

# Bericht Schulmensa 2020

Sven Klapproth



Sven Klapproth  
Leitung Schulmensa  
sven.klapproth@fwsloe.de  
Tel. 07621 550 4537



Heidi Sutter  
Schulmensa  
heidi.sutter@fwsloe.de

Ein großes Thema, das uns in diesem Jahr neben den Herausforderungen durch die Corona-Pandemie sehr beschäftigt hat, war die anstehende Umstellung der Schulmensa auf Bio-/Demeter-Produkte in Verbindung mit anthroposophischer Ernährung. Wir führten eine Umfrage in der Eltern- und Schülerschaft bezüglich der Schulmensa und deren Speiseangebot durch. Dabei hat sich folgender Konsens herauskristallisiert:

Die überwiegende Mehrheit ist mit der Art und Weise, wie die Schulmensa sich präsentiert und dem Angebot sehr zufrieden. Darüber hinaus fand sich eine große Mehrheit, die für eine Umstellung auf biologische bzw. Demeter-Ernährung stimmte. Auf Basis dieser Umfrage haben wir uns entschieden, den Speiseplan und den Einkauf unserer Produkte sukzessive auf nachhaltige, gesunde und umweltverträgliche Art und Weise umzustellen.

Da ich, Sven Klapproth, Leitung der Schulmensa, eine Fortbildung zur anthroposophischen Ernährung absolviert habe, werden auch diese neuen Erkenntnisse mit einfließen. Sowohl was den Speiseplan betrifft als auch den kompletten Ablauf in der Küche. Vom Einkauf, der Produktion, der Müllvermeidung bis zur nachhaltigen und CO<sub>2</sub>-neutralen Verarbeitung.

Dies beinhaltet einen Wandel der Einkaufspolitik, weg von konventionell zu Bio/Demeter. Dass dies ein Prozess ist, der schrittweise vollzogen wird, versteht sich von selbst.

Es werden neue Lieferanten aus der Region und Einkaufs-Genossenschaften zum Zuge kommen, mit denen Handelsverträge und Kooperationen vereinbart werden. Diese könnten dann bis zu einem gewissen Grad Sponsoren unserer Schule werden.

## BEZUGSQUELLEN UNSERER LEBENSMITTEL

### Hof Dinkelberg Schopfheim

Der Hof Dinkelberg wird von uns bereits sporadisch als Lieferant genutzt, hauptsächlich kam er bei größeren Veranstaltungen zum Zuge.

### Sunnehof Maulburg

Der Sunnehof beliefert uns mit Fleischwaren (Rind). Der Sunnehof ist ein Demeter-Hof. Er bietet auch ein umfangreiches Angebot an Backwaren an.

### Transgourmet

Transgourmet ist nach wie vor unser Hauptlieferant von Trocken- und Molkereiprodukten. Es gibt eine hauseigene nachhaltige Bio-Schiene, die sich Ursprungsware nennt. Auch wir verwenden diese Produktpalette zum Teil. Da wir als Grossist eingegliedert wurden, kommen wir in den Genuss günstiger Preise und können trotzdem verhandeln wie eine kleine, einzelne Schule.

Transgourmet hat einen Kooperationspartner, Michael Weber (Handelsvertretung für ökologische Produkte). Er wird der neue Hauptlieferant für Trockenprodukte und ggf. Konserven in Bio-Qualität. Die Abrechnung erfolgt weiterhin über Transgourmet.

### Hügli

Genau wie es im Moment auch mit der Firma Hügli gehandhabt wird, dem Lieferanten von Nährprodukten wie Brühen, Desserts und Fertigprodukten, alles in Bio-Qualität. Dadurch, dass wir so alles bündeln, haben wir nur eine Rechnungsstelle. Das bringt uns in die Situation, wenn die Geschäfte wieder einigermaßen normal laufen, über Rückvergütungen zu verhandeln.

### **Gärtnerei Berg Binzen**

Die Bio-Gärtnerei könnte eine neue Alternative zu unserem momentanen Lieferanten werden. Der Vorteil wäre, dass es bei der Gärtnerei die Möglichkeit gibt, die Waren selber zu pflücken und ernten. Das wäre ein ganz wertvoller Zusatz, den wir für die Küchen-Epoche nutzen könnten.

