

KINDER, AUFG'WÄRMT IS!

Eltern jammern über zu viel Fleisch, Schüler kämen hungrig nach Hause. Wie gut ist die Wiener Schulküche?

Richtiges Erdäpfelpüree braucht Zeit. Das Schälen, das Kochen. Das Stampfen, das Rühren.

Das eine Mal habe Mathias Fiedlers Mutter keine Zeit gehabt, sein Lieblingsessen frisch zu kochen. Sie griff zum Packerl. Und der Bub hat die Kost „nicht angerührt“.

Als Erwachsener macht Fiedler alles selbst: Erdäpfelpüree, Serviettenknödel, Nockerln. Nämlich in der Kinderküche im 14. Bezirk, die er seit 20 Jahren leitet. „Natürlich ist das teurer und zeitaufwendiger, aber bei Qualität mache ich keine Kompromisse.“

Nudeln äßen, weil die Saucen so grausig seien. Ist das Angebot wirklich so schlecht? Steht beim Wiener Schulesen Quantität vor Qualität?

Rindfleisch-Bulgurlaibchen ist das Lieblingsessen der Geschäftsfeldleiterin Claudia Ertl-Huemer, im Katalog ihres Unternehmens Gourmet Kids steht es neben Alaska-See-lachswürfeln und Linsenbällchen. Seit 25 Jahren arbeitet die studierte Ernährungswissenschaftlerin in der Gemeinschaftsverpflegung. So nennt man den Gastronomie-zweig, der Seniorenheime, Krankenhäuser

AUSGABE:
KATHARINA
KROPSHOFER

Brokkoli schmeckt nicht automatisch gut, nur weil er bio ist.“ Er müsse auch bissfest sein, frisch zubereitet eben und gut gewürzt. Gerade in dieser Lebensphase sei Qualität wichtig. Die Frau hat ökologische Landwirtschaft studiert und betrieb sechs Jahre lang selbst ein Schulbuffet in Kärnten – weiß also, wie schwer hochskaliertes Kochen ist. Heute berät sie Gemeinden in ganz Österreich zu nachhaltiger Schulverpflegung.

Das, was in Kindergärten und Schulen auf den Tisch kommt, prägt den Umgang mit Essen im weiteren Leben. „Wenn das Kind lernt, dass es bei Hunger zum Leberkäs greift, wird es das auch als Erwachsener noch tun.“ Dass die Ausschreibungen so gestaltet sind, dass nur zwei Anbieter infrage kommen, sei Teil des Problems. Selbstgemachtes Erdäpfelpüree, Nockerln oder Marrillknödel? Unmöglich in solchen Mengen. Stattdessen kommt das Püree eben aus der Packung, Tortellini aus der Dose.

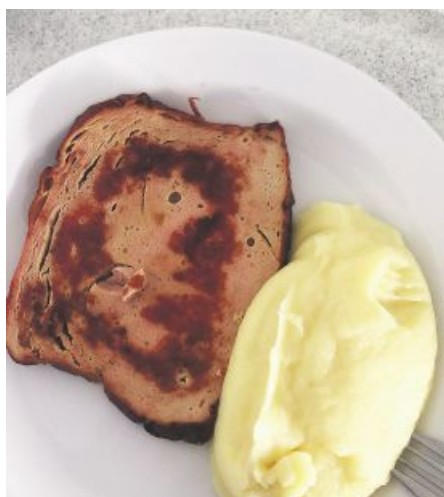
Ein Blick über die Grenzen: „In Kopenhagen gibt es 900 Gemeinschaftsverpflegungsküchen. Das heißt mehr Abwechslung“, sagt Strobach. Die Kinder stehen dort teils selbst in der Küche, der Bioanteil liegt bei 90 Prozent. Finnische Schulen müssen kostenloses, gesundes Essen anbieten, Schokolade und Softdrinks sind höher besteuert – seitdem stabilisieren sich die Zahlen der übergewichtigen Kinder.

Der Umstieg auf kleinere Schulküchen wäre aber gerade jetzt extrem aufwendig: Schließlich werden überall dringend Köche gesucht, nicht alle Eltern können sich teures Essen leisten. „Ich will die zwei großen Anbieter nicht kritisieren. Sie funktionieren perfekt in einem System, in dem Kinder vor allem satt werden sollen“, sagt Strobach. Wie sollte also besseres Essen in einer Großstadt zustande kommen? Wer soll für zehntausende Kinder zur Spätzlereibe und Pastamaschine greifen?

