



Ausgabe von schuleigenen Gerichten in Wuppertal: Das Geschäft mit den Mahlzeiten wurde zum umkämpften Markt

VERBRAUCHERSCHUTZ

## Gefährliche Erdbeeren

Die Epidemie unter Tausenden ostdeutschen Schülern legt den Schluss nahe, dass es in vielen Schulkantinen erhebliche Defizite gibt. Verantwortlich fühlt sich niemand.

Das erste Mittagmahl, das Martha Payne im Mai fotografierte, bestand aus einer Krokette, einem kleinen Stück Pizza, ein bisschen Mais und einem Muffin. Auf ihrem „Food-ometer“ vergab die neunjährige Schülerin aus Schottland dafür sechs von zehn Geschmackspunkten, vier von zehn gab es für den Aspekt Gesundheit.

Es war ihr Schulessen, das sie eigentlich nur ablichten wollte, um ihrem Vater zu beweisen, dass es nicht ausreicht, um sie satt zu machen, schreibt die Schottin in ihrem Blog. Schon nach einer Woche hatte das Mädchen 25 000 Zugriffe, inzwischen lesen Hunderttausende Marthas Blog.

Wer sich die Fotos anschaut, den überrascht die neuentbrannte Diskussion nicht, die seit vergangener Woche um die Frage tobt, was Schülern in ihren Kantinen eigentlich zum Essen vorgesetzt wird. Den wundert vielmehr, dass es nicht schon früher zu einem Zwischenfall wie dem in Ostdeutschland gekommen ist, wo

jüngst mehr als 11 000 Schüler unter Brechdurchfall litten – wohl durch das Schulessen.

„Wir haben schon lange damit gerechnet, dass es zu einem solchen Vorfall kommt, denn das ganze System stimmt von vorn bis hinten nicht“, sagt Michael Polster, Chef des Deutschen Netzwerks Schulverpflegung (DNSV). „Eine rapide wachsende Nachfrage trifft auf einen massiven Kostendruck, absurde Bürokratie auf einen gänzlich gesetzlosen Raum.“

Seit die Bundesregierung den Ausbau der Ganztagschulen vorantreibt, boomt das Geschäft mit der Schulspei-

sung. 45 000 Schulen gibt es deutschlandweit, die von elf Millionen Schülern besucht werden – und die Zahl derer, die verköstigt werden, steigt. So entwickelte sich das Geschäft mit den Mahlzeiten zum umkämpften Markt, der jährlich um fünf Prozent wächst. Schon heute machen die fünf größten Unternehmen der Branche einen Umsatz von rund 160 Millionen Euro.

Marktführer ist mit großem Abstand der französische Konzern Sodexo. Das

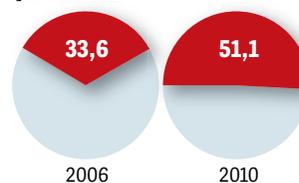
Unternehmen geriet vorige Woche schnell in Verdacht, mit seinen Produkten für die massenhaften Erkrankungen in Ostdeutschland zumindest mitverantwortlich zu sein, denn viele der betroffenen Einrichtungen werden von Sodexo-Großküchen beliefert.

Der selbsternannte Spezialist für „Wohlfühl-dienste“ hat von Krankenpflege über Reinigung bis zum Catering fast alles im Angebot. Der Konzern macht weltweit geschätzt 18 Milliarden Euro Umsatz und gehört mit 391 000 Mitarbeitern zu den 25 größten Arbeitgebern der Welt. Die Familie des Gründers Pierre Bellon gilt als eine der

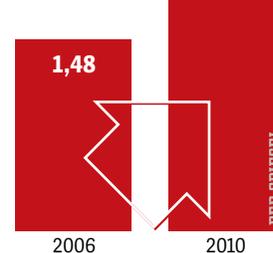
### Schulen mit Ganztagsangebot

Anteil an allen Schulen, in Prozent

Quelle: KMK 2012



### Schüler, in Millionen



DER SPIEGEL



## „Jeder verdient gutes Essen“

TV-Köchin Cornelia Poletto fordert von den Eltern mehr ehrenamtliches Engagement in den Schulküchen ihrer Kinder.

*Poletto, 41, ist Spitzenköchin und Mutter einer zehnjährigen Tochter. Sie betreibt in Hamburg einen Feinkostladen mit angeschlossenen Restaurant und tritt regelmäßig in Koch-Shows auf.*

**SPIEGEL:** Frau Poletto, Sie haben viele Schulkantinen getestet. Welche Erfahrungen haben Sie dabei gemacht?

**Poletto:** Sehr unterschiedliche! Grundsätzlich kann ich sagen: Nur da, wo sich Eltern ehrenamtlich engagieren, wird wirklich gutes Essen angeboten.

