ERNÄHRUNGSRAT HAMBURG

AGRAR KOORDINATION

Wie kann die Schulverpflegung in Hamburg zukunftsfähig gestaltet werden?

Analysen und Empfehlungen zum Fleisch- und Fischangebot und zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln

von Julia Sievers

Handlungsbedarf für die Hamburger Schulverpflegung

Die Hamburger Schulverpflegung ist noch nicht ausreichend zukunftsfähig. Zwar gibt es bereits zahlreiche, erfolgreiche Beispiele für ein nachhaltiges Verpflegungsangebot, doch immer noch wird in vielen Hamburger Schulen zu viel Fleisch eingesetzt – mit negativen Folgen für die Umwelt, das Klima und die langfristige Gesundheit der Schüler*innen. Und während einzelne Caterer bereits 100% Bio-Lebensmittel für die Schulverpflegung anbieten, ist der Bio-Anteil bei anderen Caterern noch sehr gering. Die Etablierung höherer Bio-Anteile in der Schulverpflegung ist ein wichtiger Beitrag für ein Agrar- und Ernährungssystem, das unsere natürlichen Lebensgrundlagen erhält, statt sie weiter zu zerstören.

Der Handlungsbedarf für eine zukunftsfähigere Gestaltung der Hamburger Schulverpflegung ist groß.

Seit einigen Jahren fordern daher zivilgesellschaftliche Organisationen in Hamburg, dass die Schulverpflegung zukunftsfähiger gestaltet wird und die Stadt Hamburg verbindliche Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards etabliert, die über die bisherige Regelungen hinausgehen.[1] Bisher wurden die unter anderem im Positionspapier „Für eine Ernährungswende in öffentlichen Einrichtungen!“ formulierten Forderungen von der Stadt Hamburg nicht aufgegriffen und die Standards für die Verpflegung haben sich seit einigen Jahren nur wenig verändert.

Im Folgenden wird erläutert, warum sowohl bezüglich der im Mustervertrag für die Hamburger Schulverpflegung etablierten Kriterien als auch im Hinblick auf deren Umsetzung dringender Handlungsbedarf besteht. Gleichzeitig wird aufgezeigt, dass es ein hohes Potenzial für eine deutlich nachhaltigere Schulverpflegung in Hamburg gibt, ohne dass dafür die Preise steigen müssen. Ein Fokus liegt dabei auf der Frage, wie ein hoher Bio-Anteil erreicht werden kann und was erforderlich ist, damit die Reduktion des Einsatzes tierischer Produkte auf eine hohe Akzeptanz stößt.

Eine deutlich nachhaltigere Schulverpflegung ist ohne Kostensteigerungen umsetzbar.

[1] Zuletzt richteten im Jahr 2022 40 Hamburger Akteure mit dem *Positionspapier Für eine Ernährungswende in öffentlich finanzierten Einrichtungen!* Forderungen an den Senat der Hansestadt Hamburg.

Welche Nachhaltigkeitskriterien gelten aktuell für die Hamburger Schulverpflegung?

In Hamburg entscheidet jede Schule selbst über die Frage, welches Cateringunternehmen die Mittagsverpflegung übernehmen soll. Die Freie und Hansestadt Hamburg stellt den Schulen dafür einen Mustervertrag zur Verfügung, der unter anderem einen Höchstpreis für das Schulessen regelt. Dieser Höchstpreis wurde in den vergangenen Jahren angepasst und liegt aktuell bei 5,60 Euro pro Portion, wobei bis zu 5,- Euro durch die Eltern zu zahlen sind und bis zu 60 Cent von der Stadt Hamburg übernommen werden.[2, 3]

Der Mustervertrag beinhaltet zudem verschiedene Nachhaltigkeitskriterien. Cateringunternehmen werden verpflichtet, folgende Kriterien bei der Mittagsverpflegung einzuhalten:

- Mindestanteil von 10 % Bio-Lebensmitteln
- Mindestanteil von 10 % an regionalen und saisonalen Zutaten
- Fair gehandelte Produkte müssen laut Mustervertrag eingesetzt werden.
- Der Mustervertrag sieht vor, dass die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in ihrer aktuell gültigen Fassung einzuhalten sind. In einer Anlage zum Mustervertrag wird jedoch erläutert, dass der DGE-Qualitätsstandard lediglich bei (mindestens) einer Menülinie einzuhalten ist.
- Ein Konzept zur Abfallvermeidung ist vorzulegen und Abfallmessungen müssen regelmäßig durchgeführt und dokumentiert werden.

Inwiefern diese Kriterien in der Schulverpflegung tatsächlich umgesetzt werden, wird durch die Behörde für Schule und Berufsbildung nicht überprüft. Die Behörde verweist darauf, dass die Verantwortung dafür bei den einzelnen Schulen liegt und beruft sich auf das Hamburger Konzept der Selbstverantworteten Schule.[4] Die im Mustervertrag verankerten Nachhaltigkeitskriterien sind grundsätzlich zu begrüßen. Ambitioniertere und zusätzliche Nachhaltigkeitskriterien sind jedoch ebenso notwendig wie ein Monitoring zur Umsetzung der etablierten Kriterien – unsere diesbezüglichen Anregungen erläutern wir im Folgenden.

Ein Monitoring zur Umsetzung der Nachhaltigkeitskriterien fehlt.

[2] Das Mittagessen ist kostenfrei für Leistungsberechtige für das Bildungs- und Teilhabepaket und im Rahmen einer Sozialstaffelungsregelung an Grundschulen.
[3] Diese Preise gelten in Hamburg ab August 2025.
[4] Informationen zum Konzept der selbstverantworteten Schule gibt es hier. Eine Kritische Analyse der GEW zum Konzept der Selbstverantworteten Schule findet sich hier.

Mehr Bio in der Schulverpflegung – von Erfolgsbeispielen lernen

Wie viel Bio in der Schulverpflegung zu welchen Preisen machbar ist, ist Gegenstand kontroverser Diskussionen. In der Hamburger Schulverpflegungsdebatte überwog in den vergangenen Jahren Skepsis bezüglich einer Erhöhung des Mindest-Bio-Anteils. Ein Teil der Eltern und Cateringunternehmen befürchtete stark steigende Preise bei höheren Bio-Anteilen. Zudem wurden Sorgen bezüglich eines zu geringen Angebots an Bio-Lebensmitteln geäußert.

