschland in der Schulmensa (Kerschbaumer, 2020, S. 140f.).

Hinsichtlich der Qualität der Lebensmittel und der biologischen Qualifizierung dieser, wird von den Befragten der qualitativen Erhebung Zurückhaltung geäußert. Es steht für sie fest, dass der Bezug von Bioqualität nicht zulasten der Abgabepreise der Mittagessen gehen soll (Kerschbaumer, 2020, S. 141-142).

Die quantitative Studie zeigt ähnliche Ergebnisse wie die qualitative Studie. Für 79 % der Lehrkräfte und des weiteren Schulpersonals sowie 85 % der Eltern ist es wichtig, dass die Schulverpflegung nachhaltig ist. Dabei legen 83 % der Eltern und 71 % der Lehrpersonen hierbei mehr Wert auf regionale als auf biologische Produkte (Stauber & Keßler, 2019a, b).

Der zeitweise Verzicht auf Fleisch bzw. der maßvolle Einsatz von fleischhaltigen Komponenten in der Schulverpflegung wird von der befragten Gruppe in den Interviews zwiespältig gesehen. Die teilnehmenden Eltern stellen in Aussicht, dass gerade junge Männer und Lehrer in Zukunft Unmut in Hinblick auf die neue vegetarische Speisengestaltung äußern werden, wenn kaum noch Fleischgerichte im Menü enthalten sind (Kerschbaumer, 2020, S. 142f.). Diese Vermutung wird in der Schülerinnen- und Schülerbefragung bestätigt:

Tab. 5: Schülerinnen- und Schülerbefragung – bevorzugte Speisen/-komponenten

“Diese Lebensmittel werden bevorzugt.“	Verbundschule¹	Gymnasium²	Gesamt³
Fleisch	65 %	56 %	61 %
Nudeln	63 %	62 %	63 %
Salat	60 %	67 %	64 %

¹ (Murko, 2020, S. 120), ² (Stauber & Keßler, 2019c), ³ (Stauber & Keßler, 2019d)

61 % geben an, dass Fleisch ein Bestandteil des Mittagsggerichts sein sollte (Tabelle 5). Allerdings lassen die Zahlen darauf schließen, dass eine fleischlose Alternative durchaus akzeptiert werden würde. Durch Bildung für nachhaltige Entwicklung und Ernährungsbildung könnte hier eine Sensibilisierung für das Thema geschaffen werden, die den Schülerinnen und Schülern ein bewussteres Maß für den persönlichen Fleischkonsum an die Hand gibt.

Grundsätzlich wurde in den qualitativen Interviews auch der Aspekt des fairen Handels und somit auch die Komponenten der sozialen Nachhaltigkeit angesprochen. Produkte die Fair-Trade zertifiziert sind, stellen für die befragte Schulleitung einen erstrebenswerten Standard dar, jedoch wird diese Aussage ebenso in Verbindung mit der Wirtschaftlichkeitsfrage gesetzt. Fair gehandelte Produkte: ja – aber nur unter der Bedingung, dass sich die Schülerinnen und Schüler diese auch leisten können und wollen (Kerschbaumer, 2020, S. 143).

Die Ergebnisse der Untersuchung zum Thema Nachhaltigkeit zeigen deutlich auf, dass Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung zu relevanten Themen in der Schulmensa geworden sind, jedoch die Preisfrage bzw. die Wirtschaftlichkeit nach wie vor als bedeutender von der schulischen Gemeinschaft eingestuft wird. Ein Spannungsfeld tut sich auf: die neuen Werte von nachhaltigem Handeln treffen auf das individuelle Bedürfnis, das bestmögliche (finanzielle) Angebot zu erhalten.

2.4 Gesunde Schulumensa

Gesundheitserziehung verbunden mit Gesundheitsförderung, welche zumeist im Rahmen eines ernährungsbildenden Unterrichts zu vermitteln versucht werden, verfolg(t)en oft einen konservativen bzw. paternalistischen Ansatz. Unreflektierte Tradierung von Normierungsansprüchen an eine neue Generation gehen gerade entgegen der Wertvorstellungen der modernen Pädagogik. Versteckt hinter ernährungswissenschaftlichen-medizinischen Fakten trägt die normative Gesundheitserziehung zu sozialen Reproduktionsprozessen bei, so der sozialwissenschaftliche Blickwinkel (Rose, 2009, S. 290f.). Jedoch hat der Faktor Gesundheit in der Schulkantine, ohne dass dieser explizit hinterfragt bzw. definiert wird, einen hohen Stellenwert. So geben 78% der Schülerinnen und Schüler, 89% der Eltern und 83% der Lehrerinnen und Lehrer an, dass es ihnen wichtig ist, dass das Essen in der Schule gesund ist (Stauber & Keßler, 2019d).

