

## Trend zu regionalen Lebensmitteln mit Trend zu Öko verbinden

**Ulrike Höfken, Ministerin für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten, über gesunde und nachhaltige Ernährung, Qualität in der Kita- und Schulverpflegung, Kitas und Schulen als Orte für Ernährungsbildung, Lebensmittelkarten für Tafeln und die Ausdehnung der ökologisch bewirtschafteten Fläche in Rheinland-Pfalz auf 20 %**

*2013 haben Sie die Kampagne „Rheinland-Pfalz isst besser“ ins Leben gerufen. Was sind die Inhalte und Ziele der Kampagne und an welche Zielgruppen richtet sie sich?*

Mit der Ernährungskampagne „Rheinland-Pfalz isst besser“ möchten wir allen Altersgruppen die Bedeutung und den Wert der Lebensmittel und der Ernährung wieder nahebringen und für die Verwendung regionaler und biologisch erzeugter Produkte werben. Als erste Ernährungsministerin eines Bundeslandes war und ist es mein Ziel, gutes Essen und nachhaltige, gesunde Ernährung im ganzen Land zum Thema zu machen. Und das ist wichtiger denn je: Übergewicht und Adipositas nehmen zu. Inzwischen ist knapp die Hälfte der deutschen erwachsenen Bevölkerung übergewichtig oder fettleibig. Begleiterkrankungen wie Bluthochdruck, Skeletterkrankungen oder Diabetes und damit hohe Kosten für das Gesundheitssystem sind die Folge. Vor diesem Hintergrund sind eine umfassende Ernährungsbildung und eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung dringend erforderlich. U. a. gibt es einen engen Zusammenhang zwischen Armut und Gesundheit. Im letzten Jahr hat Rheinland-Pfalz deshalb ein Pilotprojekt auf den Weg gebracht und 20 Lebensmittel-Karten zur Ausgabe bei Tafeln entwickeln lassen – mit Infos und Rezeptvorschlägen für Obst und Gemüse.

Die Kampagne „Rheinland-Pfalz isst besser“ informiert das Land seit 2013 über Internet, Presse, Faltblätter, Veranstaltungen, Broschüren und mit über 20 Projekten über eine gesunde, nachhaltige Ernährung. Die Maßnahmen richten sich an Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senior/-innen – also an alle Menschen in Rheinland-Pfalz. Dazu gehören z. B. frisches Obst und Ernährungsbildung in Schulen und Kitas oder Speiseplanchecks für Gemeinschaftsküchen. Der Kochbus des Ernährungsministeriums bringt bei jährlich rund 70 Terminen im Land ernährungspolitische Themen vor Ort. Und inzwischen ist Rheinland-Pfalz in der Gemeinschaftsverpflegung beim Kochen mit frischen Zutaten Spitzenreiter im Bundesvergleich.

*Eine von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung 2016 in Auftrag gegebene Studie stellt Rheinland-Pfalz für die Qualität der Kita- und Schulverpflegung ein überdurchschnittlich gutes Zeugnis aus. Worauf führen Sie das zurück, womit wird das begründet und wie ist Qualität hier definiert?*

Ich bin sehr froh über das positive Abschneiden der rheinland-pfälzischen Kitas und Schulen in puncto Essensqualität. Bei der Auswertung der Speisepläne hat sich beispielsweise gezeigt, dass im Durchschnitt 53 % der Kitas und 58 % der Schulen den DGE-Qualitätsstandard für die Schul- bzw. Kitaverpflegung erfüllen. Der DGE-Standard ist unsere Richtschnur für die Verpflegungsqualität. Besonders hervorheben möchte ich auch die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler, die mit der Note 2,2 über dem Bundesdurchschnitt von 2,55 liegt. Und 92 % der Eltern von Kindergartenkindern sind mit dem Angebot an Essen und Trinken zufrieden.

Ich führe die guten Ergebnisse u. a. auf den hohen Stellenwert der Ernährungspolitik seit meinem Amtsantritt 2011 zurück. Seitdem gibt es nicht nur erstmals ein Ministerium, das „Ernährung“ im Namen trägt – es werden wesentlich mehr Projekte umgesetzt. Im Kita-Coaching beispielsweise werden Kitas ein Jahr lang intensiv beraten, um der gesunden Ernährung einen höheren Stellenwert zu geben. Für Schulen vergeben wir in einem sog. Qualifizierungsprozess bis zu drei Sterne für eine gute Verpflegung und Ernährungsbildung.

