



## Interview

# DIE MIENSA – mehr als ein Sättigungsraum

Kita bis spätnachmittags, Ganztagschule bis abends. Gut, dass die Kinder wenigstens mittags ein warmes Essen bekommen. Wirklich gut? Über die Situation in der Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen hat **Karin Wiemer** mit der Diplom-Pädagogin **Lotte Rose** gesprochen. Sie ist Mitglied der Bildungskommission von Slow Food Deutschland, leitete verschiedene Forschungsprojekte zum Essen in pädagogischen Einrichtungen und wirft kritische Fragen auf, etwa: Wann nutzen wir endlich die Chance, Bildung und Verpflegung zusammen zu denken?

**Slow Food Magazin: Bei der Gemeinschaftsverpflegung insbesondere in Schulen und Kindertagesstätten geht es, verständlicherweise, in erster Linie um das Essen an sich: Eltern ist wichtig, dass die Mahlzeiten gesund und ausgewogen sind, möglichst mit regionalen Lebensmitteln, nachhaltig und am besten frisch gekocht. Sind das die Beobachtungen, die Sie bei der Verpflegung von Schul- und Kitakindern gemacht haben?**

**Lotte Rose:** Ja, aber dabei wird etwas Wichtiges übersehen. Es wird zwar eine große Qualitätsdebatte geführt, um die Einhaltung der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und um Nachhaltigkeit – das ist auch alles richtig. Aber es ist sehr fokussiert auf die Speisen. Was ausgeblendet wird: Wie rahmen wir eigentlich die Essensversorgung und die Mahlzeiten bei Kindern und Jugendlichen in öffentlichen Institutionen?

**Sie sind dieser Frage nachgegangen. Welche Rahmenbedingungen haben Sie in Mensen von Schulen und Kitas vorgefunden?**

Die Verpflegung lehnt sich an die bereits bestehenden Konzepte aus anderen Lebensbereichen an. Zum einen ist da die Fortführung des Familientischs, vor allem in Kitas und Grundschulen: Alle sitzen an einem Tisch, mit einem Erwachsenen, der kontrolliert, dass es nicht zu wild wird. Aber es ist dennoch nicht wie in der Familie: Es sind ganz viele Kinder, es sind andere Generationenbeziehungen, andere Machtverhältnisse.

Bei den älteren Schülern gibt es dann das Modell der Betriebskantine aus der erwachsenen Arbeitswelt. Auch das müssen wir kritisch hinterfragen. Denn die Zahlen belegen: Je älter die Schüler und Schülerinnen werden, umso mehr suchen sie sich ihr Essen woanders. Es ist offenbar nicht jugendgemäß, in der Mensa zu essen, sondern andere Orte sind schicker. Da müssen wir uns fragen, warum. Und bei der Antwortsuche sollten wir nicht darum kreisen, dass es an den Speisen liegt, sondern wir müssen uns den jugendkulturellen Bedeutungsgehalten dieser Essensorte widmen. Wenn ich mich auf dem Markt selbstständig verköstige statt mich in der Mensa der Schule anzustellen, markiere ich Eigenständigkeit, Erwachsensein. Alle Fast-Food-Buden in der Umgebung zu schließen, ist also keine Lösung. Die schwierige Frage lautet: Wie kann die Mensa jugendgemäß werden?

**Eine berechtigte Frage. Haben Sie eine Antwort darauf?**

Leider nein. Aber überhaupt verstehen zu wollen, warum Jugendliche nicht mehr in der Mensa essen möchten, ist ein erster Schritt dahin. Ein anderer Punkt ist: Die Situation der Erwachsenen beim Schulessen ist schwierig. Morgens disziplinierende, unterrichtende und benotende Lehrkräfte, mittags Mitglieder einer Tischgemeinschaft, in der eine egalitäre Beziehung gepflegt wird. Das sind Positionswechsel, die kaum hinzubekommen sind.

**Also ein Beziehungsproblem?**

Grundsätzlich ist die Essensgabe eine Beziehungsgabe. Mein Verhältnis zum Essen ist immer bestimmt von der Beziehung zu der Person oder auch der Institution, die mir Essen gibt. Wenn Kinder ein ambivalentes Verhältnis zur Schule haben, auch mal beladen mit Angst, Ausgrenzungserfahrungen oder angestautem Ärger, dann wird es schwierig, das Essen dieser Institution freudig anzunehmen. Viele Essenskonflikte, ob in Familie oder in Schule oder Kita, sind Arenen der Generationenkonflikte, des Kampfes um Eigenständigkeit oder des Wunsches, Verletzungen zurückzugeben. Wir müssen uns fragen: Was tun wir unseren Kindern und Jugendlichen an, wenn Sie unser Essen nicht als positive Essensgabe annehmen können?

