

1/23

Unser Essen, unser Klima

Das vergangene Jahr war turbulent. Viele Themen sind zeitgleich auf uns eingeströmt und waren eng mit Preissteigerungen oder einer veränderten Lebensmittelverfügbarkeit verbunden. Wie wäre es, beides als Chance zu sehen und Verpflegungsangebote weiter nachhaltig zu verändern? Sprich, dem Gemüse immer mehr die Hauptrolle auf dem Teller zukommen zu lassen und Fleisch sowie Wurst nur selten anzubieten. Denn was wir essen, hat auch Einfluss auf unser Klima. Das dies einigen Küchen bereits gelingt, zeigte die Befragung zur Schulverpflegung

in Thüringen im Herbst 2021. Das Angebot pflanzlicher Gerichte hat sich weiter etabliert, was uns sehr freut. Anregungen können sich Interessierte gern aus unserem beispielhaften **vegetarischen Speiseplan** holen oder beim Netzwerken in unserer Servicestunde.

Lassen Sie uns in 2023 weiter gut im Austausch sein, für eine zukunftsfähige Schulverpflegung.

Viel Spaß beim Lesen,

Ihre Alexandra Lienig

IN DIESEM HEFT:

Status Quo Schulessen in Thüringen

Lesen Sie die ersten Ergebnisse unserer aktuellen digitalen Befragung Thüringer Schulen und Schulträger.

Seite 2

Was hat Essen mit dem Klima zu tun

Unser Hunger nach Fleisch ist riesig. Das hat nicht nur Einfluss auf unsere Gesundheit, sondern belastet auch unsere Umwelt und das Klima.

Seite 4

Unser Regionalmanagement (Teil 2)

In der aktuellen Ausgabe lernen Sie die Regionalmanagerin für die Region Süd in Thüringen kennen.

Seite 9

HERAUSGEBENEN VON:



vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen

IN TRÄGERSCHAFT VON:



GEFÖRDERT DURCH:



Freistaat
Thüringen

Ministerium
für Migration, Justiz
und Verbraucherschutz

Wie sieht es aus mit dem Schulessen in Thüringen?

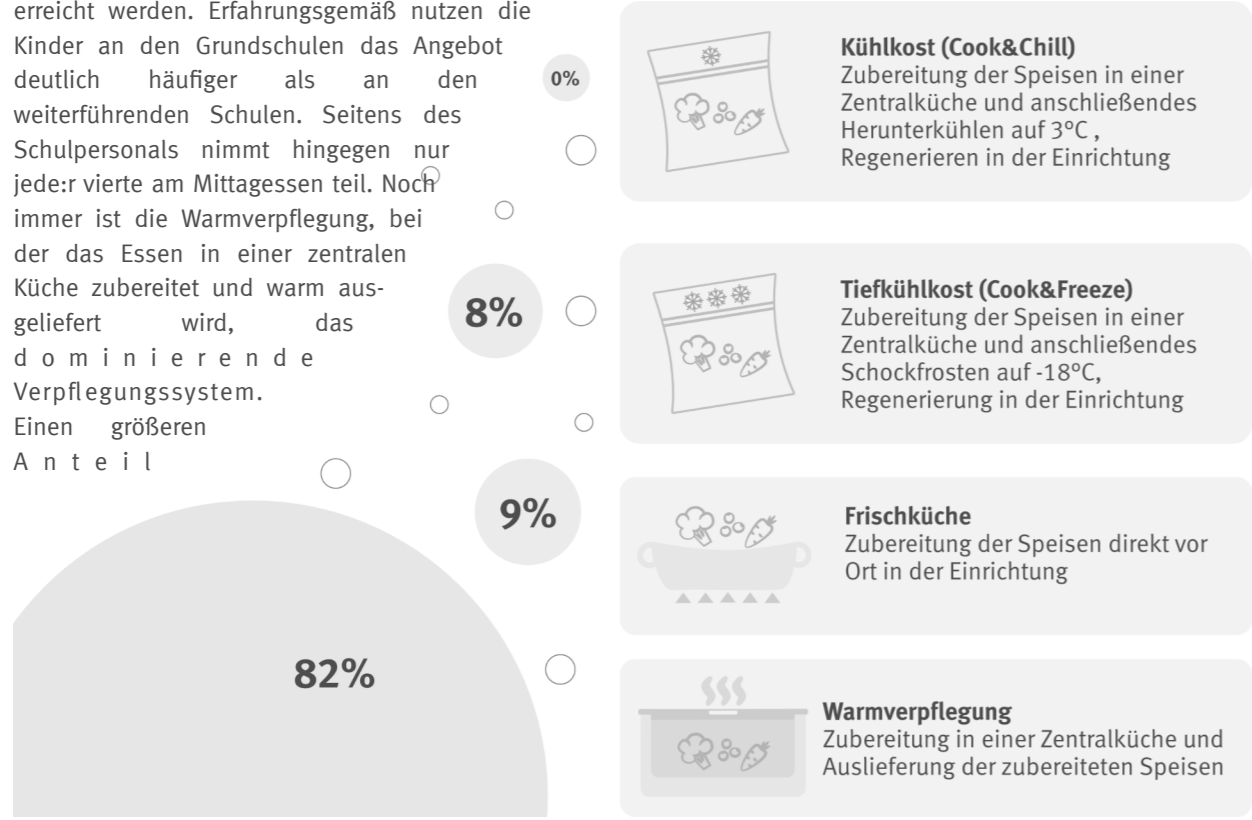
Die ersten Ergebnisse unserer aktuellen digitalen Befragung Thüringer Schulen und Schulträger

