

Roman Götzmann*

Kommunales Ernährungssystem der Stadt Waldkirch unter der Lupe

Seit 2016 gehört Waldkirch zu einer der beiden Städte, deren kommunales Ernährungssystem innerhalb des Verbundprojekts „KERNiG“ erforscht wird. Im Fokus steht die Vielfalt an ernährungsbezogenen Aktivitäten und Beziehungen zwischen allen relevanten Akteursgruppen. Bestandteil der Studie ist auch die Ernährung im Bereich der Ganztagsbetreuung in Schulen und Kindertagesstätten.



Foto: Stadt Waldkirch

Die Große Kreisstadt Waldkirch liegt 16 Kilometer nordöstlich von Freiburg im Breisgau am Ausgang des Elztals und ist mit rund 22.000 Einwohnern die zweitgrößte Stadt im Landkreis Emmendingen. Waldkirch ist durch eine vielfältig gegliederte Umgebung geprägt. Den größten Anteil der kommunalen Fläche nimmt Wald ein; für die Landwirtschaft sind

Sonderkulturen wie Wein und Beerenobst ein wichtiger Bestandteil, weitere Flächen werden hauptsächlich im Nebenerwerb im herkömmlichen Sinn bewirtschaftet.

Aufgrund dieser Ausgangslage und einer vergleichbaren Infrastruktur wurde Waldkirch neben Leutkirch im Allgäu als eine von zwei Modellkommunen für das Forschungsprojekt „KERNiG“ ausgewählt. Hinter dem Kürzel „KERNiG“ verbirgt sich die Erforschung „Kommunaler Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer

umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance“.

Über einen Zeitraum von drei Jahren werden die lokalen und regionalen Ernährungsstrukturen gemeinsam mit verschiedenen Forschungspartnern aus Deutschland und der Schweiz untersucht und die Zusammenhänge zwischen der Produktion, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln sowie dem Konsum und der Entsorgung genauer betrachtet.

* Roman Götzmann ist Oberbürgermeister der Stadt Waldkirch.

KERNiG – ein langer Prozess mündet in ein Forschungsprojekt

Innerhalb des Projekts nimmt auch die Ernährung und damit die Schulverpflegung einen Platz ein. Das spiegelt sich in zwei der neun vom Gemeinderat verabschiedeten Ziele von „KERNiG“ wider. Zum einen soll „das Bewusstsein und das Hintergrundwissen im Bereich Lebensmittelproduktion und -verarbeitung gesteigert und in die Schul-, aber auch Erwachsenenbildung integriert werden“. Zum anderen sollen „ernährungsrelevante Themen und Aktivitäten weiterhin aktiv in den Sozial- und Lehrraum Schule integriert werden“.

Die Befassung mit der Verpflegung von Kindern begann in Waldkirch 1993, als in der Kindertagesstätte Regenbogen eine Ganztagsbetreuung eingerichtet wurde. Von da an stand eine gesunde und nachhaltige Ernährung als ein Aufgabenbereich der Betreuung im Fokus. Der Ganztagsbetreuung im Kleinkindbereich folgte 2003 der Beschluss des Gemeinderats, auch an der damaligen Kastelberg Grundschule eine Ganztagsklasse einzurichten. Zwei Jahre später wurde er in die Tat umgesetzt.

Das Geschwister-Scholl-Gymnasium sowie die Kastelberg Grund- und Hauptschule wurden zunächst von Caterern beliefert. Über die Jahre hinweg zeigte sich aber, dass die Räumlichkeiten für die Anzahl an Schülerinnen und Schülern vor allem am Gymnasium zu klein dimensioniert waren. Das Essen entsprach nicht den Vorstellungen der Jugendlichen. Gleichzeitig stand außer Frage, dass das Gebäude, in dem die Städtische Musikschule untergebracht war, saniert werden muss.

Eine neue Mensa mit großem Essbereich und „CoolCooking“

Mit dem Bau des Bildungshauses durch die Erwin- und Gisela-Sick-Stiftung fand nicht nur die Musikschule und die Ausbildungswerkstatt der SICK AG eine neue Heimat. Es ermöglichte auch die Einrichtung einer Mensa mit einem großen Essbereich und moderner Küche.

Für die dortige Schulverpflegung wurde bewusst die Firma Dussmann ausgewählt, die im umfassenden Sinn für „gutes Essen“ sorgt. Zum einen wird mit „CoolCooking“ darauf geachtet, dass die Speisen dem entsprechen, was Kinder und Jugendliche gerne essen. Damit muss bereits weniger entsorgt werden. Auch richtet sich der Blick darauf, dass das Essen nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ausgewogen ist.

Nachhaltigkeit in Bezug und Verwertung der Lebensmittel

Mit der Möglichkeit, das jeweilige Menu innerhalb des Bestellportals zu bewerten, wird den Schülerinnen und Schülern außerdem die Möglichkeit zum Feedback geboten, sodass nicht so gerne gegessene Gerichte nicht mehr auf den Speiseplan kommen. Das Bewusstsein für Nachhaltigkeit spiegelt sich außerdem in der Verwendung überwiegend saisonaler Lebensmittel wider. Die Lebensmittel werden bevorzugt aus der Region bezogen. An erster Stelle wird in der Mensa auf Vermeidung von Lebensmittelabfällen gesetzt, eine gewisse Menge fällt dennoch immer an. Diese werden zur Weiternutzung zu einer Biogasanlage gebracht.

Im Bereich der Verpflegung in den Kindertagesstätten, die eine zunehmende

Rolle spielt, wird das Essen von einem Caterer direkt an die Kitas geliefert. So können die Kinder gemeinsam in ihrer gewohnten Umgebung zu Mittag essen. Als Lieferant wurde in Waldkirch der vor Ort angesiedelte Bio-Caterer Albert Wöhrle gewonnen, der neben dem biologischen Anbau der genutzten Produkte, saisonal und regional einkauft.

Weitere Aktionen geplant

Mit dem Ziel des KERNiG-Projekts „ernährungsrelevante Themen und Aktivitäten weiterhin aktiv in den Sozial- und Lehrraum Schule zu integrieren“, werden in Zukunft weitere Aktionen angestoßen. Sie sollen das Wissen zur Ernährung vertiefen. Vorgesehen ist beispielsweise, dass innerhalb der städtischen Ferienbetreuung ernährungsrelevante Themen und Aktivitäten in das Konzept aufgenommen werden. Ebenfalls geplant ist die Einrichtung eines „Ernährungsstammtischs“, bei dem über Aktivitäten wie Schulgärten oder -küchen diskutiert wird. Weiterhin ist die Teilnahme am „Tag der Schulverpflegung“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung anvisiert. In den vergangenen beiden Jahren wurde in diesem Rahmen in Schulen das Mittagessen gemeinsam von Köchen, Schülerinnen und Schülern gekocht. ■

Az. 200.86



Foto: Stadt Waldkirch