

05/05/2022

(E-Mail)

Mehr Pflanzenkraft für Schulen!

Sehr geehrter Prof. Dr. Linseisen, sehr geehrte Dr. Virmani, sehr geehrte Frau Gahl, sehr geehrte Frau Glogowski,

wir, Ann-Marie Orf und Sarah Kalyanii Bihari, vertreten eine Gruppe veganer Eltern in Berlin und möchten heute an Sie als Vertreter*innen der DGE appellieren, den Schüler*innen und dem Lehrpersonal an deutschen Schulen eine insgesamt klimafreundlichere Ernährung zu erleichtern und die Hürden, die einer wirklich nachhaltigen, rein pflanzlichen Verpflegung in der Schule momentan noch im Weg stehen, endlich abzubauen.

Eine stärker an den planetaren Grenzen orientierte, inklusive Schulverpflegung wird nicht nur von Menschen gefordert, für die eine tierproduktfreie Ernährung zum ethischen Selbstverständnis gehört, sondern von vielen, die sich allgemein für ein höheres Gesundheits- und Umwelt-/Klimabewusstsein engagieren und bei der Gemeinschaftsverpflegung (insbesondere der schulischen) großes Verbesserungspotenzial sehen. Die Ernährungsorganisation ProVeg, die Umweltorganisation Greenpeace und die Bewegung Parents for Future vertreten viele dieser Menschen und der Ernährungs- und Landwirtschaftsminister Cem Özdemir sowie das von ihm geführte Ministerium sind dafür zuständig, die aus Gründen des Klimaschutzes und der globalen Ernährungssicherheit gebotene Reduzierung des Konsums tierischer Produkte politisch durchzusetzen. Daher erhalten Kristin Höhlig, die Leiterin der Aktion Pflanzen-Power (ProVeg-Gesundheitsförderprojekt für die Lebenswelt Schule), Martin Kaiser, Vorstand von Greenpeace, Mechthild Bachmann von Parents for Future, Herausgeberin von „Schlemmen for Future“, sowie Cem Özdemir und das BMEL diese E-Mail in Kopie. Des Weiteren setzen wir die Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie CC sowie Petra Hottenroth, Leiterin der Qualitätskontrollstelle Schulessen Berlin, Sabine Schulz-Greve, Leiterin der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin, und Louis Krüger, den schulpolitischen Sprecher der Grünen Fraktion im Berliner Abgeordnetenhaus. Der Grund hierfür ist, dass es uns auch konkret um die Situation hier in Berlin geht, wo der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen verbindlich ist, die Caterer aber auf Grundlage eines Nachdrucks der 2014 erstmals veröffentlichten 4. Auflage des DGE-Standards aus dem Jahr 2015 verfahren, wodurch großes Potenzial zur Senkung ernährungsbedingter Treibhausgasemissionen verschenkt wird. Zur Kenntnisnahme senden wir diese E-Mail außerdem an folgende Personen, die sich wissenschaftlich und/oder in der Praxis mit der veganen Kinderernährung befassen: Dr. Markus Keller, Leiter des Forschungsinstituts für pflanzenbasierte Ernährung (IFPE), Carolin Wiedmann, Fachärztin für Kinder- und Jugendmedizin mit der Zusatzbezeichnung Ernährungsmedizin (DGKJ) und Mitautorin von „Vegan von Anfang an“, sowie die Fachärzte für Kinder- und Jugendmedizin Florian Babor und Nibras Naami vom Podcast „Hand, Fuß, Mund“. Last, but not least erhalten Dominik Grimm und Barbara Beil von der Fachfernschule ecodemy diese E-Mail in Kopie, die im Rahmen eines Artikels zum Thema vegane Schulverpflegung in Kürze auf ihrer Website über diese Initiative berichten werden.

Wir verweisen auf das Schreiben im Anhang und bitten Sie, den Eingang dieser E-Mail zu bestätigen und uns mitzuteilen, wann wir mit einer Antwort rechnen können.

Vielen Dank!

Mit besten Grüßen

Ann-Marie Orf und Sarah Kalyanii Bihari

(Schreiben)

Mehr Pflanzenkraft für Schulen!

Sehr geehrter Prof. Dr. Linseisen, sehr geehrte Dr. Virmani, sehr geehrte Frau Gahl, sehr geehrte Frau Glogowski,

Bezug nehmend auf die einleitenden Ausführungen in unserer E-Mail möchten wir Ihnen zuerst von unseren Erfahrungen mit Schul-Caterern berichten und dann einige Vorschläge unterbreiten, die auf eine Verbesserung der allgemeinen Schulessenssituation und der Essenssituation vegan lebender Schulkinder abzielen. Wir gehen hier konkret auf die Mittagessenssituation in Grundschulen und die Essensbereitstellung durch Caterer ein, da sich die Mitglieder unserer Gruppe aufgrund der Problematik in diesem Bereich zusammengefunden haben, unser Appell bezieht sich aber generell auf die Gemeinschaftsverpflegung. Zudem liegt unser Fokus hier auf Berlin, es geht uns aber selbstverständlich um Gesamtdeutschland, wobei wir uns der Strahlkraft der Vorgaben der DGE auf andere deutschsprachige Länder bewusst sind.