Regelmäßig befragen wir die Schulen und Schulträger in Thüringen zum Thema Schulverpflegung. Nun wurde die Erhebung erstmals digital durchgeführt und staatliche wie auch freie Einrichtungen und Träger eingeladen, daran teilzunehmen. Die Beteiligung lag mit knapp 16 Prozent bei den Schulen deutlich niedriger als sonst, auf der Verwaltungsebene jedoch vergleichbar zu den vorherigen Befragungen. Interessiert haben uns beispielsweise die Nachfrage der Schulspeisung, Verpflegungs- und Ausgabesysteme, das Speisenangebot, die Rahmenbedingungen oder auch die Kosten. Erste Einblicke stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe vor.

Insgesamt kann Thüringen auf eine gut etablierte und angenommene Schulverpflegung schauen. Denn etwa jeder:r zweite Schüler:in nimmt am Essen teil, womit wieder Teilnahmezahlen von vor der Pandemie erreicht werden. Erfahrungsgemäß nutzen die Kinder an den Grundschulen das Angebot deutlich häufiger als an den weiterführenden Schulen. Seitens des Schulpersonals nimmt hingegen nur jeder:r vierte am Mittagessen teil. Noch immer ist die Warmverpflegung, bei der das Essen in einer zentralen Küche zubereitet und warm ausgeliefert wird, das dominierende Verpflegungssystem. Einen größeren Anteil

nehmen inzwischen Alternativen wie die Frischküche (9 Prozent) oder eine Verpflegung basierend auf Tiefkühlprodukten (8 Prozent) ein. Ausgegeben wird das Essen nach wie vor überwiegend als Tellergericht. Auch hier beginnt das Buffetkonzept (16 Prozent) sich mehr durchzusetzen. Zum Teil wird an Grundschulen in Tischgemeinschaften (9 Prozent) gegessen, wo die Komponenten des Essens in Schüsseln auf dem Tisch zur freien Entnahme stehen.

Seit August 2020 sind für das Mittagessen in Thüringen ernährungswissenschaftliche Qualitätsstandards anzuwenden. Grundlage ist der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Dieser wird von den Schulträgern genutzt, wenn sie das Mittagessen organisieren.



- Kühlkost (Cook&Chill)**
 Zubereitung der Speisen in einer Zentralküche und anschließendes Herunterkühlen auf 3°C, Regenerieren in der Einrichtung
- Tiefkühlkost (Cook&Freeze)**
 Zubereitung der Speisen in einer Zentralküche und anschließendes Schockfrostern auf -18°C, Regenerierung in der Einrichtung
- Frischküche**
 Zubereitung der Speisen direkt vor Ort in der Einrichtung
- Warmverpflegung**
 Zubereitung in einer Zentralküche und Auslieferung der zubereiteten Speisen



Im Durchschnitt erfüllen die Speisepläne der Schulen zu 60 Prozent die Vorgaben der DGE für die Häufigkeiten und Qualitäten der einzelnen Lebensmittelgruppen. Maximal erfüllen die Speisepläne 72 Prozent der Richtlinien. Betrachtet wurde dabei das gesamte Angebot, also alle Menülinien, aus denen die Schüler:innen wöchentlich wählen können. Insgesamt hat sich also das Angebot weiter verbessert. So werden beispielsweise mehr vegetarische Speisen, weniger Fleischgerichte und folglich auch mehr Gemüse, Salat und Rohkost, aber auch Vollkornprodukte angeboten. In puncto Nachhaltigkeit gab ein Drittel der Schulen an, dass ökologisch erzeugte Lebensmittel beim Mittagessen angeboten werden. Zukünftig kann der Anteil wachsen, wenn Beispiele wie Erfurt oder Eisenach, wo ein entsprechender Anteil an Bio-Lebensmitteln im Speisenangebot fest verankert wurde, weiter Schule machen. Verbesserungsbedarf besteht jedoch noch bei der Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln im Speiseplan und Zertifizierung der Küchen, beim Einsatz der Produkte. Auch die Rahmenbedingungen, unter denen gegessen

wird, wurden betrachtet. So sind die Pausenzeiten mit etwa 20 bis 35 Minuten unverändert kurz, vor allem dann, wenn viele Schüler:innen im Speiseraum sind. Zudem erreicht die Bewertung der Räumlichkeiten seit Beginn der Befragungen 2009 mit einer Schulnote von 3,3 den schlechtesten Wert. Insbesondere für Mobiliar, Sitzaufteilung, Akustik und Belüftung wurden nur Schulnoten von höchstens 3,5 vergeben. Am besten werden die Lichtverhältnisse mit 1,9 eingestuft. Hier zeigt sich sehr eindeutig, dass Investitionen in das Ambiente der Speiseräume unbedingt erforderlich sind. Abschließend noch ein Blick auf die Preisentwicklung. Mit 3,24 Euro pro Schulessen, zahlen die Eltern inzwischen mehr als 2017. Dennoch reiht sich der Anstieg in die Entwicklung der Vorjahre ein. Beachtet werden muss allerdings, dass der ermittelte Durchschnittspreis nicht die aktuelle Situation berücksichtigt. Außerdem wird das Schulessen in einigen Landkreisen und Städten finanziell unterstützt. So subventionieren sieben Schulträger das Essen direkt mit einem festen Betrag. Darüber hinaus bezuschussen viele Träger das Essen indirekt, indem zum Beispiel Wasser-, Energie- oder Mietkosten vor Ort in der Ausgabeküche übernommen werden. Dennoch bedarf es mit Blick auf die aktuelle Situation kreativer Lösungen, um die Teilnahme am Mittagessen nicht zu einer Frage des Geldes werden zu lassen. (AL)



