

# Schulküchen im Dreieck von Ökonomie, Ökologie und Sozialem

Ein Debattenbeitrag zur Strategiedebatte von Sabine Kunze, ADELE

Das Thema „Bildung“ spielt in unseren linken Programmen eine zentrale Rolle. Dabei geht es nicht nur um einen freien Zugang zu Bildung ohne finanzielle Beschränkungen. Es schließt auch Lehr- und Lernmittelfreiheit sowie kostenlose Schüler-/innenbeförderung ein. Ebenso gehört dazu eine kostenfreie, gesunde und qualitativ hochwertige Verpflegung der Kinder und Jugendlichen unabhängig vom Geldbeutel der Eltern.

Eine ausgewogene und vollwertige Ernährung gerade von Kindern und Jugendlichen ist eine Basis für Gesundheit und Leistungsfähigkeit in Schule und Ausbildung.

In den vergangenen Jahren haben sich die Essgewohnheiten in Deutschland verändert. Statt selbst zubereiteter Mahlzeiten wird aus Mangel an Gelegenheit oder Zeit sowie Bequemlichkeit immer mehr zu verarbeiteten Lebensmitteln oder fast food mit hohem Gehalt an Zucker, Konservierungs- und Geschmacksstoffen gegriffen. Die Werbung tut ein Übriges. Durch Preisdruck und mangelnde Wertschätzung qualitativ hochwertiger Lebensmittel herrscht in den Großküchen der Slogan: Hauptsache billig, egal wo und wie erzeugt. Oft ersetzen Süßigkeiten und Softdrinks das notwendige Frühstück und mittags gibt es ein Stück Pizza auf die Hand. Die Folge sieht man auf den Straßen: übergewichtige Männer und Frauen, aber auch immer mehr Kinder und Jugendliche schleppen zu viele Pfunde mit sich rum. Es ist kein Geheimnis – fast 20% unserer Kinder und Jugendlichen sind u. a. durch falsche Ernährung zu dick, ein großer Teil davon sogar krankhaft fettleibig. Das führt zu den sogenannten Zivilisationskrankheiten, z. B. Diabetes, Bluthochdruck, Herz- und Kreislaufkrankheiten aber auch zur Stigmatisierung und Ausgrenzung von Betroffenen. Viele junge Eltern, die mit McDonalds aufgewachsen sind, kennen kaum noch frisches Obst und Gemüse, geschweige denn wissen sie, was man oder frau daraus machen kann. Um diese Entwicklung zu durchbrechen, ist es nötig, den Kindern Kenntnisse über gesunde Lebensmittel und ihre Zubereitung zu vermitteln. Dieser Aufgabe müssen sich unsere Bildungseinrichtungen stellen. Aber nicht nur mal so ein Kochkurs oder Ernährungsprojekt führen zum Ziel, sondern kontinuierliche Bildung und Übung. Durch Einrichtung von eigenen Küchen in Kitas und Schulen, in denen täglich aus frischen Zutaten der Region und Saison vor Ort gekocht wird, kann das erreicht werden. Die Kinder sind in die Zubereitung der Speisen einzubeziehen, damit sie den Wert frischer gesunder Lebensmittel schätzen und deren Verwendung kennen lernen. So können die gesunde Ernährung von Kindern gefördert, Arbeitsplätze geschaffen, regionale Wirtschaftskreisläufe durch die Verwendung von Produkten aus der Region gefördert und durch geringere Transporte und weniger Abfall die Umwelt geschont werden – eine ideale Verbindung von Ökonomie, Ökologie und Sozialem mit konkreten Ergebnissen und Nutzen für viele in der Kette. Dass diese Idee realisierbar ist, kann man sich in der freien Schule „Schkola“ in Zittau/Hartau ansehen, die diese Idee in die Praxis umgesetzt haben.