**Spielt dabei auch die Gleichberechtigung eine Rolle, die Schüler vermissen?**

Genau. Wie sieht es denn mit der kulinarischen Selbstverfügung junger Menschen in pädagogischen Einrichtungen aus? In Familien zeigen sich seit längerem Lockerungen bei



**Prof. Dr. Lotte Rose** ist Erziehungswissenschaftlerin und seit 1997 Professorin für Pädagogik der Kinder- und Jugendarbeit an der Frankfurt University of Applied Sciences. Von 2011 bis 2014 leitete sie zusammen mit Rhea Seehaus ein Forschungsprojekt zur Verpflegungssituation in Schulen, bei dem die Vorgänge

am Mittagstisch dokumentiert wurden. In der Folge entstanden zahlreiche Publikationen zum Schulessen, in denen sie aufzeigt, dass Gemeinschaftsverpflegung sehr viel mehr ist als reine Nahrungsaufnahme. Auch das »Slow Food Deutschland Gesundheitspapier« hat Lotte Rose mitgearbeitet, welches die Ernährungsumgebung ebenfalls maßgeblich mitberücksichtigt.

der erwachsenen Kontrolle des Essens der Kinder. Sie können sich auch mal zwischendurch was aus dem Kühlschrank holen oder beim Einkauf etwas in den Wagen legen. Und Erwachsene nehmen sich selbstverständlich das Recht heraus, zu essen, was und wann sie möchten. Die Schulverpflegung entmündigt aber junge Menschen massiv – wie Schule ja auch insgesamt.

Zu fragen ist auch: Warum können Kinder nicht an der Essensproduktion beteiligt sein? Wir jammern, dass Kinder zuhause nicht mehr erleben, dass gekocht wird und sich nicht daran beteiligen können. Das setzt sich in der Schule fort. Auch hier essen sie Vorgefertigtes, dessen Entstehung ihnen fremd bleibt. Als Ersatz gibt's dann ein dreitägiges Kochprojekt. Das ist doch aberwitzig. Auf Ferienfreizeiten der Jugendhilfeträger ist Standard, dass Kinder und Jugendliche selbst Hand anlegen bei der Verpflegung. Warum soll das nicht in der Schule gehen? Eventuell braucht es einen ganz neuen Berufsstand: Kochen in pädagogischen Einrichtungen, Fachkräfte, die kochen und junge Menschen integrieren können. Das könnte aus der Schule ein Haus des Lebens und Lernens machen.

#### **Auch in Bezug auf Lebensmittelverschwendung. Denn was passiert eigentlich mit den anfallenden Essensresten?**

Die wandern tagtäglich in den Müll! Eine ordentliche Hausnummer. Es gibt riesige Kampagnen gegen Lebensmittelverschwendung – und in den Mensen passiert gar nichts. Warum habe ich nicht die Möglichkeit, übrig gebliebenes Essen mitzunehmen oder am nächsten Tag Neues daraus zu kreieren? Da kommt dann immer das Hygiene-Argument. Aber alle Regeln sind menschengemacht, können also auch überprüft, korrigiert werden. Die Weiterverwendung von Essensresten wäre auch ein Argument, wieder mehr vor Ort zu kochen.

#### **Neben mehr Mitbestimmung und Einbindung von Kindern, was sind Ihre Ansätze für eine verbesserte Verpflegungssituation?**

Der Knackpunkt ist: Sind wir bereit, Verpflegung als Bildungsraum zu begreifen, curricularer Bildung, aber auch demokratischer, ökologischer und kulinarischer Bildung? Nicht stiefmütterlich als Sättigungsort zu behandeln, sondern als Raum, der neue Chancen des Lernens, der Beziehung, der Schulkultur bietet. Das Problem ist, dass die Essensverpflegung den Schulen unter ungeheurem Handlungsdruck als weitere Aufgabe übergestülpt wurde. Da war also nie Raum dafür, diese neuen Möglichkeiten zu begreifen und zu gestalten.

#### **Wie könnte eine Neugestaltung aussehen, die das Essen in allen Bereichen integriert?**

Wir dürfen Bildung nicht mehr in spezialisierten Unterrichtsfächern und -tacken denken. Vom Essen aus ließe sich eine neue, ganzheitliche und erfahrungsbezogene Kultur des Lernens entwickeln: Rechnen beim Umgang mit Rezepten, Chemie beim Kochen, Biologie beim Gartenbau, Kunstgenuss mit allen Sinnen bei der Menügestaltung, Wirtschaft bei der Budgetplanung, Nachhaltigkeit bei der Beschäftigung mit der Lebensmittelproduktion und schließlich: Demokratie lernen bei der gemeinsamen Verhandlung der Essenspraxis zwischen individuellen Interessen und vorhandenen Geldmitteln.

#### **Was müsste sich Ihrer Ansicht nach ändern, um solch ein Haus des Lebens und Lernens zu etablieren?**

Wenn wir Essen als Raum demokratischen Lernens kultivieren wollen, dann müssen wir auch gesprächsbereit, konfliktbereit und kompromissbereit sein! Kinder müssen Fragen und Einwände haben dürfen. Dann lautet die elementare Frage: Sind wir bereit, uns als Erwachsene so zur Verfügung zu stellen? Das heißt auch: Sind wir bereit, Macht abzugeben? Das braucht ein neues pädagogisches Selbstverständnis.

Was es auch braucht: Überhaupt die Entdeckung des Essens als ein Thema für die Pädagogik. Kaum jemand, der Lehramt, Erziehung oder Sozialpädagogik studiert, erfährt dazu etwas. In der Unsicherheit orientiert man sich dann am Leitprogramm gesunder Ernährung, um auf der richtigen Seite zu sein. Das ist aber eine Sackgasse. Dennoch haben sie alle am Ende mit Essenssituationen zu tun und müssen irgendwie damit klarkommen. ●