Tatsache ist, dass viele Cateringunternehmen in Hamburg und deutschlandweit zeigen, dass ein hoher Bio-Anteil von bis zu 100 % in der Außer-Haus-Verpflegung möglich ist zu den in Hamburg etablierten Schulverpflegungspreisen. Die zahlreichen Erfolgsbeispiele[5] sollten daher stärker in den Blick genommen und Grundlage für die Debatte zur Frage nach einem realistischen Bio-Anteil in der Schulverpflegung werden. Eine transparentere Diskussion zu den Kostenstrukturen in der (Hamburger) Schulverpflegung wäre dafür hilfreich.

Ein hoher Bio-Anteil von bis zu 100 % ist möglich zu den in Hamburg etablierten Schulverpflegungspreisen.

Auch der Blick auf andere Großstädte in Deutschland zeigt, dass Hamburg mit dem Mindest-Bio-Anteil von 10 % stark hinterherhinkt und deutlich höhere Mindest-Bio-Anteile möglich sind.[6]

Hamburg hinkt anderen Großstädten bei den Mindest-Bio-Anteilen für die Schulverpflegung hinterher.

Vor diesem Hintergrund sollte sich die Hamburger Schulverpflegungsdebatte nicht mehr darum drehen, ob der Mindest-Bio-Anteil erhöht wird, sondern wie und in welchem Zeitraum Mindest-Bio-Anteile erhöht werden und wie Cateringunternehmen bei einer erfolgreichen Umsetzung unterstützt werden können – zum Beispiel durch die Finanzierung von Beratungsangeboten.

Eine grundlegende Entscheidung zur Erhöhung des Bio-Anteils ist überfällig im Hinblick auf das Bekenntnis der Stadt Hamburg, einen Beitrag zur Umsetzung der SDGs zu leisten und um dem Anspruch der „Bio-Stadt“ gerecht zu werden.

Eine Erhöhung des Mindest-Bio-Anteils ist überfällig und ein wichtiger Beitrag, damit Hamburgs Nachhaltigkeitsziele erreicht werden.

[5] In Hamburg haben zum Beispiel Kinderwelt Hamburg, Bio für Kids und Ulna hohe Bio-Anteile in der Schulverpflegung. Deutschlandweit gibt es zahlreiche weitere Erfolgsbeispiele und Erfahrungsberichte.
[6] Siehe dazu die Analyse von Greenpeace zu Mindest-Bio-Anteilen diverser Städte (2022)

Wie gelingt die Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln, ohne dass die Kosten steigen?

Die Sorge von Eltern, dass Mittagessenspreise steigen könnten, wenn der Bio-Anteil in der Schulverpflegung erhöht wird, basiert auf dem Wissen, dass Bio-Lebensmittel in der Regel teurer sind als konventionelle Lebensmittel. Doch auch wenn manche Bio-Produkte teilweise doppelt so teuer sind wie konventionelle Produkte, bedeutet das nicht, dass die Mittagessenspreise sich verdoppeln würden, wenn nur noch Bio-Lebensmittel eingesetzt würden. Denn zum einen gibt es einige Bio-Lebensmittel, bei denen der Preisunterschied zu konventionellen Produkten gering ist. Und zum anderen setzt sich der Mittagessenspreis in der Schulverpflegung aus verschiedenen Kosten zusammen, von denen die Lebensmittelkosten in der Regel nur etwa ein Drittel ausmachen. Wichtige weitere Kostenfaktoren sind Personalkosten und Betriebskosten, die bei einem höheren Anteil an Bio-Lebensmitteln konstant bleiben.

Ein hoher Bio-Anteil zu den etablierten Preisen ist möglich, wenn die DGE-Empfehlungen zum Fleischkonsum umgesetzt werden.

Entscheidend dafür, dass ein Bio-Anteil von 50–100 % zu den aktuell gültigen Schulverpflegungspreisen möglich ist, ist ein reduzierter, zukunftsorientierter Einsatz von tierischen Produkten. In Hamburg wird aktuell in der Schulverpflegung verbreitet noch mehrmals pro Woche Fleisch eingesetzt, wie eine Analyse der Agrar Koordination zeigt (siehe unten). Ein Missverständnis in der Hamburger Debatte zur Schulverpflegung soll an dieser Stelle aufgeklärt werden: Eine kostenneutrale Erhöhung des Bio-Anteils in der Verpflegung ist nicht möglich, wenn daran festgehalten wird, dass mehrmals pro Woche Fleisch und Fisch angeboten wird. Wenn jedoch der DGE-Qualitätsstandard konsequent eingehalten wird, ist ein Bio-Anteil von 90–100 % zu einem Preis von 5,60 Euro machbar.[7] Die Reduktion des Einsatzes von tierischen Produkten sowie von Produkten mit hohem Convenience-Grad ist neben der Vermeidung von Lebensmittelabfällen eine entscheidende Strategie und Voraussetzung dafür, dass der Anteil von Bio-Lebensmitteln erhöht werden kann, ohne dass die Kosten steigen. Dies veranschaulichen unter anderem die Kostenentwicklungen, die im Rahmen einer Verpflegungsumstellung von Cateringunternehmen aus Schleswig-Holstein dokumentiert wurden (siehe Abbildungen 1 und 2). Die Verpflegungsumstellungen wurden durch die Agrar Koordination im Rahmen des Projektes *Essen mit Zukunft* unterstützt und die Erfahrungen analysiert.[8]

[7] Dies belegen Hamburger Schulcaterer, die einen Bio-Anteil von 90-100% zum aktuellen Schulverpflegungspreis in Höhe von 5,60 Euro realisieren (Stand: August 2025).
[8] Eine ausführliche Dokumentation der Erfahrungen und Lehren des Projektes gibt es hier.

4x pro Woche Fleisch, 1x pro Woche Fisch	1x pro Woche Fleisch oder Fisch
Durchschnittlicher Wareneinsatz pro Portion: 1,18 Euro	Durchschnittlicher Wareneinsatz pro Portion: 0,97 Euro

Abbildung 1: Sechswöchige Kostendokumentation des Cateringunternehmens Helden Catering aus Schleswig-Holstein im Rahmen einer Verpflegungsumstellung an der Geschwister-Prenski-Schule in Lübeck

Die Reduktion des Fleischeinsatzes ermöglicht eine deutliche Kostenreduktion.