Wir begrüßen es sehr, dass der Koalitionsvertrag der Bundesregierung eine Aktualisierung und Ausweitung der Geltung der Qualitätsstandards vorsieht. Allein dadurch wird die Zahl der tierischen Produkte, die in der Gemeinschaftsverpflegung konsumiert werden, erheblich reduziert. Die aktuelle Auflage des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulenⁱ hebt sich durch eine deutliche Reduzierung des Anteils an tierischen Produkten und einen stärkeren Klimafokus ganz klar von ihren Vorgängern ab. Zudem wird das Tierwohl in der aktuellen, der 5. Auflage erstmals ausdrücklich als Ziel einer nachhaltigeren Ernährung benannt, um „den sich wandelnden ethischen Ansprüchen der Gesellschaft gerecht“ zu werden (S. 25). Wir befürchten allerdings, dass es sich noch eine ganze Weile hinziehen wird, bis die Umsetzung des Standards in den einzelnen Bundesländern rechtlich verankert wird, und befürworten alle Maßnahmen, die diesen Prozess beschleunigen. Berlin gehört zu den wenigen Bundesländern, in denen der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen bereits verbindlich ist, hier besteht allerdings folgendes Problem: Die Caterer sind auf Grundlage der „Muster Ausschreibungsunterlagen der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie des Landes Berlin zur landesweit einheitlichen Vergabe des kostenbeteiligungsfreien Schulmittagessens 2020“ⁱⁱ tätig, die auf den 2. korrigierten Nachdruck der 2014 erstmals veröffentlichten 4. Auflage des DGE-Standards aus dem Jahr 2015ⁱⁱⁱ Bezug nehmen, der in wichtigen Punkten von der seit 2020 gültigen 5. Auflage abweicht, deren 1. korrigierter Nachdruck gerade – vor wenigen Tagen – veröffentlicht wurde. Grund hierfür ist, dass der Ausführungszeitraum im August 2020 und damit einige Monate vor der Herausgabe der aktuellen Auflage im November 2020 begann. In der Musterausschreibung 2020 wird also auf die vorherige, die 4. Auflage Bezug genommen (aus uns unbekanntem Gründen allerdings auf den 2. korrigierten Nachdruck der 4. Auflage des DGE-Standards aus dem Jahr 2015, obwohl zu diesem Zeitpunkt bereits eine aktuellere Version [4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018^{iv}] vorlag).

In Bezug auf tierische Produkte gibt es bezüglich der Lebensmittelhäufigkeiten und -mengen gewaltige Unterschiede zwischen den verschiedenen Versionen: Laut aktuellem DGE-Standard ist Fleisch/Wurst maximal 1 x die Woche zulässig, die 4. Auflage hingegen, die in Berlin aktuell umgesetzt wird, sieht eine Maximalhäufigkeit von 2 x die Woche vor. Tatsächlich liefern die meisten Caterer unserer Erfahrung nach hier zwei- bis dreimal im Monat 2 x die Woche Gerichte mit Fleisch (durchschnittlich also sechs bis sieben Fleischgerichte pro Monat), was bei Umsetzung der Vorgaben der 5. Auflage des Standards gar nicht möglich wäre. Mengenmäßig sieht es so aus, dass in der 4. Auflage für die Mittagsverpflegung in der Primarstufe 140 g und für die Sekundarstufe 150 g Fleisch/Wurst

und 70 g bzw. 100 g Seefisch pro Woche vorgesehen sind. Der Standard aus dem Jahr 2020/2022 hingegen sieht für 5 Verpflegungstage maximal ca. 60 g bzw. ca. 70 bis 90 g Fleisch/Wurst sowie ca. 45 g bzw. ca. 50 bis 70 g Fisch für die Primarstufe bzw. die Sekundarstufe vor. Für Käse wurden in der 4. Auflage noch spezifische Mengen angegeben, in der aktuellen Version wird Käse jedoch nur noch als eines von verschiedenen Produkten in der Kategorie Milchprodukte geführt. Wir gehen davon aus, dass das daran liegt, dass Käse besonders klimaschädlich ist und sein Schadenspotenzial mit dem Fettgehalt steigt. **Angesichts dessen, was wir alle in den letzten Jahren über den menschengemachten Klimawandel gelernt haben – und über das Potenzial, klimatischen Veränderungen gerade auch durch unsere Ernährung entgegenzuwirken – ist es unserer Ansicht nach unhaltbar, dass sich die Caterer hier in Berlin an einem Nachdruck einer acht Jahre alten Auflage orientieren, die weitaus größere Mengen an tierischen Produkten zulässt und in weitaus geringerem Maß Umwelt- und Klimaaspekten Rechnung trägt als die aktuelle Version.**

Seit Monaten wird Deutschland von der Ampel-Koalition regiert und hier in Berlin verfahren die Caterer immer noch gemäß den Vorgaben eines Standards, der ein Grußwort von Christian Schmidt enthält und damit regelrecht antiquiert wirkt. Hier muss schnellstmöglich gehandelt werden, denn es macht einen großen Unterschied, ob in der Schule ein- oder zweimal die Woche oder gar kein Fleisch serviert wird. Berlin ist in Sachen Schulessen ja eigentlich sehr fortschrittlich: Mit der Verpflichtung zur Umsetzung der DGE-Vorgaben, der Qualitätskontrollstelle Schulessen, Essensausschüssen an den Schulen, einem kostenfreien Schulmittagessen für Grundschüler*innen seit dem Schuljahr 2019/2020, einem höheren Anteil an Fair-Trade- und Bio-Produkten in der Primarstufe seit Beginn des aktuellen Ausführungszeitraums und dem Ernährungsrat Berlin, der sich auch der Schulverpflegung widmet, können wir uns im Bundesvergleich wirklich glücklich schätzen. Gerade deshalb ist es uns absolut unverständlich, dass anscheinend bis zur nächsten Ausschreibung im Jahr 2024 gewartet werden soll, bis der aktuelle, sehr viel klimafreundlichere und damit weitaus zukunftsfähigere Standard umgesetzt wird und die Caterer damit zu einer nachhaltigeren Verpflegung verpflichtet werden. Wir verstehen nicht, warum in der Musterausschreibung nicht einfach vorgegeben wird, dass stets die aktuelle Version als gültiger und damit umzusetzender Standard anzusehen ist. Vor allem aber drängt sich doch die Frage auf, ob es – angesichts des Vorhabens, den DGE-Standard bundesweit rechtlich zu verankern, und da es wahrscheinlich ist, dass sich die in den einzelnen Bundesländern bzw. Kommunen an der Erarbeitung von Musterausschreibungen beteiligten Akteure unterscheiden – nicht ohnehin am sinnvollsten ist, die Caterer nicht per Musterausschreibung, sondern im Qualitätsstandard selbst dazu zu verpflichten, (ggf. unter Einräumung einer Übergangspflicht) stets die aktuellen Vorgaben einzuhalten. So kann eine Situation, wie sie hier in Berlin besteht, verhindert werden, wobei zu prüfen wäre, wie in den anderen Bundesländern verfahren wird, in denen sich die Caterer jetzt schon an den DGE-Standard halten müssen.

