
EINBLICKE

– STUDENTISCHE BEITRÄGE ZUR EINFÜHRUNG IN DEN GANZTAG –

#11 Mittagessen und Schulverpflegung an Ganztagsschulen

Die Kultusministerkonferenz (KMK) definiert Ganztagsschulen als Schulen, an denen

- „an mindestens drei Tagen in der Woche ein ganztägiges Angebot für die Schülerinnen und Schüler bereitgestellt wird, das täglich mindestens sieben Zeitstunden umfasst;
- an allen Tagen des Ganztagschulbetriebs den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen bereitgestellt wird;
- die Ganztagsangebote unter der Aufsicht und Verantwortung der Schulleitung durchgeführt werden sowie in einem konzeptionellen Zusammenhang mit dem Unterricht stehen.“ (KMK 2016, S. 4)

Die Mittagspause ist ein besonderes Element der Ganztagschulen, denn sie trennt den Vormittag vom Nachmittag und versinnbildlicht den Ganztagscharakter (vgl. Verleemann 2015, S. 107). Zur Qualitätssicherung gibt es in Deutschland von politischer Seite bisher keine verbindlichen Regelungen. Die Schulen können lediglich Beratung über verschiedene Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung erhalten (vgl. Bender 2011, S. 87). So finden wir heute zwar an jeder Ganztagschule eine Mittagspause und -verpflegung vor, jedoch sind beide meist nur oberflächlich umgesetzt. Die Organisation

steht im Mittelpunkt, während die wichtige konzeptionelle und inhaltliche Gestaltung in den Hintergrund rückt (vgl. Verleemann/Zilske 2011, S. 8). Die Mittagsmahlzeit spielt in den Schulen noch eine untergeordnete Rolle, da eine Verbindung des Verpflegungsangebots mit einer gezielten Ernährungserziehung noch nicht in den Blick geraten ist. Dass vielerorts die notwendigen Räumlichkeiten nur unzureichend vorhanden sind, zeigt außerdem, dass die Schulen noch nicht auf diese Dienstleistungen eingestellt sind (vgl. Arens-Azevedo 2011, S. 128). Infolgedessen nutzen viele Schüler*innen dieses Angebot nicht, wie auch in Abb. 1 zu sehen ist (vgl. Verleemann/Zilske 2011, S. 8). Bundesweit nehmen durchschnittlich nur knapp die Hälfte der Schüler*innen in der Grundschule und weniger als 1/3 in der Sekundarstufe am Mittagessen teil. Eine Teilnahme ist jedoch äußerst wichtig für den verlängerten Schultag, denn: „[Das Essen] ist nicht nur wichtig, um den Hunger zu stillen und Kraft zu tanken, sondern es schafft Zusammengehörigkeitsgefühl, Tischsitten, Regeln und Tischmanieren werden eingeübt und es erzeugt Geborgenheit in der Gemeinschaft [und] es gibt die Gelegenheit, mit anderen Kindern und Lehrkräften zusammen zu sein“ (Schütz 2015, S. 204).

Alle Beiträge sind im Rahmen des Seminars „Sind Ganztagschulen gute Schulen?“ entstanden.

Verantwortlicher Dozent:

Christoph Bülau, M.A.

Stand: November 2019

Beitrag verfasst von:

Klara Andrä

Luise Pawlik

Herausgegeben von:

Christoph Bülau

Satz:

Alexandra Bär

Thomas Ahnfeld

Dr. Sandra Berndt

ISSN 2699-3236

Persistente URN:

urn:nbn:de:bsz:15-qucosa2-375768

(Langzeitarchiv-PDF auf Qucosa-Server)

Universität Leipzig

Erziehungswissenschaftliche Fakultät

Schulpädagogik unter besonderer

Berücksichtigung von

Schulentwicklungsforschung

Dittrichring 5-7

D-04109 Leipzig

+49 (0) 341 97-31434

christoph.buelau@uni-leipzig.de

Hinzu kommt, dass in jedem vierten Haushalt in Deutschland manchmal oder gar nicht gefrühstückt wird (vgl. Bender 2011, S. 88). Laut der Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KIGGS) sind 15,4% der Schüler*innen übergewichtig und sogar 5,9% leiden unter

Adipositas, starkem Übergewicht (vgl. Robert Koch Institut 2018, S. 1). Mittagessen hat demnach zusätzlich die Funktion, eventuelle familiäre Defizite zu kompensieren (vgl. Schütz 2016, S. 16).