So zeigte sich bei einem der beteiligten Cateringunternehmen, das den Fleischeinsatz stark reduziert hat, dass damit durchschnittlich 21 Cent pro Portion im Wareneinsatz eingespart werden konnte – und das obwohl einige Bio-Lebensmittel eingesetzt wurden.

Ein anderes Cateringunternehmen steigerte seinen Anteil an Bio-Lebensmitteln von etwa 10 % auf über 60 %. Dabei erhöhte sich der durchschnittliche Wareneinsatz nur um ca. 5 % und ist nach wie vor mit 0,90–1,00 Euro so niedrig, dass ein Mittagessenspreis von 3,50 Euro für die Eltern weiterhin realisiert werden kann. Die große Bandbreite des Wareneinsatzes verschiedener Gerichte, die deutlich geringeren Kosten für vegetarische Gerichte sowie die Machbarkeit eines hohen Bio-Anteils veranschaulicht Abbildung 3 am Beispiel der Kosten ausgewählter Speisen der Mensa des Kinderschutzbundes Lübeck. Weitere Cateringunternehmen zeigen ebenfalls, dass ein durchschnittlicher Wareneinsatz von weniger als 1,50 Euro aktuell möglich ist, auch wenn fast alle Zutaten in Bio-Qualität eingesetzt werden – dies verdeutlicht u.a. die aktuelle Kostenkalkulation des Cateringunternehmens Piratenkombüse aus Lübeck (siehe Abbildung 4).

Mehr Transparenz zu den Kostenstrukturen der Hamburger Schulverpflegung ist notwendig.

Wir erläutern diese Beispiele im Detail, um damit andere Cateringunternehmen zu inspirieren und Entscheidungsträgern aufzuzeigen, was möglich ist. Wir möchten damit zudem weitere Cateringunternehmen (aus Hamburg) anregen, ihre Kostenstrukturen transparent vorzustellen. Nur durch die Beleuchtung von Kostenbeispielen und Verpflegungskonzepten verschiedener Cateringunternehmen können sowohl Hürden als auch Erfolgsfaktoren realitätsnah diskutiert werden.

Bio-Anteil	Ursprünglich: ca. 10 % Aktuell: über 67 %
Wareneinsatz	0,90-1,00 Euro pro Portion Kostensteigerung um 5 %
Infos zum Mittagessen	Preis pro Portion : 3,50 Euro • 1 Menü (Hauptgericht mit Rohkost oder Nachtisch) • an Fleisch-/Fischtagen gibt es eine vegetarische Alternative
Strategie	• Reduktion von Fleisch u. Fisch auf 1x pro Woche im Wechsel • Verringerter Einsatz von Convenience-Produkten

Abbildung 2: Kostenkalkulation im Rahmen der Erhöhung des Bio-Anteils in der Verpflegung des Kinderschutzbundes Lübeck[9]

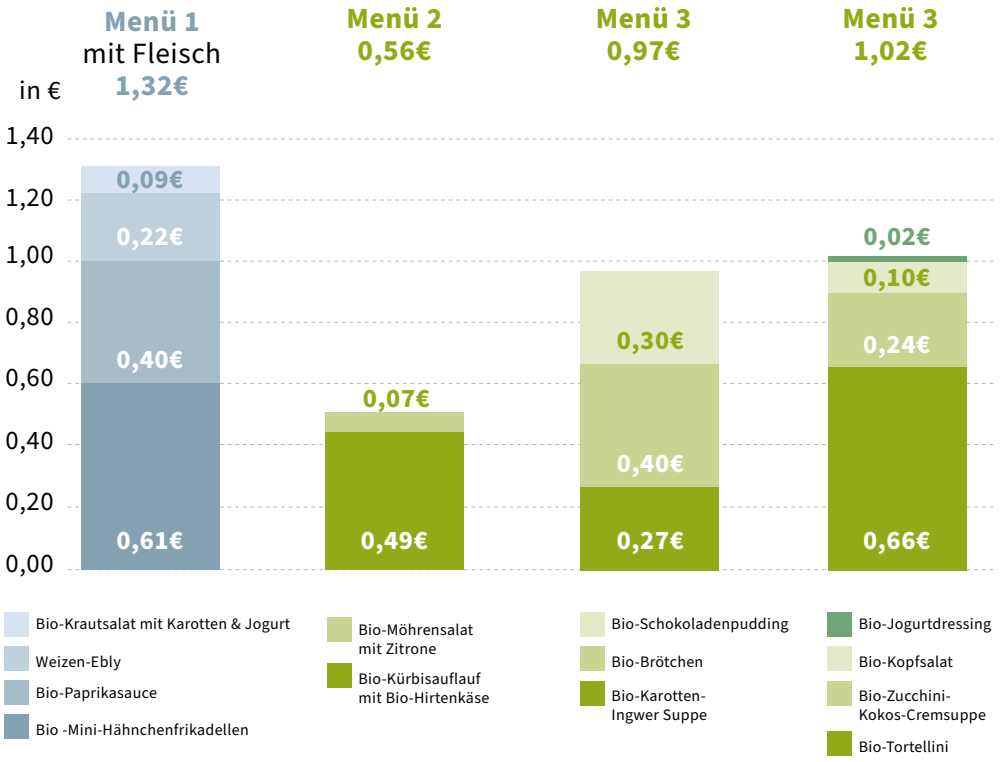

Abbildung 3: Kostenvergleich der Mensa des Kinderschutzbundes Lübeck zwischen vegetarischen Gerichten und einem Fleischgericht.[9]

Eine nahezu kostenneutrale Erhöhung des Bio-Anteils ist möglich

Vegetarische Gerichte sind deutlich günstiger als Fleisch- und Fischgerichte

[9] Eigene Darstellung auf Basis von Angaben des Kinderschutzbundes Lübeck

Welche Lebensmittel werden in Bio eingesetzt?	Durchschnittlicher Wareneinsatz pro Portion für ein Hauptgericht	Durchschnittlicher Wareneinsatz pro Portion für das Rohkost- oder Obstangebot	Speiseplan-gestaltung	Preis pro Hauptgericht inkl. Rohkost, Obst oder Nachtisch
Fast alle Pro Woche gibt es ca. 1-2 Produkte, die nicht in Bio-Qualität ange-boten werden	Vegetarisch: 0,59-0,77 € Fleisch: 1,06-1,76 € Fisch: 1,00-1,17 € Die Kalkulation beinhaltet die Kosten für 1x Nach-tisch pro Woche	Rohkost: 0,09-0,15 € Salat: 0,15-0,21 € Obst: 0,10-0,25 €	1x pro Woche Fleisch 1x pro Woche Fisch Jeden Tag gibt es zwei Gerichte zur Auswahl (davon mindestens ein vegetarisches Gericht) 4x pro Woche wird Rohkost, Salat oder Obst angeboten, 1x pro Woche gibt es einen Nachtisch	Vegetarisch: 3,98 € brutto Fleisch- und Fischgericht: 4,28 € brutto

Abbildung 4: Kostenkalkulation des Cateringunternehmens Piratenkombüse aus Lübeck für die Kita- und Grundschulverpflegung

Welche Erkenntnisse brachte die KuPS-Studie zu Kostenstrukturen und Potenzialen für die Schulverpflegung mit Bio-Lebensmitteln?