Unser großer Hunger nach Fleisch hat nicht nur Folgen für die eigene Gesundheit, sondern belastet auch die Umwelt und das Klima. In Deutschland wurden im Jahr 2021 55 Kilogramm Fleisch pro Person verzehrt. Im gleichen Jahr kommt Deutschland auf ein Schlachtgewicht von 8,3 Millionen Tonnen.¹ Die Zahlen gehen im Vergleich zu den Vorjahren zwar leicht zurück, liegen aber dennoch weit über dem, was von der Erde auf Dauer getragen werden kann oder für den Menschen gesund ist.

Der Tierhaltungs- und Landwirtschaftssektor trug im Jahr 2021 mit einem Anteil von acht Prozent zur Treibhausgasemission in Deutschland bei.² Die entscheidende Rolle spielen dabei Methan und Lachgas, die deutlich klimawirksamer sind als Kohlenstoffdioxid.

Methan entsteht bei Verdauungsprozessen von Wiederkäuern wie Rindern und Schafen und bei der Lagerung von Mist und Gülle in Biogasanlagen. Es bildet mit 56,4 Prozent den größten Anteil an Emissionen in der Landwirtschaft. Die Lachgas-Emission trägt mit 38,8 Prozent zur Gesamtemission in diesem Sektor bei. Lachgas entsteht unter anderem bei der mineralischen und organischen Düngung landwirtschaftlicher Nutzflächen.³

Neben der direkten Schädigung des Klimas durch die Treibhausgase, gibt es auch Probleme bei der Beschaffung von Futtermitteln. Insgesamt steht der Tierhaltung für Acker- und Weideland ein Drittel der globalen Landfläche zu Verfügung. Davon werden 30 Prozent für die Futtermittelproduktion verwendet.⁴

Während für die Produktion von 1.000 Kilokalorien Rindfleisch eine Fläche von 13,7 m² benötigt wird, nehmen Kartoffeln mit dem gleichen Nährwert lediglich 0,3 m² in Anspruch.⁵ Da für ein schnelles Wachstum von Rindern, Schweinen und Geflügel in der konventionellen Tierhaltung proteinreiches Kraftfutter benötigt wird, reicht die Verwendung von Getreide und Raufutter alleine nicht aus. Die entscheidende Rolle spielt dabei die Sojabohne.

Zwar wird Soja auch in Deutschland angebaut, die Menge ist aber keinesfalls ausreichend, um den Bedarf zu decken. Die insgesamt in die EU und Großbritannien importierte Menge betrug 2020 circa 33,9 Millionen Tonnen, bestehend aus Sojabohnen, Sojamehl und Sojaöl. Über 80 Prozent der weltweit produzierten Sojabohnen stammen dabei aus Brasilien, Argentinien und den USA.⁶ Allein Brasilien exportierte 2021 86 Mio. Tonnen Soja in die ganze Welt.⁷

Um diese Mengen zur Verfügung stellen zu können, sind große Ackerflächen nötig. Dazu werden in Brasilien und Argentinien unter anderem Regenwälder und Savannen durch Rodung zerstört. Zwischen 2006 und 2017 betrug diese Fläche 220.000 km², die jetzt als Weideland für Rinder und zum Sojaanbau genutzt wird. Folgen sind der Verlust der Biodiversität, Artensterben, eine zunehmende Vertreibung indigener Völkergruppen und die Zunahme gewalttätiger Auseinandersetzungen zwischen Kleinbauern und Sojafarmern. Außerdem werden durch Rodung und Waldbrände große Mengen an Kohlenstoffdioxid freigesetzt, die im Regenwald gespeichert waren. Die danach angelegten Monokulturen werden zum Teil mit in Deutschland verbotenen Pestiziden wie zum Beispiel Glyphosat behandelt, um unerwünschte Unkräuter zu vernichten. Die Pestizide gelangen bei Regen auch in das Grundwasser und in die Flüsse und gefährden dadurch die Gesundheit der einheimischen Bevölkerung. Des Weiteren ist auch die Anzahl der Insekten und deren Vielfalt in Gebieten mit hohem Pestizideinsatz stark minimiert worden. Zur Bewässerung der Ackerflächen wird häufig Grundwasser verwendet. Dies führt dazu, dass Feuchtgebiete, Moore und Flüsse trockengelegt werden und auch der einheimischen Bevölkerung weniger Wasser zur Verfügung steht. Für ein Kilogramm Rindfleisch werden ca. 15.415 Liter Wasser benötigt, für die gleiche Menge an Gemüse hingegen nur 322 Liter.⁸

Der hohe Ausstoß von Treibhausgasen fördert den Klimawandel. Folgen sind Veränderungen des Wetters

und der Vegetationsphasen. Starkregen begünstigt die Bodenerosion und schwemmt nährstoff- und humusreichen Oberboden einfach weg und reduziert dadurch die Ernteerträge.⁹ Daraus resultierende Ernteauffälle gefährden die Verfügbarkeit von Lebensmitteln, lassen die Preise steigen und können damit zu Ernährungskrisen führen.¹⁰ Trockene und heiße Sommer, wie zum Beispiel der Sommer 2022 in Deutschland¹¹, begünstigen die Abtragung des Bodens durch Wind⁹ und beschleunigen die Ausbreitung von Schädlingen.¹²

Was können wir (hier in Deutschland) konkret tun?