In den Interviews wird deutlich, dass guter Geschmack und gesundes Essen für die meisten Erwachsenen, vor allem im Hinblick auf die Zielgruppe der Jugendlichen, nicht zusammenpasst. Die Interviewten vermuten, dass die Jugendlichen die Fast Food Angebote wie Pizza und Pommes Frites den „gesunden“ Angeboten vorziehen (Kerschbaumer, 2020, S. 127-129). Diese Vermutung kann durch die Auswertung der Schülerinnen- und Schülerergebnisse jedoch nicht bestätigt werden. Die befragten Kinder und Jugendlichen wünschen sich für die Mittagsmahlzeit Salat, Fleisch, Nudeln und Gemüse (Tabelle 6). Süßspeisen stehen an letzter Stelle (Stauber & Keßler, 2019d).

Tab. 6: Schülerinnen- und Schülerbefragung – bevorzugte Speisen

Schülerinnen- und Schülerbefragung	Verbundschule ¹	Gymnasium ²	Gesamt ³
“Diese Lebensmittel werden bevorzugt.“			
Salat	60 %	67 %	64 %
Nudeln	63 %	62 %	63 %
Fleisch	65 %	56 %	61 %
Gemüse	53%	59%	56%
Süßspeisen	30 %	26 %	29 %

¹ (Murko, 2020, S. 120), ² (Stauber & Keßler, 2019c), ³ (Stauber & Keßler, 2019d)

Diese Wünsche der Schülerinnen und Schüler sind gut mit einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Speisengestaltung, wie es unter anderem die DGE (Arens-Azevêdo et al., 2018) vorschlägt, vereinbar. Allgemein wünschen sich Schülerinnen und Schüler und Lehrkräfte weniger fettreiche und mehr frische Speisen (Stauber & Keßler, 2019b, 2019d).

Die tatsächliche Auswahl der Lebensmittel für die Zwischenmahlzeit zeigt allerdings, dass die Schülerinnen und Schüler entgegen ihrer Aussage, dass ihnen gesundes Essen wichtig ist, handeln. An den Ergebnissen kann man sehen, dass Schülerinnen und Schüler vor allem Süßigkeiten, süßes Gebäck und Pommes kaufen (Stauber & Keßler, 2019d).

Ernährungsbildung kann hier ein Forum für reflektierende Auseinandersetzung mit diesen Lebensmitteln unter den Maßstäben Gesundheit und Genuss bieten, ohne dass sie das tatsächliche Essverhalten der Schülerinnen und Schüler steuern kann und soll. Daran zeigt sich, dass das Schulkantinenangebot neben abwechslungsreichen und vollwertigen Mittagsmahlzeiten auch ein attraktives Pausenverpflegungsangebot bieten muss, damit eine gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl auch in diesem Sektor selbstverständlich wird. Dies fordern auch die Erwachsenen in der qualitativen Befragung. Sie sehen vor allem die vermehrte Integration bestimmter Speisekomponenten im Menü, wie beispielsweise Obst, Gemüse und Salate, als wirkungsvolle Maßnahmen zur Förderung der Gesundheit durch das Schulessen. Ebenso fordern sie, dass das Angebot von gesüßten Getränken und Süßwaren eingeschränkt wird, um die tägliche Zuckeraufnahme zu reduzieren. Auch Nudging-Maßnahmen, wie die handliche Vorbereitung von Obst- und Gemüse-Zwischenmahlzeiten und die Erhöhung der Abgabepreise auf Süßwaren werden von den Befragten als wirkungsvoll in Zusammenhang mit Gesundheitsförderung bewertet (Kerschbaumer, 2020, S. 158f.).

3 Bildungsgeleitete Mitbestimmung in der Mensa von morgen

Wie diese Studien gezeigt haben, ist Schulverpflegung ein mehrdimensionales Phänomen, welches mit zahlreichen Erwartungen, Aufgaben und Anforderungen verbunden ist, gleichzeitig aber vielfältige Chancen bietet, um Food und Consumer Literacy im schulischen Kontext zu verankern.