*Inwiefern unterstützen Sie Kitas und Schulen dabei, bei der Verpflegung aktuelle Trends wie Regionalität, Saisonalität oder Nachhaltigkeit aufzugreifen?*

Es ist mir sehr wichtig, die Verwendung regionaler, saisonaler und ökologisch erzeugter Produkte in der Kita- und Schulverpflegung zu fördern. Dies ist Bestandteil all unserer Maßnahmen. So wird beispielsweise im EU-Schulprogramm eine Quote von 50 % regional und 20 % ökologisch erzeugten Produkten bei Obst und Gemüse verlangt. Die Landesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, den Ökolandbau in Rheinland-Pfalz von derzeit 9 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche mittelfristig auf 20 % zu erweitern und

Ulrike Höfken ist seit Mai 2016 Ministerin für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten in Rheinland-Pfalz. Die 62-jährige Diplom-Agraringenieurin war in der vorherigen Legislaturperiode für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten zuständig. Während die konventionelle Landwirtschaft und der Weinbau 2016 wieder dem Wirtschaftsministerium angeschlossen wurden, ist das Umweltministerium weiterhin für die biologische Landwirtschaft verantwortlich. Davor gehörte Höfken 17 Jahre lang dem Bundestag an und bekleidete viele Jahre das Amt der Vorsitzenden bzw. Stellvertreterin des Ernährungsausschusses. In der Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen hatte sie zuletzt die Funktion der Sprecherin für Ernährungspolitik und Agro-Gentechnik. Seit vielen Jahren gehört sie dem Kuratorium der ASG an.



Foto: K. Bänsch/MULEWF

damit auch die Deckung der Nachfrage nach Bioprodukten aus Rheinland-Pfalz zu realisieren. Zur Umsetzung des Ziels 20 % Ökolandbau erarbeiten wir einen Öko-Aktionsplan mit umfassenden Maßnahmen zur Ausweitung der Produktion und der Nachfrage. Dazu zählen auch Aktivitäten zum verstärkten Einsatz von Bioprodukten in der Außer-Haus- sowie der Gemeinschaftsverpflegung. Mit dem Öko-Kongress am 8. September 2017 haben wir den Start für die Erarbeitung des Öko-Aktionsplans gesetzt.

*Trotz des im Vergleich guten Abschneidens bei der Kita- und Schulverpflegung ist offensichtlich noch Luft nach oben. Welches sind die wichtigsten Ansatzpunkte, um die Nachhaltigkeit beim Essensangebot in Schulen und Kitas weiter zu verbessern?*

Unser Ziel ist es, dass alle Schulen und Kitas den DGE-Qualitätsstandard umsetzen. Derzeit fordern ihn 1/3 der Kitas und knapp 2/3 der Schulen in Rheinland-Pfalz ein und er wird von knapp 30 % der Essensanbieter laut der rheinland-pfälzischen Studie umgesetzt. Hier besteht Handlungsbedarf – vor allem bei den Anbietern. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz, deren Aufgabe die Beratung aller Verpflegungsverantwortlichen für eine gute nachhaltige Essensversorgung in Kitas und Schulen ist, wird beispielsweise in Zukunft verstärkt Fortbildungen und Hilfen für Caterer anbieten.

Noch ein Wort zum DGE-Qualitätsstandard: Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als Richtschnur für eine gesunde Zusammensetzung des Essens entwickelt. Nachhaltigkeitsaspekte spielen

eine zunehmende Rolle: So empfiehlt die DGE beispielsweise, nur 2 x Fleisch und 1 x Fisch in der Woche zu essen. Gering verarbeitete Lebensmittel, ökologische, regionale, saisonale, fair gehandelte und umweltfreundlich verpackte Lebensmittel sollen berücksichtigt werden.

*Stichwort Beschaffung: Wie gut werden die Spielräume des Vergaberechts in der Gemeinschaftsverpflegung genutzt, um bestimmte Qualitätsstandards wie Bio oder regional festzusetzen. Wie können öffentliche Träger bei der Umsetzung einer hochwertigen Gemeinschaftsverpflegung unterstützt werden?*

Da ist noch viel Luft nach oben. Dabei bietet das Ausschreibungsverfahren eine sehr gute Möglichkeit, Kriterien für die Essensqualität festzulegen. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung berät Schulen seit 2009 in diesem Bereich mit dem Ergebnis, dass laut der rheinland-pfälzischen Studie immerhin knapp 60 % der Schulträger den DGE-Standard vertraglich festgelegt haben. Es gibt Musterausschreibungen und spezielle Schulungen für die Träger zum Thema – auch für Kitas. Dabei sprechen wir aber nicht von Vorgaben für den Einsatz von Öko- oder Regionalprodukten. Deren Anteil zu erhöhen und zu verbindlichen Quoten zu kommen ist Ziel unseres Öko-Aktionsplans. Unser Ziel ist ein Anteil von 30 % in der Kita- und Schulverpflegung.

*Wie wichtig sind Kitas und Schulen heute als Orte für Ernährungsbildung und geht es bei Ernährungsbildung immer nur um gesunde Ernährung?*

Alle Grundlagen des Ernährungsverhaltens werden in der Kindheit gelegt. Ich halte daher die Ernährungsbildung in Kitas und Schulen für zentral. Dabei geht es vor allem darum, einen Bezug zum Essen, den Lebensmitteln und ihren Erzeugern oder Verarbeitern herzustellen, den Spaß am Anbauen, Ernten und Kochen zu vermitteln. Hinzu kommt, dass ich dort alle Kinder gleichermaßen erreiche, egal aus welchem Elternhaus sie kommen. Um besonders Kinder aus bildungsfernen Schichten zu unterstützen, fokussieren wir einen Teil unserer Maßnahmen auf soziale Brennpunkte. Wichtig und oft nicht so einfach ist es aber auch, die Eltern und Träger mit einzubeziehen.

