Neustart für das Klima

© imago/Eibner

Europaweit schreibt Tübingen das Catering für Grund- und weiterführende Schulen in der Stadt aus – mit festen Größen wie 3,75 Euro pro Mahlzeit, geringem Wasserverbrauch und klimaschonendem Kochen. Eine neue Dimension.

Wir wollen keinen Preiswettbewerb, wir wollen einen Qualitätswettbewerb." So lautet die klare Aussage von Holger Chemnitz als Mitglied der Tübinger Stadtverwaltung. Der stellvertretende Fachbereichsleiter Familie, Schule, Sport und Soziales der Universitätsstadt und Abteilungsleiter Service-Center Bildung und Betreuung erteilte dennoch dem Antrag der Grünen-Fraktion, Biofleisch in der Ausschreibung festzulegen, eine Absage: „Es würde auch bedeuten, dass der Caterer für uns eine zweite Produktionslinie aufbauen müsste." Für Gemüse, Teigwaren und andere Produktgruppen, die die Stadt Tübingen in Bio-Qualität vorschreibt, sei das bei den meisten Caterern bereits passiert. Diese Forderungen machten die Ausschreibung wohl anspruchsvoll, aber nicht unmöglich. In der Vorgabe, ausschließlich biologisch produziertes Fleisch zu verwenden, sieht er ein K.-o.-Kriterium. Er befürchtet null Bewerbungen, was letztlich wenig hilfreich wäre. Dies bestätigt auch das beauftragte Stuttgarter Beratungsunternehmen ODS, Optimierung von Dienstleistungen im Sozialbereich, das langjährige Erfahrungen mit Mensa-Ausschreibungen hat und die Verwaltung der Universitätsstadt auf eine Neuorientierung des Schulcaterings mit Schwerpunkt Qualität, Gesundheit und Klima hingewiesen hat. ODS-Chef Rainer Wellen hat den Tübinger Entscheidern die notwendigen Details für die Ausschreibungen geliefert, die ein klimaschonendes Schulessen ermöglichen. Er betont: „Obwohl es ein komplexes Zusammenspiel verschiedener Faktoren ist, soll das Instrument für jeden Bewerber leicht zu managen sein." Bürgermeisterin Daniela Harsch ist

Je besser es den Kids schmeckt, umso weniger Foodwaste entsteht.

mit dem Ergebnis nach langen Detail-Verhandlungen mehr als zufrieden: „Die beste Ausschreibung, die wir je hatten." Diese Ziele sollen damit realisierbar werden:

- Reduktion des CO_2-Werts
- Verbesserte Geschmackswerte
- Höherer Einsatz regionaler Produkte
- Optimierte Infrastruktur/Logistik

Das Klimaschutzgesetz des Landes Baden-Württemberg verlangt einen um 42 Prozent reduzierten Ausstoß von Treibhausgasen des Landes bis 2030 im Vergleich zu den Gesamtemissionen des Jahres 1990. Etwa ein Drittel der Treibhausgasemissionen verursacht laut Studien unser Essen. Im Schnitt verantwortet demnach jeder Bürger Europas etwa drei Tonnen CO_2-Ausstoß pro Jahr. Ein Wert, der sich laut ODS halbieren ließe, indem man die Lebensmittelauswahl und die Zubereitungsart ändert sowie zuvorderst Foodwaste minimiert.

Das langfristige Ziel der neuen Essensqualität für Tübingens Schüler greift über den zeitnah verbesserten ökologischen Fußabdruck in die Zukunft: Kinder und Jugendliche sollen ein neues Essverhalten erlernen und als Multiplikatoren weitertragen. „Durch ein ständiges Dazulernen aller Beteiligten einen soliden Beitrag zur Nachhaltigkeit in die Gesellschaft tragen", heißt es. Weil das Schulessen nach europäischem Recht und europaweit ausgeschrieben werden muss, darf die Verwaltung jedoch nicht einfach den Bieterkreis regional begrenzen. Auch regionale Speisen und Produkte als Ausschreibungskriterium sind unzulässig. Doch zeigt sich der im Gemeinderat gebildete Ausschuss erfinderisch. Mit den Berechnungen von ODS-Partner Eaternity, Zürich, können Zielwerte für einen CO_2-Ausstoß der Essensproduktion im Angebots-Mix bestimmt und über die Laufzeit erfüllt werden. So werde der Radius der Lieferwege auf einem Umweg eingeschränkt und der regionale Einkauf gestützt. Ähnlich ökologisch wirken sollen der Festpreis von 3,75 Euro pro Mahlzeit für den Caterer und die Kontrolle des Wasserverbrauchs. Denn hier liegt laut ODS einer der Punkte, der bislang nachhaltig Qualität „verhindere". Bewertungskriterien waren der Preis – oft an erster Stelle mit 50 Prozent Gewichtung –, nur punktuelle Testessen, DGE-Richtlinien sowie unspezifizierte Anforderungen an Qualität, Nachhaltigkeit und Bioanteil. Je ungenauer jedoch die Vorgaben, desto weniger prüfbar die Ergebnisse. „Das A und O einer evaluierbaren Ausschreibung sind klar definierte Werte, die eingehalten werden müssen", betont Rainer Wellen.