Zukunftsweisende Zielsetzung ist es also, das Schulverpflegungskonzept im Gesamtpädagogischen Konzept der Schule zu verankern und eine dauerhafte dialogische Kommunikation und Reflexion sowie Kooperation zwischen allen schulischen Akteurinnen und Akteuren inklusive des Verpflegungsanbieters anzustoßen. Verpflegungsanbietende sind aufgefordert im Rahmen eines verhältnispräventiven Ansatzes ein Konzept zur gesundheitsförderlichen Ernährung auszuarbeiten, welches den Schülerinnen und Schüler eine genussvolle und „gesunde“ Ernährungsentscheidung

derung ermöglicht. Dies kann dann gelingen, wenn die Schulverpflegung als Einrichtung des schulischen Lebens als eine Schnittstelle zwischen Ernährungsbildung, Ernährungskulturation und Ernährungssozialisation sowie alltäglichem Ernährungsverhalten verstanden wird. Einerseits ist Ernährungsbildung eine Voraussetzung für reflektierte Partizipation bei der Gestaltung von Schulverpflegung, beispielsweise in Form eines „runden Tisches“, andererseits kann Schulverpflegung als Lernraum im ernährungsbildenden Kontext genutzt werden. Eine Erforschung der Wechselbeziehung zwischen Schulverpflegung und ernährungsbildendem Unterricht ist auch ein Desiderat für die fachdidaktische Forschung.

Anmerkungen

¹ Die DSEB, angesiedelt am Institut für Bildungsconsulting (IfB) an der Pädagogischen Hochschule in Weingarten (Süddeutschland), wird als Teilprojekt des BMBF geförderten Forschungsprojekts „Innovative Hochschule“ (2018 – 2023) finanziert.

Literatur

- Altenschmidt, K., Stark W. (Hrsg.) (2016). *Forschen und Lehren mit der Gesellschaft. Community Based Research und Service Learning an Hochschulen*. Springer VS. <https://doi.org/10.1007/978-3-658-14157-8>
- Arens-Azevêdo, U., Böltz, M., Girbardt, R., Hoffmann, C., Liesen, E., Oberritter, H., Pfefferle, H., Romeike, M., & Schnurr, E. (2018). *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung*. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
- Arens-Azevêdo, U., Schillmöller, Z., Hesse, I., Paetzelt, G., & Roos-Bugiel, J. (2015). *Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht*. Hamburg: Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE). (Hrsg.) (2020). *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen* (5. Aufl.). DGE. https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf
- Ellrott, T. (2018). Entwicklung des Essverhaltens im Kindes- und Jugendalter. In M. Kersting (Hrsg.), *Kinderernährung aktuell: Herausforderungen für Gesundheitsförderung und Prävention* (2. Aufl., S. 78-91). Umschau Zeitschriftenverlag.
- Frei, A. G., Groß, T., & Meier, T. (2011). Es geht um die Wurst: Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft tierischer Kost. In G. Schönberger, A. Ploeger & G. Hirschfelder (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen* (S. 57-75). Springer VS. https://doi.org/10.1007/978-3-531-93268-2_4

- Henke, J., Pasternack, P., & Schmid, Sarah. (2016). *Third Mission bilanzieren. Die dritte Aufgabe der Hochschule und ihre öffentliche Kommunikation. HoF-Handreichungen 8. Beiheft zu „die hochschule“ 2016, 3(8).*
<https://www.hof.uni-halle.de/web/dateien/pdf/HoF-Handreichungen8.pdf>
- Kerschbaumer, R. (2020). *Optimierung der Schulverpflegung an ausgewählten Standorten im süddeutschen Raum als Impuls für den österreichischen Schulsektor – eine qualitative Studie* (Diplomarbeit). Universität Wien.
<https://ubdata.univie.ac.at/AC15609889>
- Klotter, C. (2017). *Einführung Ernährungspsychologie*. Ernst Reinhardt Verlag.
- Klunder, N. (2018). Mahlzeitenmuster von Eltern in Paarbeziehungen. In A. Häußler, C. Küster, S. Ohrem & I. Wagenknecht (Hrsg.), *Care und die Wissenschaft vom Haushalt. Aktuelle Perspektiven der Haushaltswissenschaft* (S. 73-87). Springer VS. https://doi.org/10.1007/978-3-531-92052-8_42
- Mayring, P. (2010). Qualitative Inhaltsanalyse. In G. Mey & K. Mruck (Hrsg.), *Handbuch Qualitative Forschung in der Psychologie* (S. 601-613). Springer VS.
- Mayring, P. (2016). *Einführung in die qualitative Sozialforschung. Eine Anleitung zu qualitativem Denken*. Beltz.
- Murko, M. (2020). *Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum: Vorstellungen von Schülern und Schülerinnen zur Optimierung der Schulverpflegung – eine quantitative Erhebung an einer ausgewählten Schule in Deutschland* (Diplomarbeit). Universität Wien. <https://ubdata.univie.ac.at/AC15574544>
- Rose, L. (2009). Gesundes Essen. Anmerkungen zu den Schwierigkeiten, einen Trieb gesellschaftlich zu regulieren. In L. Rose & B. Sturzenhecker (Hrsg.), *Erst kommt das Fressen...!. Über Essen und Kochen in der Sozialen Arbeit* (S. 281-293). Springer VS. https://doi.org/10.1007/978-3-531-91761-0_20
- Rützler, H. & Reiter, W. (2011). Gesellschaftliche Megatrends und ihre Auswirkungen auf eine Veränderung unserer Esskulturen. In G. Schönberger, A. Ploeger & G. Hirschfelder (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen* (S. 77-88). Springer VS.
https://doi.org/10.1007/978-3-531-93268-2_5
- Stauber, E., & Keßler, U. (2019a). *Optimierung der Schulverpflegung an einem ausgewählten Schulstandort im süddeutschen Raum. Elternbefragung. Unveröffentlichte Daten einer quantitativen Erhebung*. Weingarten: Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung.
- Stauber, E., & Keßler, U. (2019b). *Optimierung der Schulverpflegung an einem ausgewählten Schulstandort im süddeutschen Raum. Lehrer*innen-/Mitarbeiter*innenbefragung. Unveröffentlichte Daten einer quantitativen Erhebung*. Unveröffentlichte Daten einer quantitativen Erhebung. Weingarten: Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung.
- Stauber, E., & Keßler, U. (2019c). *Optimierung der Schulverpflegung an einem ausgewählten Schulstandort im süddeutschen Raum. Schüler*innenbefragung Gym-*