### **IlPunto Gentili Kaffeeservice**

Seit Mitte November 2020 haben wir in der Schulmensa eine neue Kaffeemaschine. Das Unternehmen ist ein kleines, regionales Unternehmen aus Schopfheim. Wir beziehen von dort auch die Kaffee-/Espressobohnen und den Kakao. Alles in Bio-Qualität und Fairtrade. Die Maschine wird mit Bio-Frischmilch betrieben.

## **KÜCHEN-EPOCHE**

Die Einführung der Küchen-Epoche war ein Gewinn für die Schüler\*innen, die Schule und die Schulmensa.

Es hat sich gezeigt, dass die Schüler\*innen die Epoche brauchen, um den richtigen Umgang mit Lebensmitteln zu erlernen oder ein Verständnis für Hygiene und Sauberkeit zu entwickeln. Es macht uns sehr viel Spaß und sogar stolz, wenn dann das eine oder andere im Gedächtnis bleibt und weitergegeben wird.

## **ARBEITSKLEIDUNG**

Seit diesem Schuljahr tragen wir eine farbenfrohe Arbeitskleidung, die an die Farbgestaltung der Schulmensa angelehnt ist.

## ESSENSBESTELLUNG ONLINE

Seit den Verordnungen des Kultusministeriums im Zuge der Corona-Pandemie, haben wir in der Schulmensa den Bargeldverkehr eingestellt. Die Bestellungen laufen überwiegend online; sowohl die der Mittagsgerichte wie auch die der kleinen Snacks zum Frühstück.

Die Schüler\*innen und Kolleg\*innen haben die Möglichkeit, die Speisen zum Mitnehmen zu erwerben.

## HINTERGRUNDINFORMATIONEN

### Welche Bio-Siegel gibt es? Was bedeuten sie? Und was steckt dahinter?

Seit 1993 gibt es die EG-Öko-Verordnung, ‚Bio‘ und ‚Öko‘ sind seither rechtlich geschützte Bezeichnungen.

Zur Orientierung gilt: Wenn auf einer Verpackung ‚Bio(logisch)‘ oder ‚Öko(logisch)‘, ‚aus kontrolliertem ökologischem Anbau‘ oder ‚biologisch-dynamisch‘ steht, kann der Verbraucher sicher sein, dass der Inhalt nach den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung hergestellt und kontrolliert wurde.

Nicht geschützt hingegen sind Begriffe wie ‚natürlich‘ oder ‚naturnah‘, ‚unbehandelt‘, ‚schadstoffkontrolliert‘, ‚aus Vertragsanbau‘, ‚aus integriertem Anbau‘, ‚aus umweltschonender Landwirtschaft‘ oder ‚aus Freilaufhaltung‘. Die Begriffe stehen nicht für echte Bio-Lebensmittel!

In der Masse der Bio-Siegel und Attribute den Durchblick zu behalten, ist gar nicht so leicht. Daher hier ein kleiner Leitfaden, was sich hinter den Siegeln versteckt.



## EU-Bio-Siegel

Seit dem 1. Juli 2010 müssen alle verpackten Öko-Lebensmittel, die in der EU produziert wurden, dieses Bio-Siegel tragen. Die Lebensmittel erfüllen den EU-Mindeststandard, zum Beispiel, dass 95 Prozent der landwirtschaftlich produzierten Zutaten aus ökologischem Anbau stammen.

Die Hersteller, die dieses Bio-Siegel verwenden dürfen, werden mindestens einmal im Jahr von einer Kontrollstelle überprüft. Über einen Code auf der Verpackung lässt sich die Kontrolle zurückverfolgen.

Dieses EU-weit verwendete Logo dürfte sich in deutschen Supermärkten am häufigsten finden. Mehrere hunderttausend Produkte tragen das Bio-Label. Laut den Regeln des EU-Bio-Labels darf ein Produkt nur dann ‚öko‘ oder ‚bio‘ genannt werden, wenn,

- auf chemische Pflanzenschutzmittel und Dünger verzichtet wird
- eine festgelegte Zahl an Tieren pro Quadratmeter nicht überschritten wird
- die Tierhaltung artgerecht ist
- das Futter ebenfalls aus biologischem Anbau stammt
- Antibiotika nur zu medizinischen Zwecken eingesetzt werden
- keine Gentechnik eingesetzt wird
- in verarbeiteten Lebensmitteln höchstens 49 Zusatzstoffe enthalten sind

Entspricht ein Produkt zu 95 Prozent diesen Anforderungen, darf es das Bio-Logo tragen.

