

„Kommerz statt gesunder Ernährung – Gemeinschaftsgastronomie ohne Genuss?“ Diesen Fragen ging die 3. Denkwerkstatt Kulinaristik vor kurzem in der Festhalle des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden (PZN) in Wiesloch nach.



## Gegen billiges Abspeisen

Gastgeber war die Servicegesellschaft Nordbaden (SGN). Die stellvertretende Geschäftsführerin der SGN, Petra Stang, stellte zum Auftakt ihr Unternehmen vor und führte in das Thema ein. 2.800 Essen pro Tag produziert die SGN allein für die Patienten des PZN. Für Lebensmittel stünden 4,56 Euro pro Patient und Tag zur Verfügung. Trotzdem gelinge es, hochwertige Speisen mit 15 Prozent Bio-Anteil zu servieren. Es gebe jedoch eine geringe Bereitschaft zu angemessener Vergütung, so dass dieses

Ergebnis nur mit Fachkompetenz und viel Herzblut zu erreichen sei. Mit diesen Worten leitete sie zur Talkrunde über. Unter der Moderation von Claudia Zilz, Redakteurin *gv-praxis*, diskutierten Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter SGN, Prof. Dr. Angela Häußler, Pädagogische Hochschule Heidelberg, Claudia Neiningen-Röth,

### Es wird wenig Wert auf Prävention gelegt.

Leiterin ev. Kindergarten Elisabeth-Ding in Leimen, und Martin Grath, Ernährungspolitischer Sprecher von Bündnis 90/Die Grünen im baden-württembergischen Landtag. „Was ist uns als Gesellschaft Gesundheit wert?“ Obwohl die Gesundheitskosten in Deutschland stark gestiegen sind, wurde schnell klar, dass trotzdem eine angemessene Unterstützung der Gemeinschaftsgastronomie fehlt. Das Thema sei zu lange stiefmütterlich behandelt worden, um das Defizit

schnell aufzuholen, sagte Kohm. Die Kosten müssten nicht nur betriebswirtschaftlich, sondern auch volkswirtschaftlich gesehen werden. Es werde viel zu wenig Wert auf Prävention gelegt. Wo es früher in Kitas eine Verweildauer von drei Stunden gab, bleiben die Kinder heute bis zu zehn Stunden. Jedoch gebe es weder für einen Essensraum noch für ein gesundes Speisen-Angebot Hilfe, schilderte Neiningen-Röth. Einen Schritt zurück machen ebenso die baden-württembergischen Schulen: Das Fach für Ernährungsbildung wurde im Stundenplan der Werkreal- und Realschulen von einem Pflicht- zu einem Wahlfach heruntergestuft und in eine höhere Altersstufe verschoben, berichtete Prof. Dr. Häußler. Die Politik wurde aufgefordert, an der Situation etwas zu ändern. Höhere Qualitätsstandards, ein festgelegter Bio-Anteil sowie die Abschaffung oder Reduzierung der Mehrwertsteuer in der Gemeinschaftsgastronomie wären dringende Maßnahmen. *Claudia Zilz*

### Forum Kulinaristik

Das Kulinaristik-Forum wurde als bundesweites Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften 2008 gegründet. Derzeit zählt das Forum rund 70 Mitglieder – darunter Wissenschaftler und Geschäftsführer angesehener Institutionen wie der Universitätsmedizin Mannheim, der Hotelfachschule Heidelberg und des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel in Karlsruhe. [www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)