Eine Möglichkeit klimafreundlicher zu leben ist, weniger Fleisch zu essen. Dabei ist es nicht nötig, vollständig auf Fleisch und Wurstwaren zu verzichten. Eine Vorlage bieten dafür die zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), in denen der Konsum von Fleisch und Wurstwaren von 300 bis max. 600 Gramm in der Woche empfohlen wird. Ein Schnitzel zum Beispiel wiegt durchschnittlich 200 Gramm, eine Scheibe Schinken oder Aufschnitt bis zu 25 Gramm und ein Hähnchenbrustfilet nach dem Braten ca. 175 Gramm. Des Weiteren sollten tierische Produkte wie zum Beispiel auch Fisch, Milch, Milchprodukte oder Eier nur ergänzend zu pflanzlichen Lebensmitteln eingesetzt werden.¹³

Essen wir weniger Fleisch, müssen die Tierbestände in Deutschland und weltweit reduziert werden. Ackerflächen könnten zur Produktion von Nahrungsmitteln für den Menschen genutzt oder renaturiert werden. Dadurch steigt auch die Artenvielfalt wieder. Gleichzeitig würde die Methan-Emission zurückgehen, was den Treibhauseffekt reduziert. Auch der Einkauf von regionalem und saisonalem Obst und Gemüse oder Fleisch direkt beim Erzeuger reduziert durch kürzere Transportwege den Ausstoß des Treibhausgases Kohlenstoffdioxid.

Eine vielversprechende Alternative zu Fleisch aus konventioneller Haltung sind Fleisch und Wurstwaren aus ökologischem Landbau. Hier gelten strengere Vorgaben zur Bodennutzung, Düngung und artgerechten Tierhaltung. So dürfen beispielsweise keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden,

¹ Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (2022): Versorgungsbilanz Fleisch 2021, <https://t1p.de/hqurj> (Stand: 15.03.2023)

² Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2022): Landwirtschaft, Klimaschutz und Klimaresilienz, <https://t1p.de/hhrs1> (Stand: 15.03.2023)

³ Umwelt Bundesamt (2022a): Beitrag der Landwirtschaft zu den Treibhausgas-Emissionen, <https://t1p.de/csli> (Stand: 15.03.2023)

⁴ Umweltstiftung WWF Deutschland (2020): Ernährung für den Klimaschutz, <https://t1p.de/7444k> (Stand: 15.03.2023)

⁵ Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (2020): Mein Essen, die Umwelt und das Klima, <https://t1p.de/mke1m> (Stand: 15.03.2023)

⁶ Kuepper, B. and M. Stravens (2022): Mapping the European Soy Supply Chain – Embedded Soy in Animal Products Consumed in the EU27+UK.

⁷ Statista (2022): Exportmenge der führenden Exportländer von Sojabohnen weltweit in den Jahren 2019 bis 2021, <https://t1p.de/lee7z> (Stand: 15.03.2023)

⁸ Fleischatlas 2021: Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, <https://t1p.de/y3yer> (Stand: 15.03.2023)

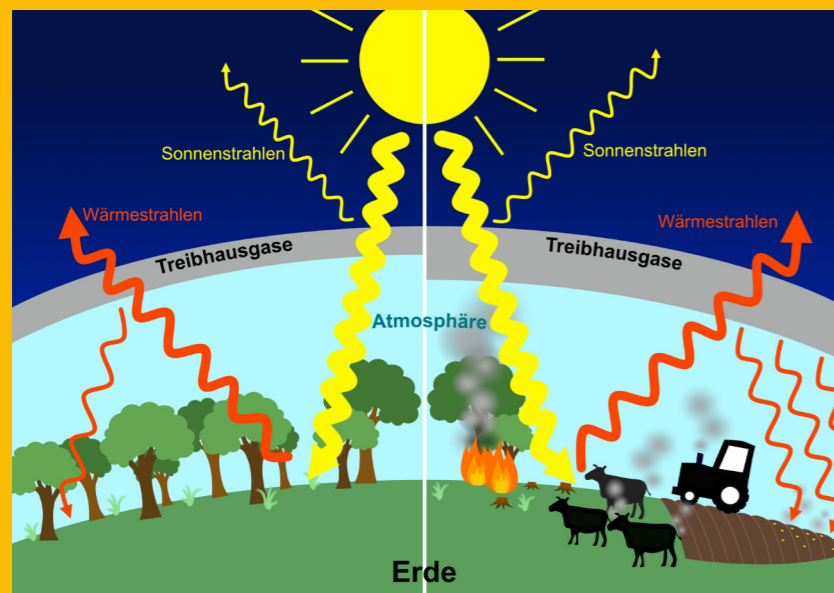
wodurch die Insektenvielfalt auf den Feldern erhalten bleibt. Gegen Ungeziefer werden Nützlinge eingesetzt oder mechanische Bekämpfungsmaßnahmen zur Reduktion von Unkraut. Die Produktion von Futtermitteln soll im eigenen Betrieb stattfinden, mit möglichst geringem Zukauf. Bei der Düngung der Felder werden Mist oder Mistkompost, Gründüngung durch stickstoffbindende Pflanzen und natürliche Düngestoffe eingesetzt.