Das Bio-Label der EU ist besser als nichts, immerhin bleiben die Chemiekeulen bei Düngung und Schädlingsbekämpfung im Schrank. Doch vor allem die Tierhaltung bietet Raum für Kritik. Denn ob es nun ‚artgerecht‘ ist, dass Tiere bis zu 24 Stunden lang zum Schlachthof transportiert werden, sei

dahingestellt. Auch ist der Spaltenboden, auf dem Mast-  
schweine oft stehen, beim Bio-Logo teilweise erlaubt.  
Immerhin: das, in der konventionellen Tierhaltung übliche,  
Kupieren der Schwänze, das Abkneifen der Zähne und das  
Einziehen von Nasenringen ist in Betrieben mit EU-Bio-Zerti-  
fizierung nicht routinemäßig erlaubt.



### Deutsches Bio-Siegel

Neben dem EU-Siegel steht auf vielen Produkten nach wie  
vor das sechseckige Deutsche Bio-Siegel. Das Siegel bleibt  
trotz des EU-Bio-Siegels gültig und kann freiwillig verwendet  
werden. Das deutsche Siegel wird vom Bundesministerium  
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft  
(BMVEL) vergeben und kennzeichnet Lebensmittel aus  
kontrolliert ökologischem Anbau. Die Kriterien für die Verga-  
be des Siegels richten sich nach den Bestimmungen der  
EG-Bio-Verordnung. Auch hier gilt: Mindestens 95 Prozent  
der Zutaten, die landwirtschaftlich erzeugt wurden, stammen  
aus ökologischem Anbau.

Dieses Bio-Label gibt es seit 2001, derzeit verwenden es rund  
5.500 Unternehmen für circa 82.000 Waren. Die Anbieter  
verzichten bei ihren Lebensmitteln zum Beispiel auf Ge-  
schmacksverstärker, künstliche Aromen und Farbstoffe. Tiere  
dürfen nur mit ökologischem Futter gefüttert werden, der  
Einsatz von Antibiotika ist beim deutschen Bio-Siegel stark  
begrenzt.

Das deutsche Bio-Siegel kennzeichnet Lebensmittel aus  
kontrolliert ökologischem Anbau. Die Kriterien richten sich  
nach den Bestimmungen der EU-Bio-Verordnung.



## Bioland

5443 Biobauern, 922 Lebensmittel-Hersteller: Bioland ist nach eigenen Angaben der bedeutendste ökologische Anbauverband in Deutschland. Auch die Kriterien für Bio-Siegel von Bioland gehen über die EG-Öko-Verordnung hinaus. Das System des Anbauverbandes (seit 1976) basiert auf einem geschlossenen Betriebskreislauf, mit dem unter anderem auf die langfristige Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit geachtet wird. Produktions- und Futtermittel stammen weitgehend aus dem eigenen Betrieb, erkrankte Tiere werden naturheilkundlich behandelt.

Den Anbauverband Bioland gibt es bereits seit 1976 und das System basiert auf einem geschlossenen Betriebskreislauf. Die Kriterien des Bioland-Labels gehen über die EG-Öko-Verordnung hinaus.



## Demeter

Der älteste und strengste Anbauverband in Deutschland: Seit 1924 arbeitet die Demeter-Gemeinschaft nach den Kriterien einer biologisch-dynamischen Landwirtschaft des Anthroposophen Rudolf Steiner, dem Begründer des Waldorfschulkonzepts. Der Hof als Kreislauf, nach diesem Motto wird in Demeter-Betrieben gewirtschaftet. Demeter-Bauern verstehen ihren Betrieb als Organismus, der materiellen und immateriellen Einflüssen wie kosmischen Wirkungen von Mond und Planeten ausgesetzt ist. Selbst hergestellte Präparate aus Mist, Heilpflanzen und Mineralien sollen eine langfristige Bodenfruchtbarkeit garantieren. Nicht nur Lebensmittel, auch Kosmetika und Reinigungsprodukte können das Demeter-Siegel tragen.