

Schule – CO<sub>2</sub>-Ausstoß, Wasserverbrauch, Logistik: Tübingen stellt auf nachhaltige Mittagessen um

# Mit jedem Bissen das Klima schützen

VON JOACHIM KREIBICH

TÜBINGEN. »Das ist mutig, aber es lohnt sich.« Sozial-Bürgermeisterin Daniela Harsch ist überzeugt: Tübingen leistet mit der Umstellung auf nachhaltiges Schulleben einen bedeutenden Klima-Beitrag. Mit jedem Bissen das Klima zu schützen funktioniert.

Als Leitlinie hätte ganz grob die Frage »Was würde Greta Thunberg essen?« gelten können. Nach Beratung durch die ODS GmbH (Stuttgart) und das Eaternity Institut in Zürich hat Tübingen die Ausschreibung komplett geändert. Nicht mehr der Preis und der Eindruck von Probe-Essern war entscheidend. Maßgeblich waren nun der CO<sub>2</sub>-Ausstoß, der Wasserverbrauch, aber auch die Lieferung und die logistischen Abläufe beim Anbieter. Und der Vita-Score, der beschreibt, wie gesund ein Essen ist.

Das Ergebnis: Der CO<sub>2</sub>-Ausstoß und der Wasserverbrauch verringern sich um mehr als 50 Prozent. Die Speisepläne wur-

den geändert. »In der Regel wird es nur noch einmal pro Woche Fleisch oder Fisch geben. Es dominieren pflanzliche und vollwertige vegetarische Menüs«, heißt es im Rathaus. Die Bürgermeisterin und ODS-Geschäftsführer Rainer Wellen betonen: »Es muss den Kindern schmecken.« 1 700 Essen sollen an jedem Schultag ausgegeben werden. Im Abo werden nach wie vor 3,50 Euro fällig.

## Das Resultat: saisonal-regional

Philipp Stollsteimer, dessen GmbH schon seit Langem die Tübinger Kitas, Grundschulen und die Mensa in der Uhlandstraße beliefert, hat den Zuschlag bekommen. Die Speisepläne wurden nach Eaternity-Standard überarbeitet und die Daten genau erfasst. Stollsteimer hat festgestellt, dass sich auch bei den Lieferanten das Bewusstsein ändert.

Der Caterer setzt nach eigenen Angaben auf regional-saisonale Küche. Daniela Harsch findet, das Resultat sei der klas-

sischen schwäbischen Küche nicht unähnlich. Schupfnudeln mit Apfelmus dürfte vielen bekannt vorkommen. Und die Hackfleischbällchen schmecken offenbar so echt, dass auch ein erfahrener Küchenchef erstaunt ist, wenn er erfährt, dass sie aus Erbsen gemacht sind.

Michael Klarmann, Geschäftsführer des Eaternity Instituts, hält die Tübinger Entscheidung für eine Pioniertat. Ihm ist keine andere Stadt bekannt, die sich so entschieden beim Schulleben positioniert. Auch Stollsteimer bestätigt, dass die Branche auf neue Entwicklungen schaut und mitbekommt, was sich da tut.

Alle Beteiligten wissen, dass es darauf ankommen wird, wie das Angebot angenommen wird. Mindestens zweimal im Schuljahr werde man eine strukturierte Befragung vornehmen, sagt Manfred Niehöfner vom Fachbereich Bildung und Betreuung. Ein direktes Feedback sei erwünscht. Stollsteimer betont: »Wir sind beweglich bei der Gestaltung des Speiseplans.«

ODS-Geschäftsführer Wellen setzt darauf, dass noch mehr Einrichtungen erkennen, wie groß der Anteil der Ernährung bei der Klima-Frage ist. »Ein Drittel der Emissionen verursacht unser Essen«, weiß der gelernte Koch und Küchenmeister.

Bürgermeisterin Harsch räumt ein, dass sie bei der Beschäftigung mit dem Thema einiges gelernt hat. So seien die CO<sub>2</sub>-Emissionen bei Bio-Fleisch im Durchschnitt um ein Drittel höher als bei konventioneller Tierhaltung. (GEA)

## SO VIEL WIE 664 FLÜGE

Das neue Konzept für nachhaltiges Mittagessen verbessert die CO<sub>2</sub>-Bilanz. Berater und Anbieter haben es ausgerechnet: Bei 3 400 Schülern in Tübingen entspricht der Einspar-Effekt durch das neue Konzept jährlichen Stromverbrauch von 312 Haushalten, 664 Flügen nach Mallorca oder 2,3 Millionen Pkw-Kilometern. (-jk)