Die Ampel-Koalition hat sich vorgenommen, die DGE-Standards zu aktualisieren und in der Gemeinschaftsverpflegung als Standard zu etablieren sowie pflanzliche Alternativen allgemein zu stärken. Die gerade erschienene Version (04/2022) ist leider nur ein korrigierter Nachdruck der 5. Auflage des Schulverpflegungsstandards und keine Aktualisierung – neu ist lediglich das Grußwort und das Bild von Cem Özdemir. Dennoch kann festgehalten werden, dass die Koalition in diesem Bereich eine deutlich progressivere Politik verfolgt als die Vorgänger-Regierung und auch die DGE stellt sich zunehmend nachhaltig auf. Angesichts dessen ist es einfach absurd, wie schwer es Eltern immer noch gemacht wird, wirklich umwelt- und klimafreundliches Schulessen für ihre Kinder zu bestellen, weil sich viele Caterer unter Berufung auf die DGE einfach weigern, vegan lebende Kinder zu versorgen.

Hier eine kurze Übersicht über die Caterer-Situation hier in Berlin, über die wir einen guten Überblick haben, da wir über die Jahre viele Erfahrungsberichte zusammengetragen haben:

- Allgemein besteht das Best-Case-Szenario darin, dass Caterer auf bloße Bestellung rein pflanzliches Essen liefern. Das heißt, dass Eltern ohne Angabe von Gründen veganes Essen für ihre Kinder bestellen können, das dann jeden Tag als Sonderkost geliefert wird. Eine durchgängig vegane Verpflegung wird also nirgends als Selbstverständlichkeit angesehen, wodurch vegane Kinder automatisch in eine Sonderrolle gedrängt werden. Zudem berichten viele Eltern aus unserer Berliner Gruppe (unabhängig davon, ob problemlos oder nach langen Verhandlungen vegan geliefert wird), dass das vegane Schulmittagessen nicht sehr abwechslungsreich und lecker ist, wenig nährstoffreich scheint und die Portionen zu klein sind. Die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung scheinen für das Sonderessen nicht zu gelten, zumindest nicht für vegane Kost. Zudem scheinen sich die wenigsten Caterer dazu verpflichtet zu haben, die Portionsgrößen (klein, mittel oder groß) bei den Eltern abzufragen und die entsprechende Auskunft zu berücksichtigen (Musterausschreibung, S. 20).

Viele Kinder sind auf eine gesunde Schulverpflegung angewiesen, da gesunder Ernährung zu Hause nicht genug Beachtung geschenkt wird. Während sich also die Eltern dieser Kinder darauf verlassen können, dass ihre Kinder zumindest in der Schule die Chance haben, gesund zu essen, ist es für Eltern veganer Kinder, die an einen solchen Caterer geraten, genau andersherum: Das nicht zufriedenstellende Essen, das den Kindern serviert wird, muss zu Hause kompensiert werden – oder es wird gleich Essen von zu Hause mitgegeben. Während von veganen Eltern also zu Recht verlangt wird, dass sie über das nötige Ernährungswissen verfügen, um Kinder gesund rein pflanzlich zu ernähren, wird es hingenommen, dass es veganen Kindern in der Schule praktisch unmöglich gemacht wird, gesund zu essen.

An dieser Stelle sei erwähnt, dass wir natürlich nicht der Ansicht sind, dass vegane Eltern ihre Kinder generell gesünder ernähren als nicht-vegane Eltern. Eine vegane Ernährung ist zwar (nicht automatisch, aber im Normalfall) sehr viel umwelt- und klimafreundlicher^v, in vielerlei Hinsicht menschenfreundlicher und ganz offensichtlich tierfreundlicher, aber nicht unbedingt gesünder. Es kommt immer auf die individuelle Gestaltung an. Es ist allerdings erwiesen, dass vegan lebende Menschen ein hohes Wissen und Problembewusstsein hinsichtlich gesunder Ernährung aufweisen^{vi}, und wer mit veganen Eltern zu tun hat, weiß, dass bei dieser Personengruppe ein umfassendes Ernährungswissen und ein großes Interesse an und Bemühen um gesunde(r) Ernährung sehr verbreitet ist.