Der Verzehr von mehr Obst und Gemüse bietet neben dem Schutz von Natur und Klima auch Vorteile für die eigene Gesundheit, durch die Zufuhr an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen. Pflanzliche Lebensmittel bieten eine bunte und abwechslungsreiche Ernährung, die ab und zu mit Fleisch ergänzt werden kann. (LH)

Infobox: Treibhauseffekt und Treibhausgase

Die in der Erdatmosphäre enthaltenen Gase lassen die kurzwellige Sonnenstrahlung passieren, absorbieren jedoch die langwellige Wärmestrahlung und sorgen damit für die Erwärmung der Erde. Zu den Gasen (Treibhausgasen), die zu diesem Effekt führen, zählen Kohlenstoffdioxid, Methan, Lachgas und fluorierte Treibhausgase. Ohne diesen natürlichen Treibhauseffekt gäbe es auf der Erde eine Eiszeit. Durch den zunehmenden Ausstoß der Treibhausgase bei Industrieprozessen oder bei der Massentierhaltung nimmt ihre Konzentration in der Erdatmosphäre zu und der Treibhauseffekt wird verstärkt – die Erde erwärmt sich stärker und schneller. Diese langfristige Erwärmung führt vermehrt zu extremen Wetterereignissen, beispielsweise zu Hitzesommern, Dürren und Starkregen. Gletscher, die Eisschilde Grönlands und der Antarktis schmelzen, sorgen damit für einen Anstieg des Meeresspiegels und machen Küstenregionen unbewohnbar. Zusätzlich steigt die Gefahr für Waldbrände.

An diese klimatischen Veränderungen müssen sich auch Tiere und Pflanzen anpassen. Nicht alle Arten werden da mithalten können. Durch die Verschiebung von warmen und kalten Perioden im Jahr, ändern Tiere und Pflanzen ihre Verhaltensweisen und Eigenschaften. Etablierte Lebensgemeinschaften und Ökosysteme geraten aus dem Gleichgewicht. Blütezeiten von Pflanzen verschieben sich und fallen damit nicht mehr in den Lebenszyklus von bestäubenden Insekten.



▲ Die Grafik verdeutlicht den natürlichen Treibhauseffekt auf der linken Seite. Auf der rechten Seite ist die Verstärkung des Treibhauseffektes durch Tierhaltung, Waldrodung und Überdüngung dargestellt, die unser Klima verändert und somit unsere Lebensgrundlage. (Infografik: Luisa Hohmann)

⁹Umwelt Bundesamt: Klimafolgen: Handlungsfeld Boden. <https://t1p.de/ppa0a> (Stand: 15.03.2023)
¹⁰Nationale Akademie der Wissenschaften Leopoldina (2021): Klimawandel: Ursachen, Folgen und Handlungsmöglichkeiten. Halle (Saale)
¹¹Deutscher Wetterdienst: Deutschlandwetter im Sommer 2022, <https://t1p.de/7nfzc> (Stand: 15.03.2023)
¹²Umwelt Bundesamt: Klimafolgen: Handlungsfeld Biologische Vielfalt. <https://t1p.de/d4hgn> (Stand: 15.03.2023)
¹³Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn: Vollwertig Essen und Trinken nach den 10 Regeln der DGE, <https://t1p.de/jj4t> (Stand: 15.03.2023)

Veranstaltung „Jetzt kommt es auf den Tisch - Vergabe in Thüringen, aber gemeinsam!“

Im vergangenen Sommer haben wir alle Anbieter von Schulverpflegung nach Erfurt eingeladen, die Thüringer Schüler und Schülerinnen mit Mittagessen versorgen.

Schulverpflegung soll ein genussvolles Erlebnis sein und im Einklang mit den rechtlichen Vorgaben stehen. Die Essenanbieter erhielten einen transparenten Einblick in den Prozess der Vergabe und waren selbst in kleinen Gruppen gefordert, Speisepläne für eine Woche zusammenzustellen, die die rechtlichen Vorgaben erfüllen. Damit dies auch in Zukunft gelingt und jeder Anbieter seine Speisepläne einfach überprüfen kann, wurde im Rahmen der Veranstaltung die **Checkliste zur Speiseplanerstellung** von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen präsentiert.

Neben diesen praktischen Ansätzen wartete zum Abschluss der Veranstaltung ein besonderes Highlight auf die Teilnehmer:innen. Die Vernetzungsstelle hatte den Vorsitzenden der **Vergabekammer des Freistaates Thüringen**, Axel Scheid, eingeladen, um die Fragen der Essenanbieter rund um das Thema der Vergabe auch aus rechtlicher Sicht zu beantworten. (MO)



▲ Alexandra Lienig mit Axel Scheid und Mike Ogorsolka (von links nach rechts), Foto: M. Mertin

TIPP Auch in diesem Jahr werden wir auch wieder Veranstaltungen zum Thema „Vergabe in der Schulverpflegung“ durchführen. Spezifisch für die einzelnen Akteure: Essenanbieter, Schulträger, Schule und Eltern. Die Termine dafür werden rechtzeitig auf unserer **Internetseite** veröffentlicht. Sie können mit uns aber gern auch individuelle Termine finden, um das Thema Vergabe anzugehen. Schreiben Sie uns dazu gern eine **E-Mail** oder rufen Sie uns an (0361 - 5551424).