**SPIEGEL:** Regt es Sie als Profi-Köchin auf, wenn Sie hören, was Kindern in Schulen so als Mittagessen serviert wird?

**Poletto:** Natürlich bin ich darauf bedacht, dass mein Kind nicht nur zu Hause, sondern auch in der Schule gesundes Essen bekommt. Wenn etwas schlecht ist, muss man reagieren und sich mit den Lehrern und den anderen Eltern zusammensetzen. Scheitern kann man natürlich trotzdem, da es einfach noch zu viele gibt, denen gesunde Ernährung leider völlig egal ist.

**SPIEGEL:** Vielen Eltern ist das Schulessen schlicht zu teuer. Bekommen künftig nur die Kinder wohlhabender Eltern gute Mahlzeiten?

**Poletto:** Das muss nicht sein. Das ehrenamtliche Engagement, das ich für notwendig halte, funktioniert unabhängig vom Wohlstand der Eltern.

**SPIEGEL:** In vielen Städten soll das Schulessen nicht mehr als zwei Euro kosten. Kann man dafür überhaupt gutes Essen servieren?

**Poletto:** Ich habe das mal durchgerechnet: Ja, man kann für zwei Euro pro Person wunderbare, ausgewogene Gerichte servieren. Doch das allein ist

es ja nicht. Es kommen ja auch noch die Personalkosten hinzu.

**SPIEGEL:** Warum ist es so schwierig, gutes Essen in die Schulen zu kriegen?

**Poletto:** Weil es durchaus eine riesige Herausforderung ist, ordentliche Mahlzeiten für eine sehr große Menge von Kindern bereitzustellen – ich spreche von Hunderten oder Tausenden. Vorgekochtes Essen in großer Menge lange warm zu halten, ist schwierig und riskant. Da gibt es nichts zu beschönigen. Es nimmt dem Essen den Geschmack und alles Gute, was drin ist. Meine Erfahrung zeigt, dass die Qualität der Speisen dort sofort um Längen besser ist, wo es einen richtigen Küchenchef gibt oder Eltern mit-helfen. Ein Profi nämlich macht im besten Fall aus Hackfleisch keine matschige 08/15-Frikadelle, sondern serviert eine frisch gerollte Kohlroulade.

**SPIEGEL:** Die Realität sieht offenbar anders aus. Dabei predigen doch alle, wie wichtig gute Schulkost ist.

**Poletto:** Das ist sie auch. Jeder Mensch verdient gutes Essen. Gesunde Ernährung ist wichtig – für jeden von uns.

**SPIEGEL:** Was müsste sich ändern, um besseres Essen zu garantieren?

**Poletto:** Es beginnt mit Aufklärung und damit bei den Kindern selbst: Wir müssen ihnen beibringen, was Kohlenhydrate sind, was Fett, was Eiweiß und was Zucker ist. Und man sollte Kindern die Faustregel „Je mehr ich die Bestandteile meines Essens erkennen kann, desto besser ist es für mich“ beibringen. Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Parmesan sind weit besser als eine typische Kantinen-Lasagne, die einer undefinierbaren Masse gleicht.

INTERVIEW: SUSANNE AMANN

reichsten Familien Frankreichs. Nach der Wende hatte Sodexo verstärkt in sein Deutschland-Geschäft investiert.

Vielfach übernahm das Unternehmen ehemalige DDR-Betriebsküchen, etwa in Halle, gleich neben dem damaligen Kombinat für Farben, Lacke und Fußbodenbeläge. Noch heute werden im Hof neben der von Rattenködern umstellten Küche in riesigen Tanks Weichmacher gelagert, auf Schildern wird vor Fortpflanzungsschäden gewarnt.

Mit Kampfpreisen ab 1,55 Euro pro Essen und Mitarbeitern, die – so die Gewerkschaft NGG – vielfach zu Dumpinglöhnen arbeiten, wurden die Franzosen schnell Branchenführer: Heute liefern 65 Sodexo-Küchen pro Tag 200 000 Essen aus, vom sächsischen Freiberg bis Hamburg-Blankenese.

Bei der aktuellen Brechdurchfall-Epidemie führten die Spuren durch Patientenbefragungen und Analysen der Lieferkette schließlich zu einem Zulieferer, der Sodexo und mindestens zwei weiteren Caterern tiefgefrorene Erdbeeren aus China geliefert hatte. Von der betroffenen Charge waren über den Hamburger Hafen 44 Tonnen tiefgekühlte Früchte ins Land gekommen.

„Mindestens zehn“ der Sodexo-Küchen im Osten hatten nach Erkenntnissen der Arbeitsgruppe aus Bund- und Ländervertretern Tiefkühl-Erdbeeren aus dieser Lieferung verarbeitet und nicht ausreichend erhitzt. Sodexo spricht von einem „dauerhaften Einzelfall“. Bereits nach Bekanntwerden der Erdbeer-Spur sei die betreffende Ware gesperrt worden.

Die betroffene Zulieferfirma, die auf SPIEGEL-Anfragen am Freitagabend nicht reagierte, hat inzwischen bereits ausgelieferte Ware zurückgerufen.