- Nach wie vor gibt es viele Caterer, die sich weigern, veganes Essen zu servieren, und darauf verweisen, dass sie es nicht müssen – und damit haben sie auch recht. Laut Musterausschreibung ist es gar nicht möglich, veganes Essen als Sonderkostform zu bestellen: Da nur ein Feld angekreuzt werden soll, kann nur entweder „Ohne Hühnerei und daraus hergestellte Produkte/Erzeugnisse“ oder „Ohne Milch, einschließlich Laktose, und daraus hergestellte Produkte/Erzeugnisse“ (Anlage 2, S. 1) ausgewählt werden. Im Einzelfall kann „die Möglichkeit einer freiwilligen Bereitstellung“ (Anlage 2, S. 2) mit dem Caterer besprochen werden, in der Praxis fordern die Caterer aber einfach die Vorlage eines Attests, aus dem eine medizinische Indikation hervorgeht. Wir wissen von einer ganzen Reihe von Fällen, in denen Caterer Eltern ganz unverblümt nahegelegt haben, sich bei ihrem Kinderarzt*ihre(r) Kinderärztin ein Attest ausstellen zu lassen, obwohl sie wussten, dass es nicht um eine Allergie ging, sondern um ethische Einstellungen. Hier fordern Caterer Eltern also auf, Kinderarzt*innen darum zu bitten, sich für sie unprofessionell zu verhalten und für sie zu lügen bzw. ihnen ein falsches Attest auszustellen. Das

darf so nicht sein und zeigt auch ganz klar, dass es für die Caterer an sich kein Problem darstellt, vegan zu liefern – sie tun es ja, wenn veganes Essen als Allergieessen beantragt und ein entsprechender Nachweis erbracht wird. Eltern, die sich weigern, dieses unehrliche Spiel mitzuspielen, bleibt oft nichts anderes übrig, als ihre Kinder vom kostenlosen Schulesse abzumelden und ihnen jeden Tag Essen mitzugeben, was mit einem zeitlichen und finanziellen Aufwand verbunden ist, den andere nicht leisten müssen.

- Immer wieder kommt es auch vor, dass es mit einem Caterer gut klappt und die Schule dann plötzlich (aus Gründen, die wir als Eltern zumeist nicht oder erst im Nachhinein erfahren) den Caterer wechselt und der neue Anbieter Probleme macht – oder dass die für Sonderkost zuständige Person beim Caterer, für die eine vegane Essensversorgung selbstverständlich war, aus dem Unternehmen ausscheidet und ihr eine Person nachfolgt, die sich einfach weigert, fortan veganes Essen zu liefern, wenn kein Attest vorgelegt wird.

Wir könnten hier noch einige allgemeine Schwierigkeiten und konkrete Einzelerfahrungen anführen, denken jedoch, dass diese Schilderungen reichen, um die Problematik zu veranschaulichen: **Ob und unter welchen Bedingungen veganes Essen bereitgestellt wird, liegt allein im Ermessen der Caterer, deren Entscheidungen wir als Eltern veganer Kinder komplett ausgeliefert sind.**

Wir halten diesen Zustand für nicht hinnehmbar und appellieren an die Verantwortung der DGE als Herausgeberin des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Caterer, die nicht vegan liefern wollen, begründen ihre Verweigerung zumeist mit Aussagen wie „Die DGE empfiehlt eine vegane Schulversorgung nicht“ und beziehen sich damit (wenn auch zumeist nur implizit) auf die Position der DGE zur veganen Ernährung aus dem Jahr 2016^{vii}. Im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird auf eine rein pflanzliche Essensversorgung nämlich überhaupt nicht eingegangen. Und natürlich ist es so, dass die Position der DGE zur veganen Ernährung gerade in puncto Schulverpflegung eine wichtige Rolle spielt. Wir wollen betonen, dass wir der Ansicht sind, dass dieses Papier auf jeden Fall sinnvolle Ernährungs- und Handlungsempfehlungen enthält. Das Fazit, zu dem die Aussage gehört, dass eine vegane Ernährung im gesamten Kindes- und Jugendalter nicht empfohlen wird, unterscheidet sich im Grundtenor allerdings deutlich vom restlichen Inhalt. Für Eltern, die ihre Kinder seit Jahren gesund vegan ernähren (wozu natürlich eine entsprechende Supplementierung gehört), hielt das Papier schon damals nichts Neues bereit und wer sich heute über vegane Kinderernährung informieren möchte, findet problemlos wissenschaftlich fundierte Quellen, die inhaltlich mehr bieten und eben nicht derart defizitfokussiert formuliert sind, sondern auch auf die potenziellen gesundheitlichen Vorteile eingehen. Die DGE hat ihre Position zur veganen Ernährung inzwischen hinsichtlich Bevölkerungsgruppen mit besonderem Bedarf an die Nährstoffversorgung^{viii} ergänzt. Dabei wurden die möglichen positiven gesundheitlichen Auswirkungen einer veganen Ernährungsweise bei Kindern und Jugendlichen jedoch nicht systematisch aufgearbeitet, wie in der Schlussfolgerung dieser Ergänzung selbstkritisch angemerkt wird. Letztlich wird trotz „Hinweise[n] auf positive gesundheitliche Effekte“ und allgemein der Tatsache, dass laut den eingeschlossenen Publikationen (darunter die VeChi-Diet-Studie) keine signifikanten Unterschiede zwischen vegan, vegetarisch und omnivor ernährten Studienteilnehmenden bestanden und bei den vegan ernährten Kindern eine ernährungsphysiologisch günstige Lebensmittelauswahl beobachtet wurde, von einer „weiterhin unveränderten unzureichenden Beurteilungsgrundlage“ gesprochen. Die Ergebnisse der VeChi-Youth-Studie lagen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der Ergänzung im September 2020 noch nicht vor, es wird aber vorweggenommen, dass auch sie die unzureichende Datenlage nur bedingt verbessern werden. Wir möchten hier dennoch festhalten, dass die Ergebnisse dieser Studie, die wenige

Monate später, im November 2020, im 14. DGE-Ernährungsbericht veröffentlicht wurden^{ix}, die Ergebnisse der in der Ergänzung besprochenen Studien bestätigen und klar zeigen, dass eine gesunde vegane Ernährung von Kindern und Jugendlichen nicht nur theoretisch möglich ist, sondern von der großen Mehrheit der betreffenden Personen ganz selbstverständlich praktiziert wird.