Das Mittagessen als eine pädagogische Gestaltungsaufgabe steht bisher

eher im Hintergrund. Auch vorliegende Studien begrenzen die Mittagsmahlzeit meist auf ernährungsphysiologische Aspekte und „Fragen der Organisation und Qualitätssicherung im Sinne einer schülergerechten und ernährungsbewussten Verpflegung“ (Schütz

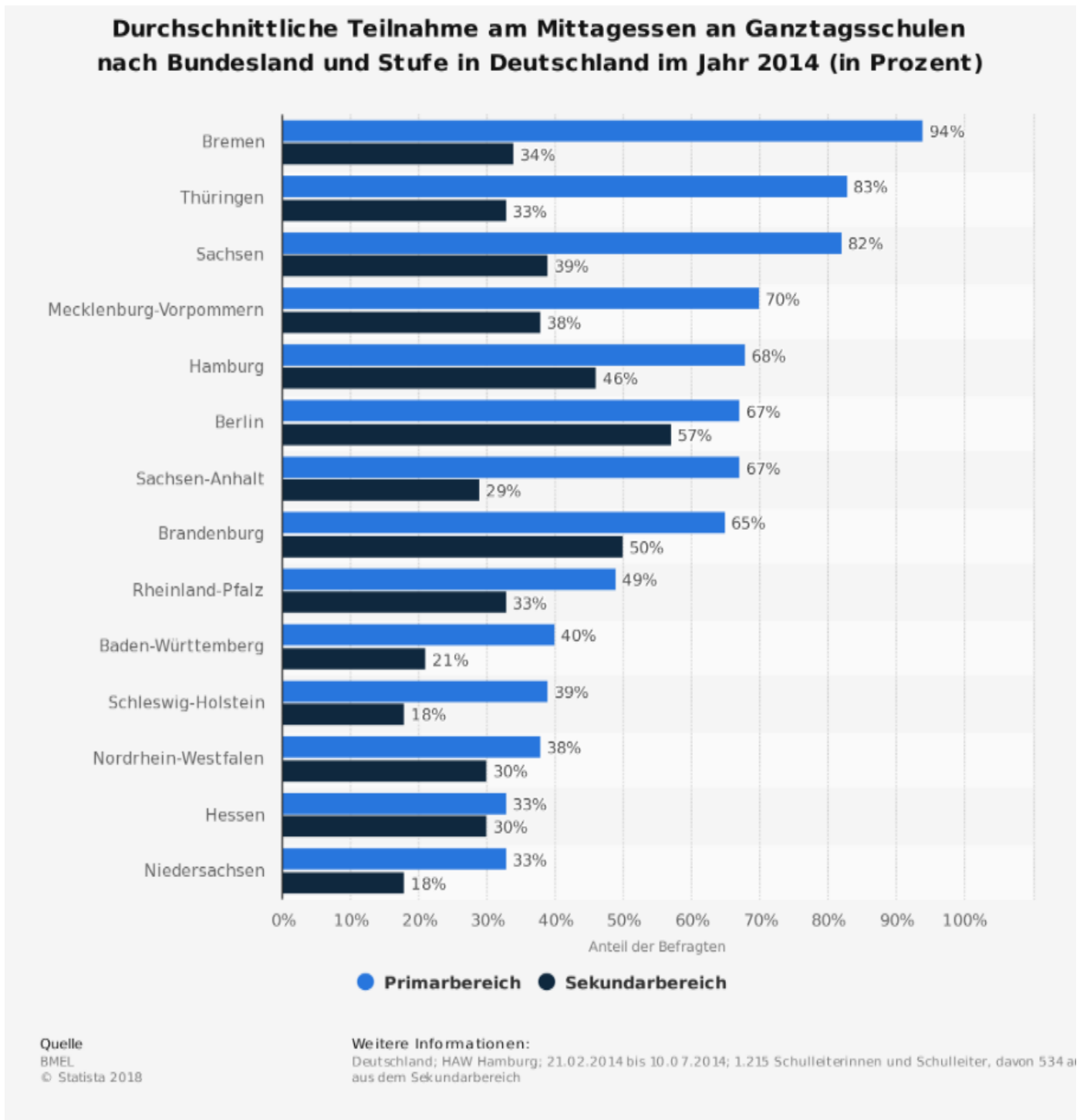


Abb. 1: Durchschnittliche Teilnahme am Mittagessen an Ganztagschulen nach Bundesland und Stufe in Deutschland im Jahr 2014 (BMEL 2015, S. 41).