In diesem Moment sucht die Gemeinde Wien neue Essensanbieter für die Kindergärten – die letzte Ausschreibung liegt bereits knapp 20 Jahre zurück. „Wenn man das nach Bezirk ausschreiben würde und so etwa zehn Kindergärten bündeln würde, könnten sich auch gute kleinere Gastronomen etablieren“, meint die Expertin Strobach. Noch sind die Ausschreibungskriterien nicht klar.

Mathias Fiedler von der Kinderküche habe sich die Ausschreibung, öffentliche Ganztagschulen zu bekochen, vergangenes Jahr angesehen. Das Problem: Eine vergleichsweise kleine Küche wie die Seine könne den Kriterien nie entsprechen. Dort heißt es nämlich, dass der Anbieter innerhalb der vergangenen zwölf Monate Portionen für mindestens 10.000 Schüler gekocht haben muss. Pro Tag. Das schließt quasi alle Bewerber bis auf zwei aus.

Patrick Timmelmayer von der Schulbehörde MA 56 verteidigt Wiens Großküchenpolitik. „Wir können uns hier auf keine



Leberkäs oder Cremespinat?
Links: Essen vom Gastroriesen aus der öffentlichen Ganztagschule; rechts: so kocht ein Familienbetrieb für Privatschulen der Stadt

3500 Portionen Essen bereitet sein Team jeden Tag für 60 Wiener Schulen und Kindergärten vor – allesamt privat geführt. Denn die Lizenz zum Bekochen öffentlicher sogenannter verschränkter Ganztagschulen (Unterricht und Freizeit wechseln einander ab, die Kinder bleiben von 8 bis 16 Uhr) haben in Wien nur zwei Anbieter.

Auch 2021 entsprachen nur die Großküchen „Gourmet“ und „Max Catering“ den Ausschreibungskriterien der Stadt. Sie bekochen die 44.763 Kinder, die die 186 öffentlichen Pflichtschulen über den Tag betreuen. Ihnen steht Mittagsverpflegung zu. Während die Kinderküche Privatschülern frische Mahlzeiten im Edelstahlgeschirr liefert, kommen Speisen der Gastroriesen in „Cook and Chill“-Papp- oder Plastikschachteln. Die Lasagne oder das Rindsgulasch darin wurden am Vortag gekocht, in der Schule wärmen sie Kantinenmitarbeiter auf.

Der *Falter* hat Eltern und Kinder in Wien gebeten, Fotos von Mahlzeiten ihrer Schulkantinen, sowie Speisepläne und Erfahrungen aus Mensen zu schicken. Glaubt man der nicht repräsentativen Stichprobe, ist der Schulspeiseplan fettig: Leberkäse, Hendlhaxen, Schnitzerl – die Kinder der Stadt essen nicht viel anders als ihre älteren Vorbilder.

Eltern berichten, dass ihre Kinder hungrig nach Hause kämen oder dass sie bloße

und eben Schulen beliefert. Riesige Schöpflöffel, Edelstahlwannen, Tomatenmark in der Fünf-Kilo-Dose – 80.000 Portionen kocht Gourmet Kids jeden Tag, 21.000 gehen an Wiener Schulen. Sie sind unterteilt in sieben Menülinien: zwei Standardmenüs, eine vegetarische und eine schweinefleischfreie Variante.

Und natürlich Sonderkost: glutenfrei, laktosefrei, milchweißfrei. Die Schulen bestellen, um die 50 Köche kühlen das Essen auf vier Grad. Am nächsten Tag liefert Gourmet Kids an die Schulen, zumindest zwei Menülinien empfiehlt das Unternehmen für jedes Kinderbuffet.

„Es ist eine permanente Herausforderung: Essen kochen, das Kindern schmeckt und ihnen auch guttut“, meint Ertl-Huemer. Verschiedene Nationen, Gewohnheiten, so vielfältig wie die Haushalte, aus denen die Kinder kommen, und die Verantwortung, auch wirklich alle täglich zu versorgen – die Herausforderungen ihres Arbeitslebens.

Die Kinder seien ja im Wachstum, da brauchten sie Kalzium für die Knochen und Ballaststoffe aus Hülsenfrüchten. Dann noch strengste Hygienevorschriften, Liefersicherheit und Ausschreibungskriterien der Stadt, 50 Prozent Bio zu verkochen und Tierwohlstandards einzuhalten.

Eigentlich seien die Ansprüche in Wien ziemlich hoch, sagt Anna Strobach. „Aber



Wenn das Kind lernt, dass es bei Hunger zum Leberkäs greift, wird es das auch als Erwachsener noch tun

ANNA STROBACH,
EXPERTIN FÜR
SCHULESEN



Experimente einlassen.“ Der hohe Bioanteil, verschiedene Spezialangebote wie glutenfreies Essen für so viele Kinder – das sei für große Küchen leichter. „Das Wichtigste ist für uns die Versorgungssicherheit.“

4,13 Euro pro Tag und Kind zahlen die Eltern derzeit für das Schulessen. Das sei für die Stadt bestenfalls kostendeckend, eher ein Verlustgeschäft. Eltern, die sich das Essen nicht leisten können, zahlen weniger. An 70 Pilotschulen ist die Mittagsverpflegung generell gratis.