| Schulverpflegung im Spannungsfeld

- nasium. Unveröffentlichte Daten einer quantitativen Erhebung.* Unveröffentlichte Daten einer quantitativen Erhebung. Weingarten: Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung.
- Stauber, E., & Keßler, U. (2019d). *Optimierung der Schulverpflegung an einem ausgewählten Schulstandort im süddeutschen Raum. Gesamtergebnisse der Schüler*innenbefragungen. Unveröffentlichte Daten einer quantitativen Erhebung.* Unveröffentlichte Daten einer quantitativen Erhebung. Weingarten: Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung.
- Tecklenburg, E., Arens-Azevêdo, U., Papenheim-Tockhorn, H., Belke Lara, Klein, S., Spiller, A., & Zühldorf, A. (2019). *Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung. KuPS. Abschlussbericht.* Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/KuPS-Studie-Abschlussbericht.pdf>
- Tecklenburg, E., Belke Lara, Klein, S., Arens-Azevêdo, U., Papenheim-Tockhorn, H., & Spiller, A. (2018). *Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung. KuPS. Abschlussbericht.* Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/BMEL-Schulverpflegung-KuPS-Studie-Erste-Ergebnisse.pdf>
- Teddlie, C., & Tashakkori, A. (2009). *Foundations of Mixed Methods Research. Integrating Quantitative and Qualitative Approaches in the Social and Behavioral Sciences.* Sage Publications.
- United Nations (1992). *Agenda 21. Konferenz der Vereinten Nationen für Umwelt und Entwicklung. Rio de Janeiro, Juni 1992.* United Nations.
https://www.un.org/depts/german/conf/agenda21/agenda_21.pdf
- Vogt, I. (2009). Kochen und Essen mit Lust. In L. Rose & B. Sturzenhecker (Hrsg.), *Erst kommt das Fressen...!. Über Essen und Kochen in der Sozialen Arbeit* (S. 267-280). VS Verlag für Sozialwissenschaften/GWV Fachverlage.
- Koerber, K. von (2014). Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. *Ernährung im Fokus, 14*(9-10), 260-266.
https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014__Lit.pdf

Verfasserinnen

Ass.-Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ habil. Claudia Maria Angele

Mag.^a Rebecca Kerschbaumer

Mag.^a Marie-Theres Murko

Universität Wien

Department für Ernährungswissenschaften & Zentrum für Lehrer*innenbildung

Althanstraße 14

A-1090 Wien

E-Mail: claudia.angele@univie.ac.at

rebecca.kerschbaumer@univie.ac.at | marietheres.murko@gmail.com

Internet: <https://nutrition.univie.ac.at> | <https://lehrerinnenbildung.univie.ac.at>

AORⁱⁿ Ute Keßler & Eva Stauber

Pädagogische Hochschule Weingarten

Didaktische Servicestelle für Ernährungsbildung

Kirchplatz 2

D-88250 Weingarten

E-Mail: kessler@ph-weingarten.de | stauber@ph-weingarten.de

Internet: <http://www.ernaehrung.bildungsconsulting-weingarten.de>