2015, S. 205). In diesem Beitrag sollen deshalb sowohl die ernährungsphysiologischen, organisatorischen und qualitativen Aspekte sowie die pädagogische Gestaltungsaufgabe der Mittagspause in den Blick genommen werden.

Räumliche und zeitliche Anforderungen

Die Einführung des Ganztags bringt die Schaffung einer Mittagszeit mit sich. Dabei wird die Mittagspause in ihrer Bedeutung oft unterschätzt. Dies hat unter anderem den Grund, dass die baulichen Voraussetzungen und Rahmenbedingungen für eine optimale Nutzung an vielen Schulen nicht geeignet sind und es an den entsprechenden Räumlichkeiten fehlt. Nicht selten mangelt es auch an einer „echten“ Mensa (vgl. Verlemann/Zilske 2011, S. 8). Es genügt also nicht, nur eine Mensa zu schaffen. Ausreichend Sitz- und Rückzugsmöglichkeiten müssen genauso wie eine entsprechende Länge der Pause gegeben sein, denn die Mittagszeit ist mehr als nur eine normale, längere Pause. Sie bietet die Rahmenbedingungen, um neue zusätzliche Beschäftigungen für Schüler*innen einzurichten (vgl. ebd., S. 9).

Bei der Gestaltung der Einnahme des Mittagessens können zwei Settings unterschieden werden: Das kantinenähnliche und das familienähnliche Setting. Bei dem kantinenähnlichen Setting sorgt die Aufsicht für einen formalisierten Rahmen, d.h., für die Einhaltung von Regeln und Ordnung im Raum. Charakteristisch für dieses Setting sind der hohe Routinierungsgrad der Esssituation, die kurze Aufenthaltsdauer in der Mensa, die vorgegebenen Portionen durch die Küche und die freie Platzwahl. Erwachsene treten hier nicht

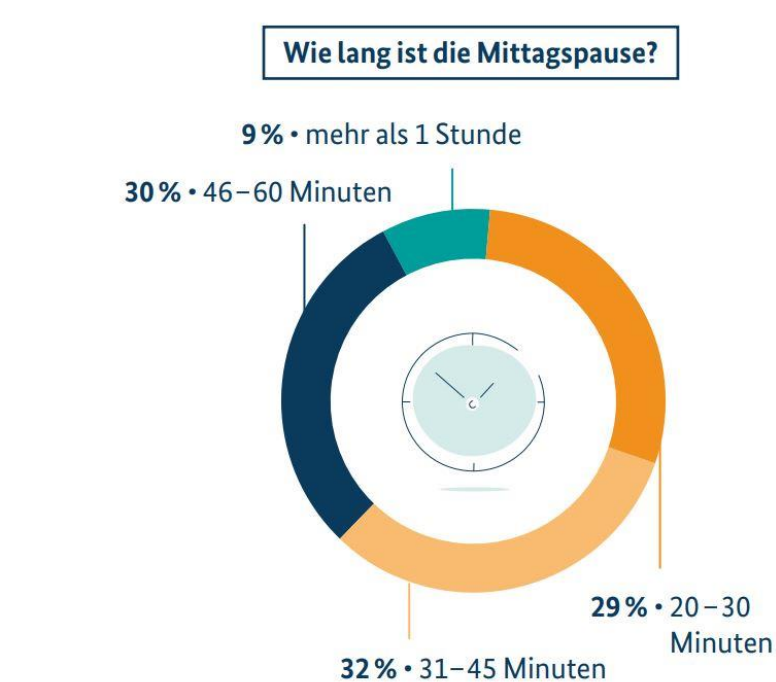


Abb. 2: Durchschnittliche Länge der Mittagspause in Minuten, (BMEL 2016, S. 14).

als Erziehende auf und ermöglichen so die Kommunikation und den Austausch der Heranwachsenden untereinander, die Peer-to-Peer-Prozesse. Im familienähnlichen Setting dagegen werden die Tischgemeinschaften durch institutionell geregelte Zugehörigkeiten, wie bspw. den Klassenverband, bestimmt und der Tisch, an dem die Gruppenmitglieder Platz finden, wird als Ort der Gemeinschaft angesehen. Dieser bietet zugleich Raum für zulässige Interaktionen. Die Aufsichtsperson agiert hier als Gruppenmitglied, hat aber dennoch einen größeren Handlungsspielraum als die Schüler*innen. Sie kann zum Beispiel auch über die eigene Tischgruppe hinaus kommunizieren, was den Kindern und Jugendlichen in diesem Rahmen meist untersagt bleibt.