Während sich viele Ernährungsorganisationen weltweit in Bezug auf Menschen aller Altersstufen und in allen Lebensphasen schon seit vielen Jahren für eine vegane Ernährung aussprechen, warten wir hier in Deutschland noch immer darauf, dass die DGE ihren defizitorientierten Ansatz endlich endgültig aufgibt. Wie bereits dargelegt, erkennen wir natürlich an, dass sich die DGE seit einigen Jahren zunehmend für eine überwiegend pflanzliche Ernährung stark macht. Seit 2018 gibt es eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie in der Gemeinschaftsverpflegung, die auch zertifiziert werden kann, und ganz allgemein haben sich die Qualitätsstands über die Jahre stark verändert. Ein weiteres eindrückliches Beispiel für diese Entwicklung ist das Sonderheft 5 zum Thema „Vegan“ der ERNÄHRUNGS UMSCHAU^x bzw. der DGE (in dem die erwähnte Ergänzung erschienen ist). Diese Veröffentlichung lässt keinen Zweifel daran, dass die DGE das Potenzial einer veganen Ernährung durchaus erkennt und dass von der Pathologisierung dieser Ernährungsweise, die für die Beschäftigung der DGE mit diesem Thema so lange charakteristisch war, zunehmend Abstand genommen wird. Seit der Veröffentlichung der Ergänzung vor über 1,5 Jahren ist allerdings viel passiert: Das Bewusstsein für den Klimawandel ist so groß wie nie zuvor und die Pandemie hat die Bedeutung und Dringlichkeit der großen Themen Nachhaltigkeit und Mensch-Tier-Verhältnis weiter verdeutlicht. In Deutschland und weltweit leben mehr Menschen vegan als je zuvor und auch die Zahl veganer Familien steigt. Immer mehr Menschen sind sich bewusst darüber, dass es sich bei der Umstellung auf eine vegane Ernährung um die effektivste Maßnahme handelt, die wir auf individueller Ebene ergreifen können, um die Umwelt zu schützen.^{xi} Immer mehr Eltern ist es wichtig, ihren Kindern vorzuleben, dass man sich ohne unzumutbaren Aufwand gesund, lecker und zugleich maximal klimaschonend ernähren kann und dass niemand Tiere für sich leiden und töten lassen muss, um gesund und gut zu leben. Solche Eltern nehmen eine Vorbildfunktion ein, die der gesamten Gesellschaft zugutekommt, denn wir alle profitieren davon, wenn sich Menschen für ein wirklich klimabewusstes Leben entscheiden, das über Selbstverständlichkeiten wie die Reduzierung von Plastikmüll und Urlaubsflügen hinausgeht. Anstatt hier aber Anreize zu setzen und ein solches Verhalten (durch eine entsprechende Besteuerung etc.) zu belohnen, wird es veganen Familien in vielen Settings – nicht zuletzt in der Schule – immer noch unnötig schwer gemacht. Hier gibt es aber kein Zurück, es ist schon lange klar, dass vegane Ernährung kein Trend ist und es nur noch in eine Richtung gehen kann. Diese Entwicklung lässt sich nicht aufhalten, indem der Zugang zu veganen Essensangeboten in bestimmten Settings erschwert wird. Noch nie waren fundierte Informationen zur veganen Ernährung in allen Altersstufen so leicht verfügbar wie jetzt und auch die Zahl veganer Lebensmittel steigt stetig, darunter auch die Zahl von Produkten, die mit Nährstoffen angereichert sind, die bei einer veganen Ernährung als potenziell kritisch gelten. Es ist heute leichter denn je, vegan zu leben und sich vegan zu ernähren – und es war noch nie so wichtig, dass immer mehr Menschen genau das tun. In den Schulen und in anderen Bildungskontexten ist die Klimakrise ein nicht mehr wegzudenkendes Thema, überall gibt es Klima-AGs, Klima-Workshops etc. Einerseits wird also viel dafür getan, junge Menschen für die Thematik zu sensibilisieren, andererseits wird es ihnen aber unmöglich gemacht, sich zum Beispiel in der Schule wirklich klimabewusst zu ernähren. Wie kann es sein, dass Schüler*innen, die gerade im Unterricht erfahren haben, wie groß der Anteil der Ernährung an der eigenen Klimabilanz ist und in welchem Ausmaß tierische Produkte den Klimawandel vorantreiben, in der Pause in der Kantine dann kein veganes Gericht auswählen können? Durch diese Widersprüchlichkeit wird ein wirklich nachhaltiges Verhalten

