



Dringlichkeitsantrag

der Abgeordneten **Katharina Schulze, Johannes Becher, Laura Weber, Gabriele Triebel, Mia Goller, Christian Zwanziger, Ludwig Hartmann, Claudia Köhler, Jürgen Mistol, Verena Osgyan, Tim Pargent, Stephanie Schuhknecht, Kerstin Celina, Andreas Hanna-Krahl, Sanne Kurz, Eva Lettenbauer, Julia Post, Dr. Sabine Weigand, Dr. Markus Büchler, Patrick Friedl, Barbara Fuchs, Christian Hierneis, Paul Knoblach, Ursula Sowa, Martin Stümpfig** und **Fraktion (BÜNDNIS 90/ DIE GRÜNEN)**

Schulessen der Zukunft: Bio, regional und pädagogisch wertvoll

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert, zur Vorbereitung des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbildung und -betreuung ab 2026 für Grundschulkindern verbindliche Qualitätsstandards und Rahmenbedingungen für das Schulessen festzulegen, um gleichwertige Bedingungen an allen Schulen in Bayern zu garantieren.

Diese sollen unter anderem Folgendes beinhalten:

- „Bayerischer Qualitätsstandard plus“, auf Basis der DGE-Qualitätsstandards (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) und mit dem Ziel eines 100 Prozent Bio- und Regional-Anteils
- Verantwortungskonzepte für Frühstücks-, Pausen- und Mittagsverpflegung aus einer Hand
- Qualifizierungsmöglichkeiten für Personal
- pädagogisches Konzept zur aktiven Ernährungsbildung und zur Lebensmittelabfallvermeidung im Sinne des Whole School Approach
- Konzepte zum Einbau von Vollküchen und zur Gestaltung von Mensen, insbesondere bei Schulneubauten, um frisches, regionales und biologisches Essen zubereiten zu können und Räume zu schaffen, in denen sich Kinder wohlfühlen

Begründung:

Immer mehr Kinder verbringen einen großen Teil ihrer Zeit in schulischen Einrichtungen. Mit dem kommenden Rechtsanspruch auf einen Ganztagsplatz für Grundschülerinnen und Grundschüler wird dies bald für noch mehr Grundschülerinnen und Grundschüler gelten. Schule ist nicht nur Lernort, sondern auch ein Lebensort – dem wird allerdings noch nicht ausreichend entsprochen. Gutes Essen in der Schule trägt nicht nur dazu bei, dass Kinder fit durch den Schultag gehen, es prägt die Esskultur, die Wertschätzung für Lebensmittel und das Ernährungsverhalten. So sollte ein gemeinsames Mittagessen, das möglichst unter Mitwirkung der Schülerinnen und Schüler zusammengestellt und zubereitet wird, in ansprechenden, nach einem pädagogischen Konzept gestalteten Räumlichkeiten und eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung ganz selbstverständlich zur (Ganztags)Schule gehören.

Auf diesem Weg können Essenskultur, Lernen über Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Ernährungsbildung Hand in Hand gehen. Diesem Anspruch wird das Essen an den Schulen nicht gerecht. Die Noten für die Schulverpflegung fielen in allen vergangenen Studien schlecht aus. Zu oft ist das Essen zu fett, zu süß oder zu salzig. Zu selten werden mittags Kartoffeln, Fisch, Salat, Obst und Gemüse angeboten. Eine zu geringe Auswahl und zu wenig Mitspracherecht beim Speiseplan führen häufig zu Unzufriedenheit und geringer Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern und damit zum Fernbleiben von der Mensa. Die Räumlichkeiten und das Essensangebot in den meisten Schulen sind nicht zeitgemäß und nicht auf die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen abgestellt. So locken in der Mittagspause nahegelegene Imbissläden.

Die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen zeigen auf, wie ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in der Schule aussehen sollte. Zu den Kriterien für nachhaltige Ernährung zählt, dass die Lebensmittel ökologisch erzeugt sind, gering verarbeitet, regional und saisonal, umweltverträglich verpackt und fair gehandelt. Mit verbindlichen Lebensmittelstandards für die Schulverpflegung wollen wir für mehr Qualität sorgen und die Entwicklung regionaler und biologischer Verarbeitungs-, Vermarktungs- und Belieferungsstrukturen voranbringen.

Dass die Verpflegung an den Grundschulen mehr denn je einen staatlichen Qualitätsrahmen braucht und gesunde Ernährung als partizipatives pädagogisches Konzept fester Bestandteil der Ganztagschule sein muss, zeigen auch die Zahlen und Fakten zum Essverhalten und ernährungsbedingten Krankheiten von Kindern und Jugendlichen: Die meisten Kinder und Heranwachsenden essen zu wenig Obst, Gemüse und pflanzliche Lebensmittel wie Vollkornbrot und Kartoffeln, die einen hohen Gehalt an komplexen Kohlenhydraten haben. Der Konsum von Fleisch, Wurstwaren und von den sogenannten geduldeten Lebensmitteln, wozu Süßigkeiten, Limonaden und Knabbereien zählen, ist deutlich zu hoch.¹ Wir haben es mit steigenden Zahlen bei gestörtem und auffälligem Essverhalten bei Kindern und Jugendlichen und anderen ernährungsmitbedingten Krankheiten zu tun. Die Daten der Studie für die Gesundheit der Kinder und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS) des Robert Koch-Instituts zeigen, dass die Häufigkeit von Übergewicht seit 1985 um die Hälfte gestiegen ist, sich die Adipositasrate deutscher Minderjähriger verdoppelt hat und die Zahl der Jugendlichen mit Essstörungen inzwischen bis auf 21,9 Prozent angestiegen ist. Problematisch ist dabei besonders, dass eine im Grundschulalter erworbene Adipositas häufig bis ins junge Erwachsenenalter bestehen bleibt. Corona hat die Zunahme von Adipositas noch verschärft. Dabei sind besonders sozial benachteiligte Kinder betroffen. Darum ist es besonders wichtig, Kinder bereits im Kita- und Grundschulalter an eine gesunde Ernährungsweise heranzuführen.

¹ Quelle: EsKiMo II – Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul, Robert Koch-Institut, 2020