© privat

Rainer Wellen, Geschäftsführer ODS.

Eindeutig definierte Vorgaben sind leichter zu kontrollieren.

Nun wurde ein „Vitascore" definiert, den jeder Caterer laut Ausschreibung einhalten muss. Dieser Vitascore basiert auf Erkenntnissen der „Global-Burden-of-Disease-Studien" für eine neu entwickelte Formel zur Lebensmittelbewertung. Dazu gehört etwa, dass eine typisch westliche Ernährung zwar die Nährstoffbedürfnisse des Körpers deckt, gleichzeitig aber zu Gesundheitsproblemen wie Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und verschiedenen Krebsarten führen kann. Diese Risiken sollen auch im Sinne der Volkswirtschaft minimiert werden.

Wichtigstes Instrument für eine langfristige Wirkung der neuen Ausschreibungskriterien ist die regelmäßige Kontrolle, ob die Vorgaben eingehalten werden. Dazu gehört neben den messbaren Werten wie Ressourcenverbrauch und CO_2-Werten der Erfolg beim Gast. Ob es schmeckt, erkennt man einerseits etwa an den Tellerrückläufen. Doch nichts ist unökologischer als nicht gegessene, verschwendete Speisen. So weit sollte es gar nicht kommen. So betonen Bürgermeisterin Daniela Harsch als auch Holger Chemnitz: „Es muss schmecken." Und dieses extrem subjektive, aber letztlich alles entscheidende Qualitätsmerkmal aus Sicht der Gäste soll künftig als permanente Messlatte dienen. Heißt: Die Schülerinnen und Schüler werden häufig und regelmäßig gefragt, ob es schmeckt und wie sie ihre Mahlzeiten beurteilen. Eine Herausforderung für die Caterer.

Hohen Einfluss auf CO_2- und Wasserverbrauchswerte hat die Zutat Fleisch, um das sich wie erwähnt die Diskussion im Ausschuss und in der Gemeinderatssitzung am hitzigsten drehte. Der Antrag, die Speisepläne konsequent rein vegetarisch zu gestalten, fand praktisch keine Freunde, die Biofleisch-Pflicht auch zu wenige.

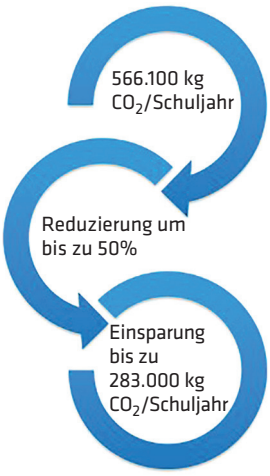
Schlussendlich machte das enfant terrible der Bundesgrünen und Oberbürgermeister der Stadt Tübingen, Boris Palmer, den Bio-Verfechtern die Entscheidung für konventionell produziertes Fleisch mit einem Vorschlag zum Kompromiss doch noch schmackhaft: Statt den Catering-Vertrag nach vier Jahren automatisch um zwei weitere Jahre zu verlängern, soll nach der ersten Vertragsfrist erneut geprüft werden, ob auf Biofleisch umgestellt werden kann. Zudem sagte Palmer den Stadträten zu, nach der ersten Ausschreibung bereits eine Nachverhandlung anzustreben, um zumindest einen Teil des Fleischs in Bioqualität zu realisieren. Es bleibt spannend.

Frauke Brodkorb-Kettenbach

Schulessen Tübingen

- 15 Grundschulen jeweils mit Ganztagsangebot an 21 Standorten
- 2.590 Schülerinnen und Schüler
- ca. 1.400 Essen/Tag (54 %)
- 8 weiterführende Schulen
- 5.360 Schülerinnen und Schüler
- ca. 750 Essen/Tag (14 %)

Schulessen und Klimaschutz



Einsparpotenzial bei ca. 1.700 Schüler*innen:

- 50 x mit dem Pkw um die Erde = 2.035.000 km
- 672 Flüge Stuttgart – Palma de Mallorca
- Stromverbrauch pro Jahr von 316 Haushalten

Quelle: Holger Chemnitz