verhindert. Wir könnten hier jetzt detailliert auf die letzten Veröffentlichungen des IPCC, die Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission, die Ergebnisse der Oxford-Studie oder andere Forschungserkenntnisse eingehen, die klar zeigen, dass gesamtgesellschaftlich ein Wechsel zu einer stark fleischreduzierten, ganz überwiegend pflanzlichen Ernährung erfolgen muss, da es ohne eine solche Transformation des Ernährungsverhaltens nicht möglich ist, die Erderwärmung auf 1,5 oder 2 Grad zu begrenzen. Wir wissen aber, dass die DGE hier keinen Nachhilfeunterricht braucht – das zeigt unter anderem das Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung^{xii} aus dem Juni 2021, das wir sehr begrüßen. Daher ersparen wir uns das an dieser Stelle. Klar ist, dass die Gemeinschaftsverpflegung hier einen enormen Hebel bietet, der noch nicht in ausreichendem Maß bedient wird, obwohl über die Steuerung des Angebots und intelligentes Nudging in Schulen usw. unglaublich viel erreicht werden kann. Es ist erwiesen, dass durch eine Steigerung des pflanzlichen Angebots der Fleischkonsum in der Gemeinschaftsverpflegung effektiv gesenkt und damit ein wesentlicher Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden kann.^{xiii} Dass es hier nicht nur um Klimaschutz geht, sondern auch um globale Ernährungssicherheit, führt uns der Krieg in der Ukraine drastisch vor Augen. Das Land fällt als „Kornkammer Europas“ auf unabsehbare Zeit aus und wir können es uns schlicht nicht mehr leisten, Getreide an „Nutztiere“ zu verfüttern, anstatt Menschen damit zu ernähren. Die viel beschworene Ernährungstransformation muss allein aus Gründen der Ernährungsgerechtigkeit und des sozialen Friedens endlich ernsthaft angegangen werden und es ist nur folgerichtig, dass Cem Özdemir und andere hochrangige Politiker*innen nun deutlich darauf hinweisen, dass jede*r Einzelne durch die Reduzierung des Konsums tierischer Produkte einen Beitrag gegen Nahrungsengpässe und Hungersnöte leisten kann, die als Folgen des Krieges zu befürchten sind.

Die schrecklichen Entwicklungen in der Ukraine haben das Schlaglicht auf die Ressourcenverschwendung geworfen, die mit der Herstellung tierischer Produkte verbunden ist, und nur wenige Monate zuvor hat die Pandemie dafür gesorgt, dass die Arbeitsbedingungen in der Schlachtindustrie endlich öffentlich diskutiert wurden. Es war noch nie so offensichtlich, dass wir als Gesellschaft schon allein aus Menschenrechtserwägungen heraus unseren Tierproduktekonsum dringend überdenken müssen.

Eine Überarbeitung des Positionspapiers zur veganen Ernährung und der Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, die der gesamtgesellschaftlichen Entwicklung und neuesten Erkenntnissen zum Gesundheits-, Umwelt- und Klimaschutzpotenzial einer rein pflanzlichen Ernährung Rechnung trägt, ist dringend erforderlich. Bei den Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung sehen wir hier besonders großes Potenzial, da sie ganz einfach, durch geringfügige Änderungen, so angepasst werden könnten, dass sie eine gesunde und zugleich wirklich nachhaltige Ernährung zulassen.

Während wir an diesem Schreiben gearbeitet haben, wurde eine neue Version des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung veröffentlicht, bei der es sich jedoch lediglich um einen korrigierten Nachdruck der 5. Auflage handelt. Zwar dürfte es viele geben, die lieber ein Grußwort von Cem Özdemir lesen als von Julia Klöckner, aber hier braucht es einfach mehr Veränderung. Wir halten eine ernsthafte Überarbeitung bzw. kleine, aber entscheidende Anpassungen für dringend geboten und würden Ihnen gerne einige Vorschläge unterbreiten, die sich zum einen auf die allgemeine Schulessenssituation und zum anderen auf die Essenssituation vegan lebender Kinder in Schulen beziehen. Konkret geht es uns auch hier um die Mittagsverpflegung in Schulen in Berlin, aber natürlich sind diese Überlegungen für alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in ganz Deutschland relevant.

Allgemeine Schulessenssituation

In den meisten Schulen in Berlin gibt es zwei Menülinien, eine mischköstliche (die „klassische Menülinie“) und eine vegetarische. Wie ausgeführt, werden die aktuellen Vorgaben nicht umgesetzt, was unseres Erachtens die Notwendigkeit unterstreicht, im DGE-Standard klar vorzugeben, dass sich die Caterer stets nach der jeweils aktuellen Version richten müssen.

Tatsächlich ist es so, dass auf Grundlage der aktuellen Vorgaben für die mischköstliche Menülinie sofort, ohne weitere Änderungen, der Anteil von Produkten von toten Tieren auf „1 x die Woche Fisch“ reduziert werden könnte, denn vorgeschrieben sind „*maximal* 1 x Fleisch/Wurstwaren“ und „1 x Fisch“ pro 5 Verpflegungstagen. (Es versteht sich von selbst, dass wir sehr hoffen, dass sich die DGE sehr bald der kanadischen Regierung anschließt, die früher zwei Portionen Fisch pro Woche empfohlen hat, Fisch in ihrem neuen Food Guide aber nur noch als mögliches Lebensmittel in der Proteingruppe aufführt und keine spezifischen Verzehrsempfehlungen mehr dazu abgibt.^{xiv}) Für die vegetarische Menülinie sind mindestens 8 x im Monat Milchprodukte vorgeschrieben, was bedeutet, dass es heute schon möglich ist, jeden Tag (= 20 Verpflegungstage im Monat) ein pflanzliches Hauptgericht zu servieren, wenn 8 x im Monat Desserts mit Milch(produkten) angeboten werden. Das heißt ganz konkret, dass die vegetarische Menülinie schon heute ganz überwiegend vegan gestaltet werden könnte, wie ProVeg von der Qualitätskontrollstelle Schulessen bestätigt wurde. Dabei wäre selbstverständlich darauf zu achten, dass die DGE-Nährwertempfehlungen stets eingehalten werden.