Veranstaltung „Das Zähmen eines Tigers - Vergabe der Schulverpflegung für Schulträger“



▲ Foto: M. Ogorsolka

Im Herbst folgten Thüringer Schulträger der Einladung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen nach Jena und nutzten einen Tag lang die Möglichkeit, sich auszutauschen, zu diskutieren und zu informieren. Wie muss die Leistung Schulessen beschrieben werden, um den gesetzlichen Vorgaben zu entsprechen? Welche Schritte umfasst ein Vergabeprozess? Wie können die Schulen beteiligt werden? Warum lohnt sich eine Vergabe? Wie werden Angebote bewertet? Im Vergabeprozess tauchen viele Fragen auf, alle bekamen eine Antwort.

Zuerst erhielten alle Teilnehmenden einen Überblick über den gesamten Prozess einer Vergabe. Detailfragen, beispielsweise zur Bewertung der Angebote, wurden in einer gemeinsamen Übung praktisch erprobt. Hierfür waren die Teilnehmenden aufgefordert, ihren Fokus zu wechseln und sich in die Lage eines Essenanbieters zu versetzen. Dieser Blickwinkelwechsel ermöglichte neue Einblicke und sollte die Transparenz fördern.

Die Veranstaltung bot einen guten Rahmen um zu netzwerken, eigene Erfahrungen auszutauschen und voneinander zu lernen. Jede Antwort öffnete den Weg für eine zukunftsfähige, nachhaltige und genussvolle Schulverpflegung. Alle waren sich einig: Thüringer Schüler:innen brauchen gutes und leckeres Schulessen. (MO)

Wie klimafreundlich ist dein Essen? Der Klimarechner zeigt es.

Um klimafreundlicher zu essen, sollten mehr Gemüse, Obst und Getreideprodukte auf dem Speiseplan stehen und weniger Fleisch. Wenn man dann mal ein Fleischgericht essen möchte, macht es einen Unterschied, ob Spaghetti Bolognese oder der Kartoffelsalat mit Bulette auf dem Teller landet? Der Klimarechner listet auf, wie viel CO₂-Emissionen ein Gericht pro Portion verursacht. Dabei berücksichtigt er auch, wie viele Nährstoffe das Essen für den täglichen Bedarf liefert. Ein Gericht, was einen großen Anteil davon deckt, wird als klimafreundlicher bewertet als eines, welches nur wenig zum Nährstoffbedarf beiträgt. Der **Klimarechner** ist Teil einer Serie zu Essen und Klima beim Tagesspiegel. Dort gibt es weitere Artikel und Videos zum klimafreundlichen Essen.

Das Menü der Zukunft

Der Nutrition Hub, ein Netzwerk für Ernährung, hat gemeinsam mit dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) die vierte Auflage des Reports veröffentlicht mit den Ernährungstrends für 2023. Dabei entwickelten die Expertinnen und Experten aus den verschiedenen Bereichen des Ernährungssektors ein Menü der Zukunft, das gut für uns und gut für das Klima ist. Es handelt sich dabei um eine Vision für die Ernährung in Deutschland: Wie essen wir? Wie produzieren wir Lebensmittel? Im Mittelpunkt steht eine nachhaltige und klimafreundliche Ernährung mit deutlich weniger Fleisch und Fisch. **Der komplette Bericht** kann auf der Internetseite heruntergeladen werden.



Schule der Zukunft - Die Cornelsen Schulleitungsstudie 2022
Was muss Schule aus Sicht von Schulleitungen leisten? Was soll sie leisten? Was soll sie bieten? Für die erste Cornelsen Schulleitungsstudie wurden mehr als 1100 Schulleitungen befragt. Die Ergebnisse beruhen auf persönlichen Interviews und einer repräsentativen Onlinebefragung. Auf der **Internetseite** des Cornelsen Verlags kann die Studie mit ihren einzelnen Ergebnissen kostenfrei heruntergeladen werden.



Verschwenderrisch? Nicht mit uns!
Klima- und gesundheitsbewusstes Essen spielerisch mit Grundschulkindern üben, das ist das Ziel des Bildungsprojektes **VERSCHWENDERISCH**. Dazu wurde **kostenfreies Unterrichtsmaterial** entwickelt das zeigt, dass Klima retten schmecken kann. Es soll Grundschulkindern sensibilisieren, sich für die Zukunft unseres Planeten einzusetzen.



Klimaworkshop für Schüler:innen der Klassenstufe sieben bis zehn

Wie kann man im Alltag etwas für den Klimaschutz tun? Antworten dazu bietet der Workshop „Dein Essen. Unser Klima.“ der Verbraucherzentrale Thüringen. In drei Modulen erfährt man wie einfach es ist, in unserem Alltag etwas für den Klimaschutz zu tun. Jedes Modul besteht aus einem Video und Aufgaben im Arbeitsheft. Die Videos und das Arbeitsheft können **kostenfrei heruntergeladen** werden. Eine Handreichung für Lehrer:innen ist per Anfrage **per E-Mail** zu bekommen. Die Fachberater:innen Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale Thüringen kommen mit dem Workshop auch vor Ort in die Schule.