*Rheinland-Pfalz hat als erstes Bundesland die vom Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) erarbeiteten Lebensmittelkarten für Tafeln übernommen. Worum handelt es sich dabei und weshalb besteht Bedarf an solchen Informationen?*

Studien belegen immer wieder, dass Menschen aus bildungsfernen Schichten häufiger an Übergewicht, Adipositas und anderen Krankheiten leiden. Wenn ich sie erreichen will, muss ich dorthin gehen, wo sie sich ohnehin aufhalten und die Informationen liefern, die unmittelbar gebraucht werden. Das versuchen das BZfE, die peb (Plattform Ernährung und Bewegung e.V.), die Tafeln und wir mit den Lebensmittel-Infoblättern.

Im Rahmen einer Diskussion im rheinland-pfälzischen Ernährungsbeirat hatte sich herausgestellt, dass frische oder exotische Lebensmittel bei den Tafeln oft liegenbleiben und viele Kund/-innen damit nichts anzufangen wissen. So wurde für die 20 größten „Ladenhüter“ jeweils ein Infoblatt mit einer einfachen Erklärung und einem bebilderten Rezept entwickelt. Die Infoblätter werden bei den Tafeln mit den entsprechenden Lebensmitteln zusammen ausgegeben und durch Probieraktionen beworben. Da ist eine Fenchel-Tomaten-Pfanne ebenso zu finden wie eine Brotsuppe oder ein Passionsfrucht-Bananen-Milchshake.

*Bei der Wahl zwischen einem konventionell erzeugten Lebensmittel regionaler Herkunft und einem Bioprodukt, das nicht aus der Region stammt, entscheidet sich die Mehrzahl der Verbraucher/-innen für die regionale Herkunft – sicher auch, weil regional inzwischen fast automatisch mit nachhaltig gleichgesetzt wird. Besteht hier noch Aufklärungsbedarf über den Zusatznutzen einer ökologischen Lebensmittelproduktion, spielt der Preis eine Rolle oder liegt es an der geringeren Anzahl bio-regionaler Produkte? Wie kann der regionale Bioanteil erhöht werden?*

Wir wollen den Trend zu mehr Regionalität mit dem Trend zu Öko verbinden. Regionale Produkte sind meistens nicht wesentlich teurer als konventionelle und haben ein sehr positives Image. Ökologische Produkte haben dazu noch weitere erhebliche Vorteile z. B. durch weniger Belastung von Böden und Wasser. Ökologisch erzeugte Produkte sind, bedingt durch die aufwendigeren Produktionsbedingungen, oft deutlich teurer. Im Gegensatz zu „regional“ ist der Begriff „Bio“ durch strenge Vorgaben geschützt. Seit 1992 gibt es eine eigene EU-Verordnung und ein eigenes Kontrollsystem für Biobetriebe.

Ein Problem, gerade auch in Rheinland-Pfalz, ist die noch zu geringe regionale Bioproduktion. Ziel unseres Öko-Aktionsplans ist es deshalb, die bio-regionalen Wertschöpfungsketten zu stärken. Hierfür werden wir eine Schwachstellenanalyse vornehmen und dann zielgerichtet mit unserer Förderung da ansetzen, wo Lücken sind. Gerade bei Gemüse haben wir nur eine 25%ige Selbstversorgung mit Bioprodukten aus Deutschland. Hier wollen wir mit dem Öko-Aktionsplan und Informationskampagnen für Ökoprodukte ansetzen und die Chancen für die regionalen Gemüsebauern nutzen.

*Inzwischen beginnen auch Städte, ihre Rolle im Ernährungssystem zu überdenken. In den USA bereits etabliert, entwickeln sich Ernährungsräte in Deutschland gerade zum Trend innerhalb der Nachhaltigkeitsbemühungen der Städte. Inwieweit ergeben sich daraus neue Impulse für das Konzept der Regionalität?*

Ziel der Ernährungsräte ist es, den Anbau und die Produktion von Lebensmitteln wieder vor Ort in die Städte zu holen und eine regionale Versorgung sicherzustellen. Dabei geht es nicht nur darum, den Absatz regionaler Produkte zu erhöhen, sondern auch darum, städtische Gärten zu schaffen oder die Ansiedlung landwirtschaftlicher Betriebe zu unterstützen. Es werden Strukturen verändert. Ziel ist es, dass die Wertschöpfung bei den regionalen Erzeugern/-innen und Verarbeitern/-innen bleibt und so die ganze Region gestärkt wird. ■