Wir wissen von mehreren Caterern, die damit argumentieren, dass die Zubereitung von rein pflanzlichen Gerichten mehr Aufwand bedeutet als die von nicht-veganen Gerichten, auf gezielte Nachfragen wurde hier jedoch nie reagiert. Natürlich ist der Aufwand insgesamt höher, wenn jeweils nur wenige Portionen eines Gerichts gekocht werden. Per se ist es aber nicht aufwendiger, vegan zu kochen – eher im Gegenteil. Dieser Einwand ist also genauso wenig berechtigt wie die beständig wiederholte, deshalb aber nicht wahrere Behauptung, dass veganes Essen teurer ist.^{xv} Wie auf Seite 86 des bereits erwähnten Sonderhefts zur veganen Ernährung auf Basis der Studie von Gaugler T. und Michalke A. („How much is the dish? – Was kosten uns Lebensmittel wirklich?“, Augsburg 2018) ausgeführt wird, ist es vielmehr so, dass sich vegan ernährende Menschen indirekt für die Effekte von Mischkost bzw. tierischen Lebensmitteln mitzahlen, die deutlich teurer sein müssten, „damit die Kosten, die der Gesellschaft entstehen, von den VerursacherInnen getragen werden“. Doch selbst wenn veganes Schulessen aufwendiger und teurer wäre: Allein aus Klimagründen muss es noch sehr viel stärker in eine pflanzliche Richtung gehen, die Frage ist also nicht, *ob* sich die Caterer entsprechend umstellen, sondern *wann* das endlich passiert bzw. *wann* es ihnen durch entsprechende DGE-Vorgaben endlich abverlangt wird. Andernorts wurden hier bereits Fakten geschaffen: In Portugal gibt es bereits seit 2017 einen Rechtsanspruch auf veganes Essen in Schulen und anderen öffentlichen Einrichtungen^{xvi}, in New Yorker Schulen gibt es seit 2019 jeden Montag vegetarisches und seit Kurzem zusätzlich jeden Freitag veganes Essen für alle^{xvii} und in Tübingen wird in den Schulen seit diesem Schuljahr nur noch 1 x die Woche Fleisch oder Fisch angeboten^{xviii}.

Wir halten fest: Jetzt schon könnte die mischköstliche Menülinie – ohne dass es irgendwelcher Änderungen bedarf – überwiegend vegetarisch und die vegetarische Menülinie überwiegend vegan gestaltet werden. Es wäre zum Beispiel möglich, in der klassischen Menülinie pro Woche ein Fleischgericht, ein Fischgericht und drei rein pflanzliche Gerichte und an den Tagen, in denen es in der klassischen Menülinie Fleisch und Fisch gibt, in der vegetarischen Menülinie ein veganes Gericht anzubieten. Davon sind wir momentan weit entfernt, denn bei den meisten Caterern ist ein veganes Gericht pro Woche eine absolute Ausnahme. Das ist unseres Erachtens unhaltbar und nicht zeitgemäß.

Wir wissen natürlich, dass unser Vorschlag einer weitgehenden Vegetarisierung der mischköstlichen Menülinie und einer weitgehenden Veganisierung der vegetarischen Menülinie auch heute noch, im Jahr 2022, von vielen als zu weitgehend abgetan wird. Wir sind sicher, dass das schon bald ganz anders aussehen wird, wollen zum aktuellen Zeitpunkt damit aber in allererster Linie verdeutlichen, wie viel die DGE bewirken könnte, wenn sie sehr deutlich auf den Spielraum hinweisen würde, der hier schon jetzt besteht. Zudem könnte sie beispielsweise zwei vegane Gerichte pro Woche verbindlich vorgeben und den Caterern eindringlich nahelegen, rein pflanzliche Gerichte als gesunde und zugleich nachhaltigste Option („Klima-Essen“) zu bewerben und damit positiv zu konnotieren, sodass junge Menschen in der Lebenswelt Schule ganz selbstverständlich ein Bewusstsein für den Zusammenhang zwischen persönlicher und planetarer Gesundheit entwickeln. **Es würde reichen, einen entsprechenden Absatz in den aktuellen Qualitätsstandard einzufügen, hier könnte also mit einem geringen Aufwand ein sehr großer Nutzen erzielt werden.** Schulen, die sich in Sachen Klimaschutz besonders engagieren möchten, könnten dann ganz einfach eine weitgehend vegane vegetarische Menülinie bestellen. Hier in Berlin wäre das beispielsweise für Schulen mit Schüler*innen interessant, die Klimavereinbarungen gemäß der Klimainitiative^{xix} abschließen möchten, die im Sommer 2021 von der damaligen Bildungssenatorin Scheeres auf den Weg gebracht wurde.