Im Jahr 2017 veröffentlichte die DGE zusammen mit der Initiative IN FORM eine Studie zur Analyse der Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie[10]). Die Studie brachte wertvolle Informationen zu den Kostenstrukturen der Schulverpflegung in Deutschland. Sie verdeutlichte, dass die Kostenstrukturen der Schulverpflegung von zahlreichen Faktoren abhängen, die je nach Einrichtung sehr unterschiedlich sein können. Die Preise der Schulverpflegung hängen unter anderem stark von der Anzahl der verpflegten Kinder und vom Verpflegungssystem ab.

[10] Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung

Die KuPS-Studie bestätigt, dass die Reduktion des Einsatzes tierischer Lebensmittel zu deutlichen Kosteneinsparungen führt, die für die Erhöhung des Bio-Anteils genutzt werden können. So zeigt die Studie auf, dass Fleischgerichte durchschnittlich 1,41 Euro kosten, Fischgerichte 1,53 Euro, während vegetarische Gerichte durchschnittlich nur 1,16 Euro kosten (Stand 2017).

Der reale Wareneinsatz von Bio-Caterern ist deutlich geringer als die KuPS-Studie für 100% Bio annimmt.

Die Kosten, die die KuPs-Studie für die Bio-Verpflegung modellhaft veranschlagt, basieren jedoch auf Annahmen, die in der Realität von Cateringunternehmen, die einen hohen Bio-Lebensmittel-Anteil für die Schulverpflegung anbieten, in der Regel nicht zutreffen. Die KuPs-Studie gibt an, dass der modellweise berechnete Wareneinsatz bei einer Verpflegung mit 100 % Bio-Lebensmitteln in einem Spektrum zwischen 2,00 Euro und 3,28 Euro liegt (Stand 2017). Großhandels-Mengenrabatte wurden bei dieser Kalkulation nur für Schulen mit mehr als 600 verpflegten Kindern kalkuliert. Basis für die Kostenkalkulation war ein Musterspeiseplan, der pro Woche zwei vegetarische Gerichte, zwei Fleischgerichte und ein Fischgericht beinhaltete. Ein vegetarisches Alternativgericht an den Fleisch- und Fischtagen war nicht vorgesehen. Damit wurden jedoch zentrale Strategien von Cateringunternehmen, die einen hohen Bio-Anteil verwirklichen, nicht berücksichtigt. Das Fleisch- und Fischangebot ist bei Bio-Caterern deutlich geringer – oft wird, wie aktuell von der DGE empfohlen, 1 x pro Woche Fleisch und 1x pro Woche Fisch angeboten und es gibt jeden Tag mindestens ein vegetarisches Gericht. Zudem berücksichtigt die Darstellung der Kostenkalkulation in der KuPS-Studie für eine Verpflegung mit 100% Bio-Lebensmitteln nicht, dass auch Schulen mit weniger als 600 Kindern von Mengenrabatten für den Wareneinsatz profitieren können – wenn sie von Caterern verpflegt werden, die mehrere Einrichtungen beliefern und daher Mengenrabatte bekommen.

Die Erfolgsstrategien von Bio-Caterern sollten verstärkt beleuchtet werden.

Daher liegt der Wareneinsatz von Cateringunternehen mit hohem Bio-Anteil in der Realität deutlich unter dem in der KuPS-Studie angenommenen Wareneinsatz für die Schulverpflegung. Auch die Mittagessenspreise, die Cateringunternehmen mit hohen Bio-Anteilen ihren Kunden berechnen, sind deutlich günstiger als die durch die KuPS-Studie vorgestellten Modell-Kalkulationen. Das zeigt zum Beispiel eine Masterarbeit, die die Erfahrungen in sechs Großküchen der Betriebsgastronomie, die auf 60–100 % Bio umgestellt haben, untersucht hat.[11] Die durchschnittlichen Mittagessenspreise lagen in diesen Kantinen bei 4,42 Euro.[12]

[11] Das Informationsportal oekolandbau.de berichtet über die Ergebnisse der Masterarbeit. Weitere Hinweise zur Masterarbeit: siehe Quellenverzeichnis.
[12] Seit Fertigstellung der Masterarbeit im Jahr 2019 sind die Lebensmittelpreise gestiegen. Es ist daher anzunehmen, dass die in der Masterarbeit betrachteten Küchen ihre Preise in der Zwischenzeit erhöht haben.

Vor diesem Hintergrund ist es empfehlenswert, weitere wissenschaftliche Studien zu den Kosten der Bio-Verpflegung durchzuführen und dabei die Kostenstrukturen realer Betriebe sowie deren Erfolgsstrategien zu untersuchen.

Fleischangebot in der Hamburger Schulverpflegung zwischen DGE-Anspruch und Wirklichkeit

DGE-Empfehlung aus gesundheitlichen Gründen: maximal 1x pro Woche Fleisch oder Wurst in der Schulverpflegung

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung empfiehlt, dass in Schulen maximal 1x pro Woche Fleisch oder Wurst angeboten wird. Grundlage dieser Empfehlung sind wissenschaftliche Erkenntnisse, dass ein häufiger Konsum von Fleisch und Wurst langfristig mit erheblichen gesundheitlichen Risiken verbunden ist – dazu gehört ein erhöhtes Risiko für Krebserkrankungen, Diabetes Typ 2 und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Neben diesen gesundheitlichen Argumenten gibt es weitere überzeugende Gründe dafür, dass in Einrichtungen, die durch Steuergelder finanziert werden, ein nachhaltiges Fleischangebot gewährleistet wird: Maßnahmen zur Reduzierung des Fleischkonsums leisten wichtige Beiträge zum Klima-, Umwelt- und Tierschutz und schaffen die Grundlagen dafür, dass die Ernährungssicherung einer wachsenden Weltbevölkerung gelingen kann.

