

REGIOtalk diskutiert Wege zu einer regionalen Schulverpflegung im Kreis Höxter

Wie kann eine Verpflegung mit regionalen und bio-regionalen Lebensmitteln in den Schulkantinen im Kreis Höxter gelingen? Darüber diskutierten rund 50 Teilnehmende aus Politik, Verwaltung, Schulen, Kitas, Verpflegung und Verbänden beim REGIOtalk des Landesverbands Regionalbewegung NRW e. V. in Zusammenarbeit mit der Öko-Modellregion Kreis Höxter.

Aktuell werden Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung meist über überregionale Lieferketten bezogen; regionale und bio-regionale Produkte finden bislang nur punktuell Eingang in die Schulverpflegung. Gründe sind unter anderem die Beschaffung über national agierende Großhändler, der Preisdruck sowie fehlende Verarbeitungskapazitäten vor Ort. Die Umsetzung einer stärkeren Nutzung regionaler und bio-regionaler Lebensmittel stand deshalb im Mittelpunkt des REGIOtalks im Kreis Höxter.

Zu Beginn der Veranstaltung blickte die Regionalbewegung NRW auf die erfolgreiche REGIOwoche zurück, in der zwei Schulen eine Woche lang begleitet von Ernährungsbildung mit regionalen und bio-regionalen Zutaten in der Mittagsverpflegung versorgt wurden. In seinem Grußwort betonte Brakels Bürgermeister Alexander Kleinschmidt die Bedeutung des Veranstaltungsmottos „Vom Acker auf den Teller“: Eine regionale und bio-regionale Ernährung stärke regionale Betriebe, schütze Umwelt und Klima und trage zur Gesundheit der Schüler*innen bei. Für Brakel, so Kleinschmidt, sei Klimaschutz ein zentraler Auftrag – und die Schulverpflegung ein wirkungsvoller Hebel.

Die vielfältigen Vorteile einer bio-regionalen Schulverpflegung unterstrich anschließend Prof. Dr. Guido Ritter von der FH Münster: Sie biete deutliche ökologische Vorteile durch kürzere Lieferketten und weniger Pestizide, verbessere Konzentration und Lernleistung und fördere die soziale Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten. Zudem stärke regionale Beschaffung die regionale Wertschöpfung und vermindere die Abhängigkeiten von überregionalen Lieferketten. Wie die Umsetzung in der Praxis gelingen kann, erläuterte Martina Keller von der Universität Freiburg anhand von Erfahrungen aus Projekten zu (bio-)regionaler Schulverpflegung im Raum Kassel. Als zentrale Empfehlungen hob sie hervor, beim Neubau von Mensen frühzeitig Frischeküchen einzuplanen, um regionales und frisches Kochen zu ermöglichen. In bestehenden Verpflegungssituationen sei es entscheidend, dass Kommunen und Caterer sich darüber verständigen, welche Nachhaltigkeitsaspekte für die Schulverpflegung wichtig sind und welche ersten Schritte in Richtung regionaler und ggf. auch biologischer Beschaffung gegangen werden können.

In der anschließenden Gesprächsrunde wurde intensiv über konkrete Hürden und Chancen gesprochen. Frank Hesse (Quellenhof Gastronomie Service GmbH) signalisierte Bereitschaft, mehr regionale Produkte einzusetzen, betonte jedoch, dass dies auch kommunal oder auf Kreisebene unterstützt werden müsse. Stimmen aus dem Publikum machten deutlich, dass auch Schulen das Thema nicht allein stemmen könnten und mehr Unterstützung von der Schulverwaltung bräuchten. Andreas Engemann (Biolandhof Engemann) ergänzte, dass es in der Region an notwendiger Vorverarbeitung fehle – regionale Kartoffeln seien verfügbar, geschälte Kartoffeln jedoch nicht, solange ein ursprünglich geplanter Schälbetrieb in Eissen noch nicht besteht.

Wie der Weg gelingen kann, zeigte Silvia Timmermeier vom Schulverwaltungs- und Sportamt der Stadt Paderborn. Die Stadt widmet sich seit 2009 verstärkt dem Thema Schulverpflegung und schreibt in ihren Ausschreibungen inzwischen einen Mindest-Bioanteil von 50 % beim Lebensmitteleinsatz vor. Stefan Brand (Brand Esslust GmbH), einer der Caterer in Paderborn, betonte, dass gemeinsam mit den Kommunen praktikable Lösungen entwickelt werden können.

„Regionale Schulverpflegung ist ein gesamtgesellschaftliches Projekt“, betonte Brigitte Hilcher (Landesverband Regionalbewegung NRW e. V.). „Damit regionale Lebensmittel in der Schulverpflegung wirklich eine größere Rolle spielen können, muss deutlicher werden, welches Potenzial darin für regionale Betriebe, die wirtschaftliche Entwicklung, den Umwelt- und Klimaschutz und nicht zuletzt für die Gesundheit der Kinder liegt. Das Thema betrifft daher nicht nur Schulen und Schulträger, sondern auch Wirtschaftsförderungen und Klimaschutzmanagements der Städte und des Kreises.“ Gleichzeitig brauche es eine gemeinsame, praktische Herangehensweise: Nach einer Analyse bestehender Warenströme sollten Politik, Verwaltung und Schulgemeinschaft Schritt für Schritt Veränderungen zugunsten regionaler Erzeugung und Verarbeitung umsetzen.

Beim abschließenden regionalen Imbiss, unter anderem mit vegetarisch gefüllten Wirsingblätter auf Tomatenhumus und Wildschweinmedaillon auf Sellerie-Karottensalat, nutzten die Teilnehmenden die Gelegenheit zum Austausch und zur Vernetzung – mit dem gemeinsamen Ziel, regionale bzw. bio-regionale Schulverpflegung im Kreis Höxter nach und nach Realität werden zu lassen.

Der REGIOtalk wird gefördert durch:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Gefördert durch:

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

