

# Kein Nebenangebot der Cafeteria

**Schulessen**Der Tübinger Stadtverwaltung geht es bei den Mensen um zwei Dinge: Geschmack und Ökologie. Eine neue Ausschreibung steht an.



Zu essen gibt es in der Mensa Uhlandstraße schon lange nichts mehr. Hier werden derzeit Schülerinnen und Schüler auf Corona getestet. Bild: Hans-Jörg Schweizer

Schnitzel mit Pommes und Salat oder doch Quinoa-Auflauf? Biofleisch oder konventionelle Ware? Fair gehandelt und regional? Auf was kommt es beim Essen der Tübinger Schulmensen an? „Ein Thema, das uns sehr beschäftigt“, leitete Sozialbürgermeisterin Daniela Harsch im Tübinger Ratssaal ein.

Als die Betreiberfirma Stollsteimer in der Mensa Uhlandstraße aufgab, stand schnell fest: Die Stadt wird das gesamte Schulessen in Tübingen neu ausschreiben. Und hat dem Bildungs- und Sozialausschuss des Gemeinderats für die geplante Ausschreibung nun einen ersten Entwurf an Kriterien vorgelegt. Auf Antrag der SPD wurde die Entscheidung zunächst in eine kommende Ratssitzung vertagt, die Stadt machte ihre Ansprüche an den zukünftigen Essenslieferanten und Betreiber der Tübinger Schulmensen jedoch schon mal in einem Sachvortrag deutlich: „Wir verbinden mit dieser Ausschreibung Schulessen und Klimaschutz und sind die erste und einzige Kommune, die diesen Weg geht“, so Holger Chemnitz, stellvertretender Bereichsleiter für Bildung, Betreuung, Jugend und Sport.

Demnach schwebt der Verwaltung vor, den Vertragspartner an einen Festpreis pro Essen zu binden. So sollen die Mahlzeiten für die Schüler preisstabil bleiben, außerdem will die Stadt so verhindern, dass die Anbieter sich mit Preisdumping gegenseitig unterbieten. Das soll auch dabei helfen, das zweite Kriterium, das der Stadtverwaltung neben dem Klimaschutz sehr wichtig ist, einzuhalten: den guten Geschmack. „Wir wollen keinen Preiswettbewerb, wir wollen einen Qualitätswettbewerb“, so Chemnitz.

Auch bei der Verpackung soll ganz auf Nachhaltigkeit geachtet werden – etwa durch den Verzicht auf Aluminium und Plastik. Die Stadtverwaltung lässt sich bei der bevorstehenden großen, für fünf Jahre geltenden Ausschreibung der Schulmensen von Experten beraten, der Firma „Optimierung von Dienstleistungen im Sozialbereich“ (ODS). Chemnitz: „Das sind Profis, die im Bereich Mensen und Kantinen tätig waren und oft frustriert waren über die Ausschreibungen von öffentlichen Trägern.“

Durch sie sei die Stadt zum Beispiel auf die Idee gekommen, den Wasserverbrauch bei der Herstellung der Lebensmittel, die später auf dem Teller von Tübingern Kindern landen, mit in die Ausschreibung einzubeziehen. „Darüber lässt sich vieles zu unserem Anliegen des Klimaschutzes regulieren“, sagte Chemnitz.

Beim Essen selbst erwarten Stadt und ODS bei bestimmten Lebensmittelgruppen wie Teigwaren und Gemüse grundsätzlich Bio-Produkte vom Lieferanten, bei anderen Gruppen ist ihr zumindest ein fairer Handel und eine faire Bezahlung der Erzeuger und deren Helfer wichtig. Das Wort Regionalität taucht im Ausschreibungsentwurf bisher nicht auf, was einigen Stadträten – insbesondere der Grünen – sauer aufstieß. Chemnitz erläuterte: „Die Regionalität darf bei einer europaweiten Ausschreibung keine Rolle spielen, ist kein zulässiges Kriterium.“ Das Vergaberecht sei an dieser Stelle sehr deutlich – über die Bepreisung von CO<sub>2</sub>, das bei der Herstellung und Anlieferung des Essens anfalle, könne man dennoch auch an diesem Punkt eingreifen: „Wir dürfen aber nicht schreiben, dass das Essen aus Tübingen kommen muss.“ Die in der ganzen Stadt betroffenen Tübinger Schulen sollen nun in „sinnvolle Lose“ aufgeteilt werden und dann als solche in kleinen Verbänden ausgeschrieben werden.