Der Mustervertrag für die Hamburger Schulverpflegung sieht vor, dass der DGE-Qualitätsstandard einzuhalten ist, jedoch nur in einer Menülinie. Diese Beschränkung auf eine Menülinie wird zwar durch die DGE akzeptiert (auch für die DGE-Zertifizierung), ist jedoch aus unserer Sicht sehr problematisch. Denn diese Regelung führt in der Praxis dazu, dass Caterer in einer Menülinie dem DGE-Qualitätsstandard entsprechen, jedoch in einer anderen Menülinie 4-5 mal pro Woche Fleisch anbieten. Die Intention der DGE, den Fleischkonsum auf ein gesundheitsförderliches Maß zu beschränken, wird damit konterkariert. Auch die Erfahrungen in Hamburg zeigen, dass das Ziel eines gesundheitsförderlichen Speisenangebots nicht erreicht wird, wenn Caterer nur in einer Menülinie die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards umsetzen müssen.

Die Agrar Koordination hat im Jahr 2025 stichprobenartig die Speisepläne an 66 Hamburger Schulen analysiert und festgestellt, dass nur 21 % der Schulen bzw. der Cateringunternehmen, die diese Schulen versorgen, ihr komplettes Schulverpflegungsangebot auf 1x pro Woche Fleisch beschränken. In den meisten Schulen gibt es 2-4 mal pro Woche Fleisch. (siehe Abbildung 5).

Im Hinblick auf die negativen Auswirkungen eines häufigen Fleischkonsums und der Vorbildfunktion, die Schulen auch vor dem Hintergrund der *Bildung für nachhaltige Entwicklung*[13] einnehmen sollten, besteht ein hoher Handlungsbedarf, diese Situation zu ändern. Eine Anpassung des Mustervertrages für die Schulverpflegung ist im Sinne der Nachhaltigkeit dringend zu empfehlen. Dabei sollte klargestellt werden, dass das Fleischangebot in der gesamten Schulverpflegung auf 1x pro Woche begrenzt wird.

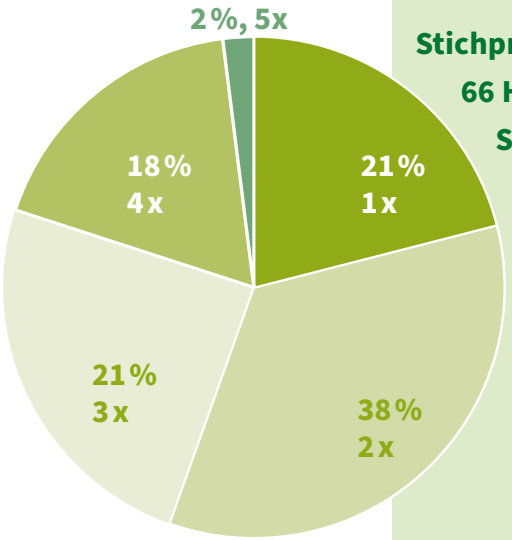

Abbildung 5: Häufigkeit des Fleischangebots in 66 Hamburger Schulen (Januar– Mai 2025) [14]

Stichprobe in 66 Hamburger Schulen: Nur 21% setzen die DGE-Empfehlungen zum Fleischkonsum konsequent um.

Eine verbindliche Regelung zum maximalen Fleischeinsatz in der Schulverpflegung entsprechend des DGE-Qualitätsstandards hat auch für Cateringunternehmen einen Vorteil: Die mögliche Sorge, im Fall einer freiwilligen Reduktion des Fleischangebots Kunden an die Konkurrenz (die mehr Fleisch anbietet) zu verlieren, fällt weg.

Es braucht eine Klarstellung, dass Fleisch im gesamten Verpflegungsangebot der Hamburger Schulen maximal 1x wöchentlich angeboten wird.

Die Analyse des Verpflegungsangebots an Hamburger Schulen zeigt auch, wie hoch das Potenzial ist, im Zuge einer Reduktion des Fleischangebots parallel den Anteil an Bio-Lebensmitteln zu erhöhen, ohne dass es dadurch zu Kostensteigerungen kommt.

Wie kann für eine hohe Akzeptanz eines pflanzenbasierten Verpflegungsangebots gesorgt werden?

Cateringunternehmen sorgen sich teilweise, dass sie bei einer Reduktion des Fleischangebots in der Schulverpflegung auf Widerstände stoßen oder sogar Kunden verlieren. Tatsächlich gibt es jedoch Hinweise darauf, dass die Akzeptanz eines pflanzenbasierten Speisenangebots deutlich höher ist als häufig angenommen. Im Projekt *Essen mit Zukunft* zur Umstellung der Kita- und Schulverpflegung in Schleswig-Holstein hat die Agrar Koordination die Akzeptanz für eine Reduktion des Fleischangebots bei Eltern

[13] Mehr Informationen zum Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung gibt es hier
[14] Weitere Hintergrundinformationen können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden. Die betroffenen Schulen und Caterer wurden im Rahmen der Analyse dokumentiert.

und Kindern analysiert. Die Befragungen unter Eltern an fünf Schulen und vier Kitas zeigen, dass eine deutliche Mehrheit (66 %) die Reduktion des Fleischeinsatzes in der Schulverpflegung befürwortet.[15] Die durchgeführten Gerichtefeedbacks in den beteiligten Schulen vor und während des Umstellungsprozesses zeigen, dass sich die Zufriedenheit mit den angebotenen Speisen nur leicht verändert hat. Ein starker Einbruch der Zufriedenheit konnte im Zusammenhang mit der Reduktion des Fleischangebots insgesamt nicht beobachtet werden (siehe Abbildung 6).

Ergebnis eines Pilotprojektes in Schleswig-Holstein: Die Mehrheit der Eltern befürwortet eine Reduktion des Fleischeinsatzes.