Und überhaupt: Wer sagt, dass kleinere Anbieter zwangsläufig besseres Essen liefern? 2018 hat sich die NGO Greenpeace Schulessen in allen Bundesländern angesehen. Und die Wiener Küche gelobt: Nach Kriterien wie Regionalität, Bioanteil und Regelmäßigkeit fleischloser Speisen schnitt Wien am besten ab.

„Prinzipiell sind die Speisepläne der Wiener Schulen gesünder als etwa die in Niederösterreich, wo Schulen oft von Gasthäusern aus der Nachbarschaft beliefert werden“, erklärt die Ernährungswissenschaftlerin Melissa Millonig, die Workshops zu gesunder Ernährung an Schulen hält. Essen von Gastroriesen aufzuwärmen ist also gesund für Kinder?

Jedenfalls besser, als man im ersten Moment glauben würde. Nur bei Nährstoffen wie Vitamin C schneiden frisch gekochte

Mahlzeiten deutlich besser ab, sagt Melissa Millonig. Auch Gourmet-Geschäftsfeldleiterin Ertl-Huemer ist überzeugt von der Methode: „Cook and Chill ist die nährstoffschonendste und hygienisch sicherste Methode. Je länger eine Speise warmgehalten wird, desto mehr Risiko.“ Auch die Kritik am Geschmack wischt sie vom Tisch: Cook-and-Chill-Gemüse sehe viel frischer aus als Warmgehaltenes, der Geschmack leide nicht. Im Gegenteil.

Vielleicht liegt das Problem ja weniger bei den Großanbietern als in den Schulen selbst. Dort wählen ausgesuchte Lehrer oder Freizeitpädagogen aus den sieben angebotenen Wochenplänen und entscheiden sich nicht immer für die beste Kombination.

Denn sie können zwischen den empfohlenen Linien hin- und herspringen, theoretisch für jeden Tag das ungesündeste Essen aller sieben Wochenpläne wählen. Auch wenn das Menü von Gourmet Kids drei vegetarische Tage vorsieht, können auf einem Schulspeiseplan Gulasch, Paprikahendl und Kebabsteller an aufeinanderfolgenden Tagen stehen.

„Zurzeit bestellen viele Schulen das, von dem sie glauben, dass es allen Kindern schmeckt“, sagt die Agrarexpertin Anna Strobach. Wenn neue Gerichte wie gefüllte Paprika im Müll landen, müsse man das

Schulessen soll satt machen – so war es schon immer (wie bei dieser Schulspeisung 1974). Heute setzen Städte auch auf Biolebensmittel, Tierwohl und natürlich Gesundheit

eben viermal aushalten. Beim fünften Mal schmecke es dem Kind dann. Es bräuchte Schlüsselpersonen in Schulen, die Menüs mit Expertise zusammenstellen.

Dass das mit der vegetarischen Küche nicht immer klappt, weiß auch Sophia, neun Jahre: „Ich bin schon lange Vegetarierin: seit ich fünf bin.“ Dreimal in der Woche isst sie in ihrer öffentlichen Volksschule im 14. Bezirk, Vegetarierinnen wie sie würden von der Schulkantine „benachteiligt“. Wenn die anderen Nudeln mit Fleischsauce bekommen, bekomme sie „irgend-einen Bohnengatsch“.

In Wien mag einiges besser laufen als in anderen Bundesländern, Fachleute wie Anna Strobach hätten trotzdem viele Verbesserungsvorschläge. Ihr Verein Zukunft Essen sammelt Bedenken, um damit zu Politikern zu gehen. Ginge es nach ihr, würde eine Million Kinder in Wien bis 2030 gut und gratis in der Schule essen, der Bioanteil auf 90 Prozent steigen – natürlich mit einer sozialen Staffelung.

So wie es das in manchen Wiener Privatschulen bereits gibt: gesund, aber schmackhaft. Und manchmal dürfe es dann auch etwas anderes sein: „Der Speiseplan muss das Leben widerspiegeln“, sagt auch der Kinderküchen-Betreiber Mathias Fiedler. „Ab und zu darf es deshalb auch ein Schnitzel geben.“

KINDERN KOCHEN BEIBRINGEN?

Haubenkoch Schellhorn
... im Interview über
kulinarische Erziehung
SEITE 38