

Revolutioniert die Kantinen!

Die Ernährungswende findet nicht in Brüssel oder Berlin statt. Vielmehr sind es die Bürger*innen und die Einrichtungen vor Ort, die die Zügel in der Hand haben, um eine nachhaltige und gesunde Verpflegung zu etablieren.

Zunehmend essen Menschen außer Haus, in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Dort herrscht aber ein beinhardter Wettbewerb, der oft nur große Versorger zum Zug kommen lässt, die ihre Essen bundesweit ausliefern. Das ist weder gesund noch nachhaltig. Und es ist auch nicht lecker. Am Gymnasium, das meine drei Kinder besucht haben, war es solch ein „Großküchen-Multi“. Die Folge: Sobald die Jugendlichen den Schulhof verlassen durften, ab der 7. Klasse, holten sie sich ihr Essen von außerhalb, in Restaurants oder in Supermärkten. Seit zu einem regionalen Bio-Caterer gewechselt wurde – beschlossen durch die Elternschaft –, bot sich ein ganz anderes Bild: Nicht nur ältere Schüler*innen waren plötzlich in der Mensa zu sehen, sondern auch die Lehrer*innen kamen!

Viele gehen davon aus, dass Ernährung und Landwirtschaft ein Politikfeld für Brüssel und Berlin sind. Doch damit vergeben wir eine große Chance. Denn bei vielen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung können die Kommunen mitentscheiden. Kantinen in Schulen, Kitas und Betrieben könnten der entscheidende Ansatz sein, um eine regionale Lieferkette in Schwung zu bringen. Es reicht allerdings nicht, einfach eine Regional- und Bioquote zu beschließen. Vielfach muss das Küchenpersonal ausgebildet werden, wieder

KOMMENTAR



Valentin Thurn

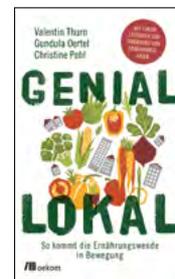
Filmemacher und
Vorsitzender des Kölner Ernährungsrats,
info@ernaehrungsrat.koeln

frisch zu kochen, wie die Erfahrungen unserer Projekte im Kölner Ernährungsrat zeigen.

Auch finanziell ist es eine Herausforderung, denn die nachhaltig produzierenden Betriebe aus dem Umland sollen fair bezahlt werden. Das ist bei einem Wareneinsatz von 2,90 Euro pro Kind und Tag schwer. Dennoch zeigt das Beispiel Kopenhagen, dass der Umbau auch kostenneutral gelingen kann: Weniger Fleisch und weniger Lebensmit-

telverschwendung durch bessere Küchenplanung machen es möglich. Damit unterstützen wir gleichzeitig ein anderes großes Ziel, denn unser Essen ist für mindestens ein Viertel unseres Klimafußabdrucks verantwortlich. Weniger und dafür besseres Fleisch (und Milchprodukte) sind dabei der größte Hebel. Beim Fleischkonsum kommt die Frage auf: Werden das die Verbraucher*innen akzeptieren? Zum einen zeigt die Erfahrung, dass eine Reduzierung der Portionen um 30 Prozent kaum bemerkt wird. Zum anderen aber denke ich, dass wir hier einen neuen gesellschaftlichen Konsens brauchen. Es geht nicht um Verbote, sondern um eine breite Diskussion darüber, was der Standard in Kantinen sein kann, ohne dass sich Fleischessende bevormundet fühlen. Das könnte im Rahmen eines „Bürgerrats Ernährung“ geschehen – einem Gremium mit gelosten Mitgliedern aus allen gesellschaftlichen Gruppen und Altersstufen, am besten beauftragt durch den Bundestag oder die Bundesregierung. Die Ergebnisse sind nicht bindend für die Bundesregierung, aber hätten sicherlich einen starken Einfluss auf die Gesetzgebung.

Eine Gruppe von Ernährungsräten erarbeitet gerade im Auftrag des Bundesumweltministeriums eine Machbarkeitsstudie für einen solchen deutschen Bürgerrat Ernährung, die Ergebnisse wollen wir Anfang 2022 vorstellen. Großer Vorteil gegenüber anderen Formen der direkten Demokratie wie einer Volksabstimmung: Es können auch komplexe Thematiken verhandelt werden, die sich nicht auf eine Ja/Nein-Abstimmung reduzieren lassen. □



Das Buch „Genial lokal – So kommt die Ernährungswende in Bewegung. Mit einem Leitfaden zur Gründung von Ernährungsräten“ von Valentin Thurn, Gundula Christiane Oertel und Christine Pohl ist im

oekom Verlag erschienen: [t1p.de/thurn-geniallokal](http://tp.de/thurn-geniallokal)