	Zufriedenheit vorher	Zufriedenheit während Umstellung	Fleisch- u. Fischangebot vorher	Fleisch- u. Fischangebot aktuell
Kinderschutzbund (3 Kitas und 2 Schulen)	2,1	2,7	1x Fisch, 1x Fleisch/Woche	1x/Woche Fleisch oder Fisch
Grönau Catering / Grundschule Lauerholz	2,4	2,9	1x Fisch, 2x Fleisch/Woche	1x/Woche Fleisch oder Fisch
Grundschule Klixbüll	2,2	2,1	1x Fisch, 2x Fleisch/Woche	1x/Woche Fleisch, alle 2 Wochen Fisch
Helden Catering / Geschwister-Prenski-Schule	3,2	3,2	1x Fisch, 4x Fleisch/Woche	1x/Woche Fisch oder Fleisch

Abbildung 6: Durchschnittliche Zufriedenheit mit dem Speisenangebot (in Schulnoten) im Zusammenhang mit der Reduktion des Fleischangebots in fünf Schulen und vier Kitas in Schleswig-Holstein

Die begleitende Informations- und Bildungsarbeit, die in den beteiligten Schulen umgesetzt wurde, hat sicherlich auch zu einer Steigerung der Akzeptanz beigetragen.Im Projekt *Essen mit Zukunft* wurde auch analysiert, welches Wissen bei Eltern und Kindern zum Thema Fleischkonsum vorhanden ist. Es zeigten sich große Wissenslücken bezüglich der negativen (u. a. gesundheitlichen) Auswirkungen eines täglichen Fleischkonsums. Gleichzeitig gaben die Befragungen Hinweise darauf, dass die Informations- und Bildungsarbeit sich positiv auf die Zustimmung zu einem reduzierten Fleischangebot in der Schulverpflegung auswirkt. Die Zustimmung war bei Eltern, die sich nach eigenen Angaben ausführlich über die Hintergründe informiert haben, deutlich höher als bei Eltern, die sich nur wenig informiert haben. Aus diesen Erfahrungen sollte auch für Hamburg

Kein starker Einbruch der Zufriedenheit durch die Reduktion des Fleischeinsatzes

[15] Alle Eltern der beteiligten Schulen und Kitas wurden auf die Möglichkeit einer Beteiligung an den Online-Befragungen aufmerksam gemacht. 127 Personen haben an der Befragung vor der Speiseplanumstellung teilgenommen und 152 Personen haben an der Befragung nach der Speiseplanumstellung teilgenommen. Die Verpflegungsumstellung betraf insgesamt ca. 1000 Kinder.

die Lehre gezogen werden, dass eine umfangreiche Bildungs- und Informationsarbeit für Eltern und Schüler*innen notwendig ist, um Wissen zur Sinnhaftigkeit eines reduzierten Fleischkonsums zu vermitteln. Sicherlich müssen auch in Hamburg Akzeptanzprobleme in den Schulen überwunden werden und die Akzeptanz für ein gesundheitsförderliches Speisenangebot variiert von Schule zu Schule. Die Reduktion des Fleischeinsatzes in der Schulverpflegung muss daher durch Ernährungsbildung im regulären Unterricht und im Ganztagsangebot der Hamburger Schulen sowie durch Eltern-Informationsschreiben und Eltern-Infotermine begleitet werden.

Mehr Informations- und Bildungsangebote sind nötig, um die Akzeptanz für ein geringeres Fleischangebot zu erhöhen.

Angenommene Akzeptanzprobleme sollten nicht einfach hingenommen und als Begründung genutzt werden, um weiterhin zuzulassen, dass in Schulen eine Verpflegung angeboten wird, die aus Gesundheits- und Nachhaltigkeitsgründen problematisch ist. Denn zum einen haben die Schulbehörde und die Schulen einen Bildungsauftrag im Hinblick auf eine gesundheitsförderliche Ernährung. Dazu gehört auch, beim Schulessen eine Vorbildfunktion einzunehmen. Zum anderen ist es nicht akzeptabel, dass in Einrichtungen, die durch Steuergelder finanziert werden, Ernährungsgewohnheiten gefördert werden, die auf Grund von den daraus folgenden Umwelt- und Gesundheitsschäden für die Steuerzahler zu hohen gesellschaftlichen Folgekosten führen.[16] Es gilt also, durch Bildungsarbeit aktiv auf eine stärkere Akzeptanz für ein nachhaltiges Speisenangebot hinzuwirken.

Eine gesundheitsförderliche Verpflegung gehört zum Bildungsauftrag der Schulen.

Schulen, die aus Steuergeldern finanziert werden, dürfen keine Ernährungsgewohnheiten fördern, die zu hohen geseschaftlichen Folgekosten führen.

Nachhaltigkeitsstandards auch für Fisch in der Schulverpflegung

Nicht nur der hohe Fleischkonsum ist aus Nachhaltigkeitsperspektive problematisch. Auch das Fischangebot muss in der Schulverpflegung nachhaltiger gestaltet werden. Denn die Auswirkungen des aktuellen Fischereisystems auf die globale Ernährungssicherheit und unsere natürlichen Lebensgrundlagen sind dramatisch. Die Überfischung schreitet ungebremst voran und gefährdet die zukünftige Nahrungsgrundlage Fisch.[17] In der Schulverpflegung wird noch zu wenig auf Nachhaltigkeit beim Fischkonsum geachtet. Teilweise wird in der Verpflegung MSC-zertifizierter Fisch angeboten. Doch das MSC-Siegel ist nicht geeignet, einen nachhaltigen Fischkonsum konsequent sicherzustellen. Wissenschaftliche Studien zeigen, dass das MSC-Siegel auch Fisch aus überfischten Bestän-

Das MSC-Siegel ist nicht geeignet, einen nachhaltigen Fischkonsum sicherzustellen.

[16] Laut einer durch Greenpeace in Auftrag gegebenen Studie führt ein zu hoher Fleischkonsum in Deutschland zu Gesundheits- und Umweltschäden mit jährlichen Folgekosten in Höhe von ca. 37 Milliarden Euro.
[17] Weitere Infos zu den Nachhaltigkeitsproblemen in der globalen Fischerei gibt es hier.

den zertifiziert und die zerstörerische Grundschleppnetzfischerei akzeptiert. Um einen Beitrag gegen die Überfischung und gegen zerstörerische Fischereipraktiken zu leisten, sollte Meeresfisch in der Schulverpflegung nur dann angeboten werden, wenn er den Kriterien der „Guter Fisch"-Liste entspricht, die auf wissenschaftlichen Kriterien basiert.[18] Fisch aus Aquakulturen sollte nur angeboten werden, wenn er bio-zertifiziert ist. Ein wöchentliches Fischangebot sollte nicht vorgeschrieben werden, denn die konsequente Berücksichtigung der Nachhaltigkeitskriterien muss im Vordergrund stehen. Und eine Versorgung mit allen nötigen Nährstoffen ist auch möglich, wenn Fisch nicht jede Woche auf dem Speiseplan steht.

