

**Rede  
der Sprecherin für Ernährung, Landwirtschaft und  
Fischereipolitik**

**Karin Logemann, MdL**

zu TOP Nr. 19

Erste Beratung  
**Gemeinschaftsverpflegung in Kitas, Schulen,  
Senioreneinrichtungen und Kantinen stärken - DGE-  
Standards verbindlich umsetzen**

Antrag der Fraktion der SPD und der Fraktion Bündnis 90/Die  
Grünen – Drs. 19/5661

während der Plenarsitzung vom 07.11.2024  
im Niedersächsischen Landtag

*Es gilt das gesprochene Wort.*

Anrede!

Ein Konvektomat: Was ist das? Das ist ein Umluftbackofen.

Konvektomaten kommen häufig in der Essensverpflegung zum Einsatz. Die Menüs werden tiefgekühlt geliefert, gelagert und bei Bedarf gegart. Eine gängige Variante auch bei Essen in Kitas und Schulen.

Was wäre, wenn wir es schaffen könnten, in unseren Schul-Mensen frisch zu kochen und dabei, so ganz nebenbei, Ernährungsbildung zu betreiben?

Liebe Kolleginnen und Kollegen, ob Gesundheit, Bildung, Umwelt oder Landwirtschaft: Ernährung ist Teil davon. Im Auftrag des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat das ZEHN, das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft, 2021 eine Ernährungsstrategie entwickelt. Darin heißt es: „Das Leitbild der Ernährungsstrategie orientiert sich an den vier Dimensionen einer nachhaltigeren Ernährung, den sogenannten Big Four: Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl.“

Wir wissen, eine gute und gesunde Ernährung ist Grundlage für ein gesundes Leben. Was Fast Food, Süßigkeiten und Snacks, einseitige, bzw. mangelhafte Ernährung anrichten, schreiben uns alarmierende Untersuchungsergebnisse mit Ausrufezeichen ins Buch. So sind etwa 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen zwischen drei und 17 Jahren in Deutschland übergewichtig. Knapp 6 Prozent davon leiden an Adipositas. Krankheiten wie Typ-2-Diabetes oder Herz-Kreislauferkrankungen werden durch die Ernährung mit verursacht beziehungsweise beeinflusst.

Ob Mensen in Kitas und Schulen, Betriebskantinen oder das Essensangebot in Krankenhäusern – die Gemeinschaftsverpflegung – eins von fünf Handlungsfeldern der Ernährungsstrategie – ist ein Ort, an dem viele Menschen mit Essen und Trinken versorgt werden. Umso wichtiger ist es, in diesen verschiedenen Lebenswelten ein gesundheitsförderndes und nachhaltigeres Angebot für alle sicherzustellen.

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen, das Thema Ernährung hat sich in den letzten Jahren zu einem „Hot Spot“-Thema entwickelt. Neue Ernährungstrends, individuelle Ernährung, Sporternährung, Allergien, Unverträglichkeiten, Proteinersatzprodukte, ethische und moralische Fragestellungen in Bezug zur Ernährung sowie Fragen im Kontext der Nachhaltigkeit, des Klimaschutzes, des Tierwohls als auch zu sozialen Aspekten stehen gesellschaftspolitisch im Fokus.

Dabei hat die Gemeinschaftsverpflegung nicht nur das Potenzial, dass gesunde Ernährung gut schmeckt, sondern sie kann auch Lernort werden und Wissen und Fähigkeiten vermitteln, die Kindern, Erwachsenen und Senioren im Alltag helfen,

sich gesund zu ernähren, Multiplikatoren „ausbilden“, die auch ihr Umfeld für eine ausgewogene Ernährung begeistern.

Besonders ab 2026, wenn noch mehr Schulen Ganztagsunterricht anbieten, werden junge Menschen zunehmend auf Schulverpflegung angewiesen sein. Dann ist es umso wichtiger, Schülerinnen und Schülern unabhängig von ihrem sozialen und ökonomischen Hintergrund Zugang zu gesundem, leckerem, vollwertigem und möglichst regionalem Essen zu ermöglichen. Dabei kann die Mensa eben auch gleich entsprechende Angebote oder Projekte anbieten, bei denen zum Beispiel selbst gekocht, das Essen geplant, die erforderlichen Zutaten ausgesucht und besorgt werden könnten. Entsprechende Modellprojekte und Piloten wollen wir fördern, um Schulmensen weiterzuentwickeln.

Was brauchen wir:

Die Unterstützung der Anwendung von Qualitätsstandards für eine ausgewogene, altersgemäße, vollwertige und gesundheitsfördernde Ernährung bei der Vergabe von Verpflegungsaufträgen an Kitas und Schulen sollte sich an den Empfehlungen der DGE, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, orientieren.

Kantinen und Gemeinschaftsverpflegungen in landeseigenen Einrichtungen müssen mit gutem Beispiel vorangehen und schrittweise auf Gerichte aus Biolebensmitteln, sowie aus regionalen Erzeugnissen umstellen.

Wir brauchen einen Stufenplan, um durch Anreize, Beratung und Förderung, auch für Kantinen in privater Trägerschaft, den Regional- und Bioanteil deutlich zu erhöhen.

Wir brauchen eine interministerielle Projektgruppe unter Einbeziehung der kommunalen Spitzenverbände, sowie weiterer Akteur:innen, wie zum Beispiel unserem ZEHN, unseren Kita-, Schul- und Senioren-Vernetzungsstellen, den Landfrauen, der Verbraucherzentrale, Ernährungsräten, sowie weiteren Multiplikatoren.

Wir brauchen eine Projektgruppe aus Betroffenen und Expert:innen, die gemeinsam mit dem ZEHN ein Konzept und eine Bewerbungsprozedur für Modellmensen erarbeitet sowie die Modellprojekte dann auch entsprechend begleitet.

Wir haben in den vergangenen Monaten viel mit Expertinnen und Experten zum Thema Gemeinschaftsverpflegung gesprochen. Im Juni gab es auf Einladung von SPD und Bündnis 90/Die Grünen einen gemeinsamen Austausch zum Thema, der uns viele Einblicke und wichtige Punkte mitgegeben hat. Dabei ging es vor allem um mögliche Qualitätsstandards für Ernährung und wie diese bei der Verpflegung in

Schulen, Kitas, Seniorenheimen und weiteren Einrichtungen berücksichtigt werden können.

Einige Vertreter:innen, Akteur:innen, die genau an diesem Themenkomplex, mit uns gemeinsam Zielorientiert gearbeitet haben, sind heute hier. Darüber freue ich mich sehr. Ein herzliches Willkommen: Dörthe Hennemann von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Sektion Niedersachsen, sowie ihre beiden Mitarbeiterinnen Céline Düzdog und Nicole Eckelmann. Elisabeth Brunkhorst, Präsidentin des Niedersächsischen Landfrauenverband. Anja Köchermann, Vorsitzende von der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen, sowie Peter Wogenstein vom Ernährungsrat Niedersachsen.

Deutlich wurde bei unseren Diskussionen, dass eine Einführung von Standards sich auch zum Beispiel auf die Direktvermarktung positiv auswirken könnte. Ein wunderbarer Nebeneffekt. Eine Win-Win-Win-Situation also.

Es ist an der Zeit, wir müssen loslegen. Wie heißt es so schön: Einfach mal machen!

Ich freue mich auf die Beratungen im Ausschuss.