Mag der aktuelle Infektionsherd damit geklärt sein, das Grundproblem der Branche bleibt die mangelnde Bereitschaft, für gutes Essen angemessen zu zahlen, wodurch ein „enormer Preisdruck“ entsteht, wie selbst Sodexo-Deutschland-Chef Horst de Haan beklagt. „Die Ausschreibungsvorschriften verlangen ja von einer Behörde, den billigsten Preis zu nehmen.“

Die Billigsten, das waren allerdings meist die Leute von Sodexo – man habe sich vor allem in Ostdeutschland eben „sehr früh der gesellschaftlichen Situation angepasst“, so de Haan.

Das hinderte den Konzern allerdings nicht daran, im Mai zusammen mit anderen Groß-Caterern die Ausschreibung für Grundschulessen im Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg zu boykottieren: Die Versorger sahen sich nicht mehr in der Lage, zu den Berliner Niedrigpreisen zu kochen. Der Bezirk hatte zuvor beschlossen, kein Schulessen dürfe mehr als 2,10 Euro kosten. Und das, obwohl Experten wie Ulrike Arens-Azevedo schon lange

darauf hinweisen, dass man „für derart niedrige Preise auf Dauer nicht gesund kochen kann“. Die Hamburger Professorin für Ernährungswissenschaften, die seit Jahren die Kostenstruktur von Schulessen untersucht und bemängelt, fordert, mindestens 3 Euro pro Essen zu kalkulieren.

Dies umzusetzen scheint allen Absichtserklärungen zum Trotz schwer. Zwar lamentieren Gesundheitspolitiker und Verbraucherschützer seit Jahren über zu dicke Kinder, Lehrgewerkschaften und Elternverbände fordern immer wieder Kochkurse und einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Essen. Wenn es aber darum geht, verbindliche Qualitätsansprüche für das Schulessen festzulegen, hält sich niemand für zuständig.

So hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) zwar Qualitätsstandards entwickelt, umgesetzt werden sie meist aber nicht. Nur 29 Bildungseinrichtungen sind deutschlandweit nach den DGE-Standards zertifiziert. Für den Schulbereich seien die Länder zuständig, heißt es im Berliner Verbraucherschutzministerium, sie müssten über Standards entscheiden.

Die Länder verweisen indes auf klamme Kassen – und schieben die Verantwortung an die Kommunen oder gleich an die Schulen und ihre Träger weiter.

Das hat die absurde Folge, dass Schüler in reichen Städten wie Konstanz am Bodensee ein subventioniertes Mittagessen für rund 4,50 Euro bekommen, mit Zutaten aus der Region und einem Bioanteil von 40 Prozent. Im thüringischen Gera dagegen darf das Essen maximal 2,30 Euro kosten, und die Eltern müssen es komplett allein zahlen.

Kein Wunder, dass Experten wie etwa die Köchin Sarah Wiener, die selbst eine

### **„Wir sollten die Gewinnmaximierung nicht über das Wohl unserer Kinder stellen.“**

Berliner Kita beliefert, mehr Geld für die Schulen fordern: „Mit solchen Mahlzeiten auf kulinarischem Niedrigniveau zementieren wir einen Industriegeschmack“, sagt sie. „Wir sollten die Gewinnmaximierung einer Branche nicht über das Wohl unserer Kinder stellen.“

Dabei kommt selbst von dem schmalen Essenspreis nur ein Bruchteil bei den Catering-Unternehmen an. Sie zahlen den vollen Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent, dazu kommen Kosten für Energie, Personal und Transport. „Von den rund

2 Euro bleiben dem Caterer vielleicht 50 Cent für die Zutaten. Da fragt man sich schon, von welcher Qualität die dann sind“, so DNSV-Chef Polster.

„Katzenfutter besser als Kita-Essen“, titelte die „Bild“-Zeitung bereits vor einigen Jahren über die Qualität der Kinderversorgung in Berlin. Ein Gutachten hatte ergeben, dass die Mahlzeiten nach dem Kochen 4 bis 6 Stunden warm gehalten wurden. Die Standzeiten zerstörten nicht nur Vitamine, sondern sorgten zudem dafür, dass sich Keime vermehrten.

Doch solche Mängel und überhaupt die Ernährung ihrer Kinder scheinen vielen Erziehungsberechtigten nicht besonders am Herzen zu liegen: Schon heute kommt ein Drittel aller 11- bis 15-jährigen Schüler ohne Frühstück zum Unterricht. In der Debatte um höhere Preise beim Mittagessen sind es nicht zuletzt die Eltern, die sich querstellen und auf billigere Alternativen pochen.

Dass die Schulleistung natürlich auch davon abhängt, wie sich die Kinder ernähren, ist aber noch nicht mal bei allen Schulleitern angekommen. „Ich treffe immer wieder Direktoren“, erzählt Schulspeisungsspezialist Polster, „die mir in aller Offenheit sagen: ‚Ich bin für den Kopf zuständig, nicht für den Bauch.‘“

SUSANNE AMANN, SEBASTIAN BRAUNS,  
NILS KLAWITTER