Meeresfisch sollte nur angeboten werden, wenn er den Kriterien der „Guter Fisch"-Liste entspricht.

Gibt es genug (regionale) Bio-Lebensmittel für die Hamburger Schulverpflegung?

In der Diskussion zur Forderung, höhere Mindest-Bio-Anteile für die Hamburger Schulverpflegung zu etablieren, wird teilweise die These vertreten, dass nicht genug Bio-Lebensmittel verfügbar sind, um höhere Bio-Anteile erreichen zu können. Diese These wird teilweise kombiniert mit der Aussage „lieber konventionell aus der Region als Bio aus China". Die Realität sieht jedoch differenzierter aus. Weder mit konventionellen noch mit Bio-Lebensmitteln lässt sich die Hamburger Schulverpflegung komplett aus der Region sicherstellen (unabhängig von der Frage, wie „regional" genau definiert wird). Gleichzeitig gibt es diverse Bio-Erzeuger*innen in Norddeutschland, so dass eine zumindest anteilige regionale Belieferung mit Bio-Lebensmitteln ebenso möglich ist wie mit konventionellen Lebensmitteln. Zudem gibt es mehrere Bio-Großhändler in Norddeutschland sowie konventionelle Großhändler, die ein breites Spektrum an Bio-Lebensmitteln anbieten. Laut Angaben von Bio-Großhändlern wäre es möglich, eine verstärkte Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln zu bedienen. Wenn verbindliche Mindest-Bio-Anteile in der Schulverpflegung etabliert werden, bietet dies Erzeuger*innen zudem Planungssicherheit, die eine wichtige Grundlage für die verstärkte Umstellung auf Bio-Landwirtschaft darstellt. Mindest-Bio-Anteile sollten natürlich mit Vorlauf geplant und frühzeitig auch gegenüber Erzeuger*innen in der Metropolregion Hamburg kommuniziert werden. Eine schrittweise Erhöhung des Mindest-Bioanteils (30 %, 50 %, 70 %, 90 %) ist sinnvoll, damit die Erzeuger*innen sich langfristig darauf einstellen und ihre Produktion bedarfsgerecht anpassen können.

Es ist möglich, mehr Bio-Lebensmittel für die Hamburger Schulverpflegung zu beziehen.

Höhere Bio-Anteile geben landwirtschaftlichen Betrieben Planungssicherheit und Anreize für die Umstellung auf bio.

[18] Die Guter Fisch-Liste wird von folgenden Institutionen regelmäßig aktualisiert: Verbraucherzentrale, GEOMAR-Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung, WWF, DUH und NABU.

Insgesamt ist der häufig benannte angebliche Gegensatz „konventionell aus der Region“ versus „Bio aus China“ in der Realtität so nicht vorhanden. Viel wichtiger ist eine Debatte zur Frage, wie landwirtschaftliche Flächen genutzt werden sollten, um eine möglichst hohe Regionalität sicherstellen zu können. Aktuell wird in Deutschland nur ca. 1 % der landwirtschaftlichen Fläche für den Gemüseanbau und nur ca. 0,6 % für den Obstanbau genutzt, während ca. 60 % der Fläche für den Futtermittelanbau genutzt wird.[19] Es besteht also eher ein Gegensatz zwischen „viel Fleisch“ versus „regionale Lebensmittelversorgung“. Anders ausgedrückt: Eine Reduktion des Fleischkonsums schafft Voraussetzungen für mehr Regionalität der Ernährung.

Der Gegensatz „Bio aus China vs. konventionell aus der Region“ ist künstlich konstruiert.

Der hohe Flächenverbrauch für den Futtermittelanbau behindert eine regionalere Lebensmittelversorgung.

Unabhängig davon ist es sinnvoll und möglich, mehr Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung einzusetzen und dafür auch Lebensmittel aus Deutschland und der EU zu beziehen.

Wer übernimmt die Verantwortung für das Monitoring?

Wenn Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards gesetzt werden, wie durch den Musterspeiseplan für die Hamburger Schulverpflegung vorgesehen, dann ist es empfehlenswert, die Einhaltung dieser Standards regelmäßig zu überprüfen. Dabei sollten alle relevanten, im Mustervertrag aufgeführten Nachhaltigkeitskriterien (u. a. Bio-Lebensmitteleinsatz, Häufigkeit des Fleischkonsums, Einsatz von fair gehandelten Produkten, Umsetzung eines Konzeptes zur Abfallvermeidung) betrachtet werden. Aktuell besteht der Eindruck, dass dies weder durch die Schulbehörde noch durch die einzelnen Schulen geleistet wird. Eine Klärung, wer dieses Monitoring zukünftig übernimmt bzw. wie die Aufgaben dafür verteilt werden, ist notwendig. Es sollte auch in Betracht gezogen werden, externe Fachkräfte oder Institutionen mit dem Monitoring zu beauftragen, falls sowohl bei der Schulbehörde als auch bei den einzelnen Schulen nicht ausreichend Kapazitäten vorhanden sind.

Ein Monitoring zur Einhaltung der Nachhaltigkeitsstandards ist nötig und kann zum Beispiel durch externe Fachkräfte geleistet werden.

[19] Weitere Infos: Foodwatch (2025): Die Hungerlüge aufgedeckt – Warum wir auch ohne Ackergifte satt werden

Fazit und Zusammenfassung der Empfehlungen für die Schulbehörde und die Hamburger Politik

- In Hamburger Schulen ist ein deutlich höherer Einsatz von Bio-Lebensmitteln und fair gehandelten Produkten möglich, ohne dass die Mittagessenspreise erhöht werden müssen. **Der Mindest-Bio-Anteil im Mustervertrag sollte schrittweise auf 90 % erhöht werden, beginnend mit 30 %. Dies sollte auch in der geplanten Ernährungsstrategie verankert werden.**
- **Im Mustervertrag sollte verbindlich geregelt werden, dass in der Schulverpflegung maximal 1x pro Woche Fleisch angeboten wird. Auch für das Fischangebot in der Schulverpflegung sollten verbindliche Nachhaltigkeitsstandards eingeführt werden.** Denn Schulen stehen in der Verantwortung, ein nachhaltiges und gesundheitsförderliches Essen anzubieten.
- Die nachhaltige Gestaltung der Schulverpflegung muss durch **verstärkte Bildungsarbeit für Schüler*innen und Eltern** begleitet werden, insbesondere um die Akzeptanz für eine pflanzenbasierte Ernährung zu erhöhen.
- Die Umsetzung der im Mustervertrag verankerten Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien sollte durch ein **kontinuierliches Monitoring** überprüft und unterstützt werden.