Essenssituation vegan lebender Schulkinder

Es darf nicht sein, dass Eltern, die für ihre Kinder veganes Essen bestellen möchten, auch 2022 noch die aufgeführten Stolpersteine in den Weg gelegt werden. Die DGE ist für ihre defizitfokussierte Auseinandersetzung mit der veganen Ernährung bekannt und wir sind uns im Klaren darüber, dass es hier nicht über Nacht zu einem Haltungswandel kommen wird. Dennoch hoffen wir, dass auf den 1. korrigierten Nachdruck der 5. Auflage des Standards für die Schulverpflegung sehr bald eine überarbeitete Version folgt, in der endlich auch vegane Kinder Berücksichtigung finden. Es ist einfach an der Zeit, dass die DGE ihrem Anspruch, die Gesundheit der Bevölkerung gezielt zu unterstützen, auch in Bezug auf die Versorgung veganer Kinder in der Lebenswelt Schule gerecht wird. Solange die aktuelle Position zur veganen Ernährung bei Personen mit besonderem Anspruch an die Nährstoffversorgung Bestand hat, werden vegane Gerichte an Schulen nicht den Status erhalten, den wir uns wünschen. Ausgehend vom Status quo wäre aber schon sehr viel erreicht, wenn die DGE die Caterer im Qualitätsstandard dazu auffordern würde, generell auf bloße Bestellung (also ohne dass Gründe angegeben werden müssen, ein Attest verlangt wird usw.) eine durchgängige Verpflegung mit rein pflanzlichem Essen zu gewährleisten, wobei natürlich jederzeit die Einhaltung der D-A-CH-Referenzwerte sicherzustellen wäre. Hier spielt auch eine Rolle, dass davon auszugehen ist, dass sich mehr Kinder und Eltern für eine wirklich nachhaltige Verpflegung entscheiden würden, wenn veganes Essen ganz einfach bestellbar wäre. Dies wiederum hätte zur Folge, dass sich der Aufwand aufseiten der Caterer reduzieren würde, der gegeben ist, wenn jeweils nur wenige Portionen eines Gerichts zubereitet werden. Und wenn für alle Kinder beispielsweise 2 x die Woche ein rein pflanzliches Gericht im Angebot wäre, würde veganes Essen zudem seinen Sonderstatus verlieren. **Auch hier wäre nur eine kleine Anpassung erforderlich; es würde reichen, einen entsprechenden Vermerk in den aktuellen Qualitätsstandard aufzunehmen.** Denkbar wäre auch, die Caterer aufzufordern, dem Formular zur Bestellung von veganem Mittagessen einen Verweis auf das Positionspapier zur veganen Ernährung (in seiner hoffentlich bald überarbeiteten Form!) hinzuzufügen, um bei Familien, die gerade auf eine vegane Ernährung umstellen, das Bewusstsein für die nötige B12-Supplementierung und andere wichtige Aspekte zu schärfen. So könnte die DGE auch sicherstellen, dass ihre dort geäußerten Bedenken in Bezug auf die vegane Ernährung von Kindern von bestellenden Eltern zur Kenntnis genommen werden.

Es sind hier viele Herangehensweisen denkbar, die Stoßrichtung sollte aber klar sein: Den beschriebenen sich verändernden Realitäten muss durch eine Anpassung des Essensangebots in der Gemeinschaftsverpflegung Rechnung getragen werden. **Es muss normal werden und ganz einfach sein, sich für die Option zu entscheiden, die sich FÜR ALLE am positivsten auswirkt.**

Eine vegane Ernährung ist (im Normalfall) mit Abstand am umwelt- und klimafreundlichsten und immer am tierfreundlichsten. Wer sich vegan ernährt, leistet zudem in vielen Menschenrechtsfragen einen entscheidenden Beitrag und profitiert bei einer durchdachten Umsetzung auch gesundheitlich. All das muss berücksichtigt werden, denn die Schulverpflegung muss gesund und lecker, zugleich aber auch nachhaltig und zukunftsfähig sein. Hier bauen wir auf das weitere Engagement der DGE, nach deren Vorgaben sich mehr und mehr Caterer richten (und hoffentlich bald alle Caterer richten müssen).

In diesem Sinne bitten wir Sie, uns wissen zu lassen, ob die DGE plant, durch entsprechende Anpassungen des DGE-Standards für die Schulverpflegung zeitnah
1) eine bessere Grundlage für eine insgesamt noch nachhaltigere, klimafreundlichere und inklusivere Schulverpflegung zu schaffen und
2) auf breiter Basis endlich eine durchgängige vegane Versorgung in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung zu ermöglichen.

Vielen Dank!

Mit besten Grüßen

Ann-Marie Orf und Sarah Kalyanii Bihari

-
- i https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf
- ii <https://www.berlin.de/sen/bildung/unterstuetzung/praevention-in-der-schule/gesundheit/musterausschreibung-zur-vergabe-des-schulmittagessens-2020.pdf>
- iii https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/schuleplusessen/infomaterial/151017_DGE_QS_Schule_Essen2015_web_final.pdf
- iv https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/PDFs/DGE/DGE_Qualitaetsstandard_Schule_4._Auflage_3.korr.Nachdruck_2018.pdf
- v <https://www.mdpi.com/2071-1050/11/15/4110/htm>
- vi <https://mobil.bfr.bund.de/cm/350/vegane-ernaehrung-als-lebensstil-motive-und-praktizierung.pdf>
- vii https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2016/04_16/EU04_2016_M220-M230_korr.pdf
- viii https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2020/09_20/64_72_Sonderheft_2020_DGE_Vegane_Position.pdf
- ix <https://www.dge.de/presse/pm/vegan-vegetarisch-mischkost-nur-geringe-unterschiede-in-der-naehrstoffversorgung-bei-kindern-und-jugendlichen/>
- x Sonderheft 5 „Vegan“ der ERNÄHRUNGS UMSCHAU aus dem September 2020 (ePaper)
- xi <https://www.science.org/doi/10.1126/science.aag0216>
- xii https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2021/07_21/EU07_2021_PR_DGE_Position_neu.pdf
- xiii <https://ijbnpa.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12966-021-01239-z>
- xiv <https://food-guide.canada.ca/en/healthy-eating-recommendations/make-it-a-habit-to-eat-vegetables-fruit-whole-grains-and-protein-foods/eat-protein-foods/>
- xv [https://www.thelancet.com/journals/lanplh/article/PIIS2542-5196\(21\)00251-5/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lanplh/article/PIIS2542-5196(21)00251-5/fulltext)
- xvi <https://veganes-recht.de/vegan-in-oeffentlichen-institutionen>
- xvii <https://www.reuters.com/world/us/new-york-citys-public-school-system-goes-meat-free-fridays-2022-02-04/>
- xviii <https://www.swr.de/swraktuell/baden-wuerttemberg/tuebingen/weniger-fleisch-in-tuebinger-schulmensen-100.html>
- xix <https://www.berlin.de/sen/bjf/service/presse/pressearchiv-2021/pressemitteilung.1120256.php>