Unser Regionalmanagement stellt sich vor (Teil 2)

In dieser Ausgabe lernen Sie unsere Regionalmanagerin für die Region Südthüringen, Adrienne Neumann, kennen.

Adrienne Neumann
Regionalmanagerin Südthüringen

Ich arbeite seit Juli 2018 bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen. Zuvor habe ich Ernährungswissenschaften in Jena studiert und nach dem Studium eine Zeit freiberuflich in der Ernährungsbildung gearbeitet. Außerdem habe ich das berufsbegleitende Weiterbildungsstudium „Berufspädagogik“ an der Universität Erfurt absolviert. Anschließend war ich in einem Projekt zur Gemeinschaftsverpflegung in Thüringer Kitas tätig.

Mir ist es wichtig zu zeigen, dass klimafreundlich Essen einfach und lecker ist, sowie Spaß und fit macht für den Alltag mit all seinen Herausforderungen. Dafür haben wir unter anderem im Onlinemagazin eine Kinderseite eingerichtet. Dort lernen die Schülerinnen und Schüler saisonales Obst und Gemüse kennen, können einfache Rezeptideen ausprobieren und ihr Wissen rund ums Essen mit Rätseln testen und erweitern.

Ich esse Gemüse am liebsten in Form der vegetarischen Variante von asiatischen Nudelsuppen wie Pho, Udon oder Ramen. Obst esse ich gern frisch und unverarbeitet, in der Regel das, welches gerade Saison hat. Am meisten freue ich mich im Sommer auf Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren.



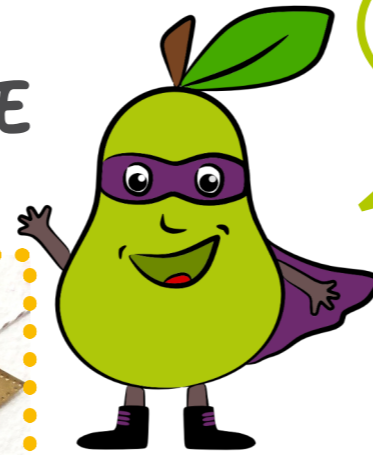
▲ Adrienne Neumann (Foto: privat)
Regionalmanagerin für Südthüringen

Kontaktdaten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen für die einzelnen Regionen

- **Region Südthüringen**
(Landkreis Schmalkalden-Meiningen, kreisfreie Stadt Suhl, Landkreis Hildburghausen, Landkreis Sonneberg, Landkreis Saalfeld-Rudolstadt)
Adrienne Neumann | A.Neumann@vzth.de | 0361 5551446
- **Region Mittelthüringen & Nordthüringen**
(Landkreis Sömmerda, kreisfreie Stadt Erfurt, kreisfreie Stadt Weimar, Landkreis Weimarer Land)
Alexandra Lienig | A.Lienig@vzth.de | 0361 5551423
- **Region Westthüringen**
(Kreisfreie Stadt Eisenach, Wartburgkreis, Landkreis Gotha, Ilmkreis)
Katharina Berg | K.Berg@vzth.de | 0361 5551424
- **Region Ostthüringen**
(Kreisfreie Stadt Jena, Saale-Holzlandkreis, Saale-Orla-Kreis, kreisfreie Stadt Gera, Landkreis Greiz, Landkreis Altenburger Land)
Mike Ogorsolka | M.Ogorsolka@vzth.de | 0361 5551448



OBST- UND GEMÜSEGIRLANDE MIT PRICKELTECHNIK



INFO PRICKELN

Bei dieser Basteltechnik werden mit Hilfe einer Nadel Formen nachgestochen.

Hey Leute,
Karl und ich wollen dieses Jahr Obst und Gemüse feiern. Denn sie verleihen uns Kraft und versorgen uns mit Vitaminen und Mineralstoffen. Echte Superhelden! Macht ihr mit? Als erstes basteln wir eine Obst- und Gemüsegirlande.