Schulen haben eine Vorbildfunktion. Sie stehen in der Verantwortung, ein nachhaltiges und gesundheitsförderliches Essen anzubieten.

Die vorgeschlagenen Maßnahmen für eine nachhaltigere Schulverpflegung können einen wichtigen Beitrag leisten für die geplante Nachhaltigkeitsstrategie und die Umsetzung des Agrarpolitischen Konzeptes der Stadt Hamburg. Wenn jährlich etwa 16 Millionen Hamburger Schulmahlzeiten nachhaltiger gestaltet werden, hat dies eine große Hebelwirkung und gibt wichtige Impulse für eine nachhaltigere und zukunftsfähige Landwirtschaft.

Quellen und weiterführende Informationen

Studien und Publikationen

- Agrar Koordination (2025): Essen mit Zukunft - Wie gelingt eine zukunftsfähige Kita- und Schulverpflegung? Lehren aus einem Pilotprojekt in Schleswig-Holstein
  https://agrarkoordination.de/media/essen_mit_zukunft_-_wie_gelingt_eine_zukunftfaehige_kita-_und_schulverpflegung.pdf
  (siehe Fußnote 8)
- DGE (2017): Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung
  https://agrarkoordination.de/media/rz-positionspapier_hh.pdf
  (Zugriff am 20.08.2025, siehe Fußnote 10)
- Foodwatch (2025): Die Hungerlüge aufgedeckt – Warum wir auch ohne Ackergifte satt werden
  https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Pestizide/Dokumente/2025-01-17_Hungerl%C3%BCge-Report_web.pdf
  (Zugriff am 20.08.2025, siehe Fußnote 17)
- Greenpeace e.V. (2022): Mehr Bio in Kantinen – Städte und Kommunen auf dem Weg zu einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung
  https://d21buns5ku92am.cloudfront.net/69457/documents/48237-1645519069-20220222_Report%20Kantine_bioessen-3de46e.pdf
  (Zugriff: 20.08.2025, siehe Fußnote 6)
- Greenpeace e.V./Forum Ökologisch-Soziale Marktwirtschaft (2025): Die versteckten Kosten der Ernährung. Was kostet uns unsere Ernährung – für Gesundheit und Umwelt?
  https://www.greenpeace.de/publikationen/Versteckte%20Kosten%20der%20Ern%C3%A4hrung_0.pdf
  (Zugriff am 20.08.2025, siehe Fußnote 16)
- Positionspapier eines Hamburger Bündnisses (2022): Für eine Ernährungswende in öffentlich finanzierten Einrichtungen! Forderungen an den Senat der Freien und Hansestadt Hamburg
  https://agrarkoordination.de/media/rz-positionspapier_hh.pdf
  (Zugriff am 20.08.2025, siehe Fußnote 1)
- Schmidt, Peter (2019): Umstellung öffentlicher und selbstkochender Küchen der Gemeinschaftsverpflegung auf mehr bzw. 100% Bio: Erfahrungen von Küchenchefs und Empfehlungen für umstellungsinteressierte Küchen
  (siehe Fußnote 11, unveröffentlichte Masterarbeit, die auf Anfrage eingesehen werden kann)
- Universität Hohenheim/Ökokonsult (2025): Strategien für mehr bioregionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung
  https://sta.uni-hohenheim.de/fileadmin/einrichtungen/sta/Research/Research_projects/01-Forschungsprojekte/BioregioKantine/20250526_Bericht_Gemeinschaftsverpflegung_BioregioKantine_v1.pdf
  (Zugriff am 20.08.2025, siehe Fußnote 5)

Websites und Internetportale

- Ökolandbau.de – Das Informationsportal: Transformationsprozesse bei der Umstellung auf Bio in der AHV
  https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/einstieg-in-die-bio-kueche/transformationsprozesse-bei-der-umstellung/
  (Zugriff: 20.08.2025, siehe Fußnote 11)
- Ökolandbau.de – Das Informationsportal: Kantine Zukunft wirkt nachhaltig
  https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/kantine-zukunft-wirkt-nachhaltig/
  (Zugriff: 20.08.2025, siehe Fußnote 5)
- Website der Stadt Hamburg: Schulaufsicht – Die Hamburger Schulaufsicht berät und unterstützt die Schulen
  https://www.hamburg.de/politik-und-verwaltung/behoerden/bsfb/schulaufsicht-262296
  (Zugriff am 20.08.2025, siehe Fußnote 4)
- Website der Gewerkschaft Erziehung und Wissenschaft, Landesverband Hamburg (2016): Die Einführung der Selbstverantworteten Schule vor zehn Jahren – kein Grund zum Feiern
  https://www.gew-hamburg.de/themen/schule/die-einfuehrung-der-selbstverantworteten-schule-vor-zehn-jahren-kein-grund-zum-feiern
  (Zugriff am 20.08.2025, siehe Fußnote 4)
- Website der Agrar Koordination: Online-Dossier mit Artikeln und Interviews zum Thema Fischerei und Fischkonsum
  https://agrarkoordination.de/was-wir-tun/zukunft-ohne-fisch/
  (Zugriff am 20.08.2025, siehe Fußnote 17)
- Website des Geomar Helmholtz-Zentrums für Ozeanforschung: Guter Fisch-Liste für den Kauf von Meeresfisch
  https://www.geomar.de/fileadmin/content/service/presse/Pressemitteilungen/2024/88_Guter_Fisch/Guter_Fisch-Liste_2024-2025.pdf
  (Zugriff am 20.08.2025, siehe Fußnote 18)

Impressum

Text und Analyse: Julia Sievers
Mitarbeit (Recherche): Paula Weber
Layout: Nina Weinrebe
1. Auflage, September 2025

Herausgeber
Agrar Koordination / Forum für internationale Agrarpolitik e.V.
und Ernährungsrat Metropolregion Hamburg e.V.
Nernstweg 32, 22765 Hamburg
Telefon: 040 392526

info@agrarkoordination.de
www.agrarkoordination.de

post@ernaehrungsrat-hamburg.de
www.ernaehrungsrat-hamburg.de