

Schulessen darf nicht politisch werden

Neuer Leitfaden für die Schulverpflegung empfiehlt Vielfalt statt Verzicht

(Berlin, 04.01.2021) Falsch gelebte Toleranz zeigt sich häufig bei der Schulverpflegung. Aus Rücksicht auf religiöse Befindlichkeiten, Scheu vor einer Auseinandersetzung auf gesellschaftspolitischer Ebene oder einfach aus Bequemlichkeit verzichten immer mehr Schulmensen auf traditionelle, deutsche Speisen. Das führt zu Ärger bei Eltern und zur Ausgrenzung von Schülern. Aus diesem Anlass gibt es jetzt einen Leitfaden und ein Unterrichtsmodul für Schulen, Lehrkräfte und Speisenanbieter, die unter dem Motto „Vielfalt statt Ausgrenzung“ für eine auch kulturell ausgewogene Ernährung werben. Produziert wurde das Info- und Lehrmaterial mit dem Titel „PorkInklusio: Schweinefleisch, halal, kosher & Co.“ vom Bundesverband Rind und Schwein e.V. (BRS) und dem i.m.a – information.medien.agrar e.V.

Schulmensen und Caterer übersehen häufig, dass die Berücksichtigung kultureller Speisen eine Bereicherung des Nahrungsangebots darstellen kann. So wie heute vegetarische oder vegane Angebote zu einem selbstverständlichen Angebot gehören, kann man auch in der Gemeinschaftsverpflegung auf kulturelle Besonderheiten achten, ohne dabei generell auf Currywurst & Co. verzichten zu müssen. Der Leitfaden „PorkInklusio: Schweinefleisch, halal, kosher & Co.“ soll dabei eine Orientierungshilfe für Schulen, Schulträger und Speisenanbieter sein, wie sie Essenspläne vielfältig bereichern können, ohne dabei einzelne Schulkinder auszugrenzen.

Das Material bietet Anregungen für eine vielfältige Angebots- und Speisenplanung, den Einkauf, die Lagerung und Zubereitung sowie die Speisenausgabe. Neben einem Fragebogen zur Bedarfsanalyse und Rezepten berichtet eine Küchenleiterin von ihren Erfahrungen im Schulalltag. Das Interview macht Mut zur Nachahmung und zeigt: Engagement ist wichtig.

Vielfalt statt Verzicht laute die Devise, so die Projektpartner. Ernährungsgewohnheiten und das Essen generell müssten dabei unpolitisch bleiben. Stattdessen sollte die Chance genutzt werden, die kulturelle Vielfalt verschiedener Speisen und Gerichte zu nutzen, um Wissen über Herkunft, Glauben und Lebenseinstellungen unvoreingenommen zu vermitteln.

Die Projektpartner ermuntern Lehrer, Schüler und Caterer die Internetplattform www.porkinklusion.de zu nutzen, um bewährte Rezepte und Speisekarten einzureichen und zu veröffentlichen. Auf der Internetseite findet man außerdem Informationen zum Download und Nachdruck. Der Leitfaden eignet sich zur Weitergabe, etwa durch Fleischereien und an Bedientheken. Alle Unterlagen stehen im Portal als druckfertige Dateien zur Verfügung.