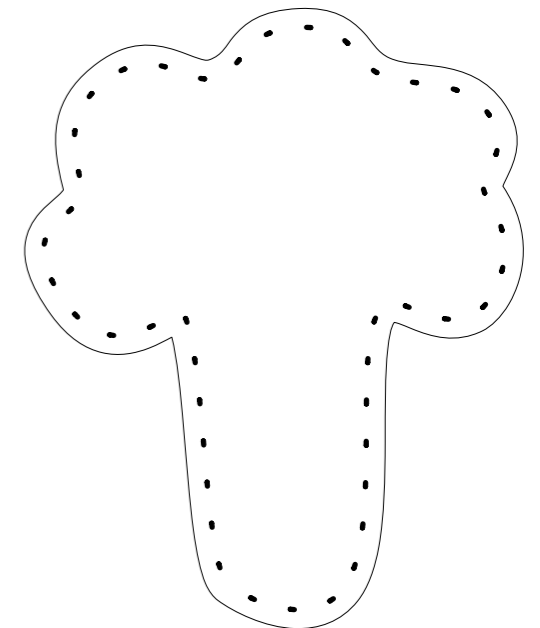
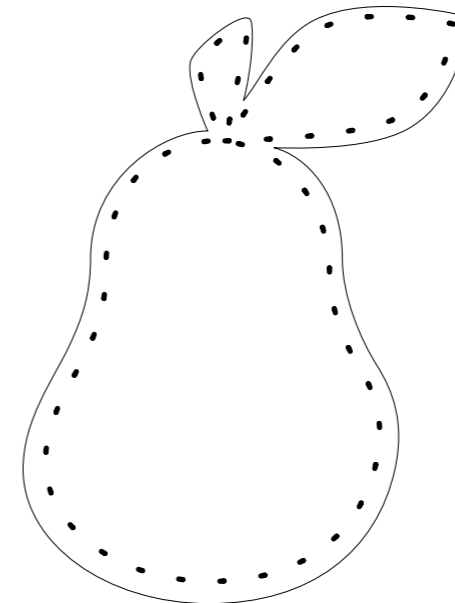
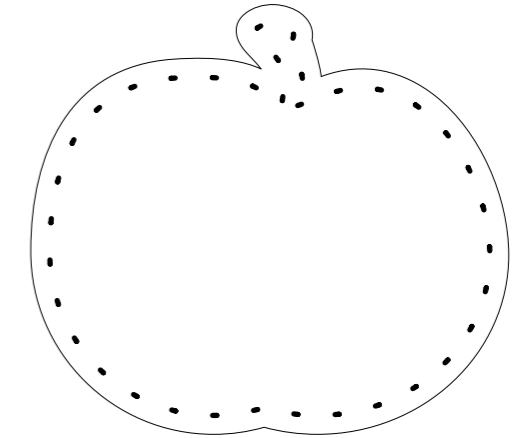
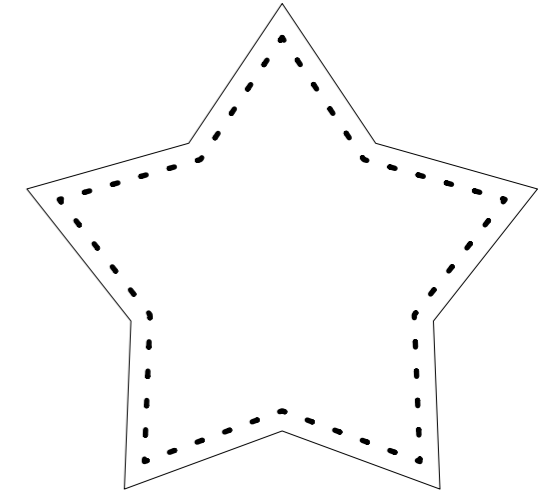
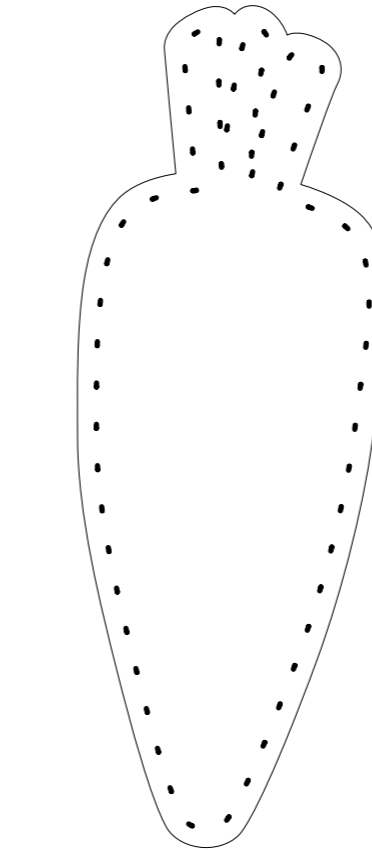


- Für die Obst- und Gemüsegirlande brauchst du:
- Prickelnadel mit fester Unterlage (am besten ein dickes Filzstück)
 - Schönes Papier (wir haben hier Alu-Bastelkarton genommen, der glänzt so schön)
 - Schere
 - Washi-Tape (optional)
 - Prickel-Vorlage



So geht's:

1. Gewünschtes Motiv an der durchgezogenen Linie ausscheiden.
2. Schablone auf das bunte Papier mit Washi-Tape befestigen.
3. Mit der Prickelnadel rundherum alle Punkte mit der Nadeln einstechen.
4. Schablone aus dem bunten Papier ausschneiden, danach vom Papier lösen. Die Schritte 2-4 beliebig oft wiederholen.
5. Zum Schluss die geprickelten Motive mit einer Nadel auf eine Schnur fädeln, aufhängen, fertig.



INFOOD - DAS ONLINEMAGAZIN DER VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG THÜRINGEN HEFT 1 | MÄRZ 2023 | 4. JAHRGANG

IMPRESSUM

Herausgeber

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
c/o Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Eugen-Richter-Straße 45
99085 Erfurt
Tel.: (0361) 555 14 23
Fax: (0361) 555 14 40
www.schulverpflegung-thueringen.de | vernetzungsstelle@vzth.de

Texte:

Alexandra Lienig (AL)
Katharina Berg (KB)
Mike Ogorsolka (MO)
Luisa Hohmann (LH)
Adrienne Neumann (AN)

Lektorat:

Katrin Braun

Bildnachweis:

Sofern nicht direkt am Bild gekennzeichnet, liegen sämtliche Bild- und Urheberrechte bei A. Neumann, Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Gestaltung/Satz:

Adrienne Neumann