Uneinigkeit herrschte im Gremium zunächst darüber, ob Fleisch ebenfalls ausschließlich in Bioqualität angeboten werden soll. Die Stadtverwaltung und ODS rieten von einer solchen Vorgabe ausdrücklich ab. Chemnitz: „Wir haben uns mit dieser Frage sehr stark beschäftigt.“ Das Gegenargument seien nicht einmal die 150000 bis 200000 Euro Mehrbelastung für den städtischen Haushalt, den die ausschließliche Verwendung von Biofleisch bei gleichbleibendem Preis für Schülerinnen und Schüler kosten würde: „Aus Sicht aller Experten wäre die Vorgabe des Biofleischs ein Knackpunkt, mit dem wir aller Voraussicht nach kein einziges Angebot auf unsere Ausschreibung hin erhalten würden.“ Außerdem sei das Fleisch schlicht „sehr teuer“. Nach Gesprächen mit regionalen Erzeugern stehe außerdem fest, so Chemnitz: „Biofleisch in dieser Menge und Regelmäßigkeit wäre auch einfach nicht so leicht zu bekommen.“

Jugendgemeinderat Danil Droxner wollte wissen, ob das To-Go-Angebot der Mensa Uhlandstraße weiterhin bestehen werde. „Da konnte man auch mal ein Stück Pizza bekommen, das wurde sehr gut angenommen“, sagte er. Chemnitz erwiderte: „Wir werden vom Caterer verlangen, dass er diesen Bereich in sein Konzept einbindet.“ Droxners augenscheinliche Hoffnung auf konventionelle Pizza und auch mal einen in Plastik verpackten Schokoriegel zerschlug Chemnitz jedoch prompt: „Aber die hohen

ökologischen Kriterien ans Essen werden auch in der Cafeteria zum Einsatz kommen.“ Es werde dort kein Nebenangebot entstehen können, das die Nachhaltigkeitskriterien der Mensa ad absurdum führt.

Der geschäftsführende Schulleiter der Gymnasien, Andrejs Petrowski, zeigte sich zufrieden: „Ich begrüße das Konzept, es ist alles andere als eindimensional.“ Beim To-Go-Verkauf frage er sich jedoch, ob die Stadt alle zusätzlichen Finanzierungsmöglichkeiten aus Sicht eines etwaigen Caterers bedenke: „Wir wissen, dass der aktuelle Caterer dort viel Geld verdient hat“, so Petrowski. „Wenn’s da nur Salatbrötchen gibt, weiß ich nicht, ob sich das rentiert.“

---

## **Sonderlösungen sollen bestehen bleiben**

**Tübingen schreibt** das Schulessen für die Grundschulen sowie die weiterführenden Schulen aus. Die Verwaltung geht von einer Größenordnung von rund 1700 Essen pro Tag aus. Von der Ausschreibung sind alle Grundschulstandorte außer der Köstlinschule und der Grundschule Hagelloch betroffen. Die Köstlinschule soll nach den Bauarbeiten im Pauline-Krone-Heim zunächst dort essen. Die Kinder der Grundschule in Hagelloch essen in einem örtlichen Restaurant. „Solche örtlich gewachsene Regelungen sind durch der Neu-Ausschreibung nicht berührt oder gefährdet“, stellte Holger Chemnitz klar. Bei den Mensen der weiterführenden Schulen sind die von den Fördervereinen betriebenen Mensen an der Französischen Schule sowie an der Geschwister-Scholl-Schule von der Ausschreibung ausgenommen.

Wir wollen

keinen Preiswettbewerb, wir

wollen einen

Qualitätswettbewerb.

**Holger Chemnitz**, Stadtverwaltung