Die Aufsichtsperson achtet auf die gerechte Verteilung des Essens, an dem sich die Schüler*innen eigenständig bedienen können. Oft gibt es im familienähnlichen Setting zudem die Regel, dass alle Teilnehmenden die Mahlzeit gemeinsam beginnen, so wie es auch in der „echten“ Familie der Fall ist (vgl.

Schütz 2015, S. 209ff). In beiden Situationen tritt das Essen hinter vielfältige Kommunikationsprozesse. Die Akteur*innen sammeln dabei gemeinsam Erfahrungen und positionieren sich zueinander (vgl. ebd., S. 215). Außerdem verweisen beide Settings auf drei Spannungsfelder: Erstens soll Mittagessen einerseits familiäre Nähe bieten und andererseits der institutionellen Effizienz gerecht werden. Gegessen wird in einem überschaubaren Personenkreis aber meist unter zeitlichem Druck. Das Mittagessen soll zweitens entweder „einem am Kollektiv der Klasse ausgerichteten oder individuellem Zeitregime[n] folgen“ (Schütz 2016, S. 177) und drittens Lernort und/oder Pause zugleich sein (vgl. ebd.). Organisatorisch wird das geschlossene, familienähnliche Setting als vorteilhafter angesehen, da die Pädagog*innen während des Essens Sorge für die Schüler*innen tragen. Es wird weniger als eine Bedürfniserfüllung angesehen, sondern eher als eine organisatorische Notwendigkeit. Das

Anmerkung

Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE):



„Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung gibt Verantwortlichen der Schulverpflegung einen Rahmen zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebots und Qualitätssicherung an die Hand. Er liefert damit die Grundlage zur Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebots“ (DGE 2014a).

„Ziel des Qualitätsstandards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in Schulen bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen und damit den Schülern die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen“ (DGE 2014b, S. 11).

wird in diesem Setting ermöglicht. Es zeichnet sich ein hoher Organisationsgrad ab, denn die Kinder und Jugendlichen essen dann, wenn es die Organisation vorsieht und nicht dann, wenn sie Hunger haben (vgl. ebd., S. 179). Der Versuch, familiäre Essrituale auf die Schule zu übertragen, ist meist „aufgrund der Anzahl der Essenden nicht angebracht“ (Bender 2011, S. 90).

Heckmann (2016) hat drei Merkmale für die Mittagsversorgung in Ganztagschulen herausgearbeitet, die sie als die drei „wesentlichen Säulen“ bezeichnet: die Umgebung und die Zeit, der Speiseplan und die Mitbestimmung.

Die Umgebung sollte auch ältere Schüler*innen im Blick haben. Für die Älteren kann z.B. durch separate Bereiche in der Mensa etwas Privatsphäre geschaffen oder, wenn möglich, auch eine zeitliche Trennung der Essenszeiten organisiert werden. Auch das Design und die Farbgestaltung der Mensa können sich an Trends der Zielgruppe orientieren. So kann beispielsweise die Atmosphäre eines Coffee-Shops oder einer Saft-Bar geschaffen oder die Möglichkeit angeboten werden, das Essen im Freien zu genießen (vgl. Heckmann 2016, S. 178f.).

Wichtig für den zeitlichen Aspekt der Mittagspause ist, dass eine ausreichende Pausenzeit von mindestens 45 Minuten zur Verfügung steht (vgl. ebd., S. 179). Von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wird eine Mittagspause von 60 Minuten empfohlen, sodass die Schüler*innen ausreichend Zeit zur Verfügung haben, um u.a. Hände zu waschen, den Speisesaal aufzusuchen, an der Essensschlange anzustehen, einen freien Sitzplatz zu finden, essen und sich austauschen zu können (vgl. DGE 2018, S. 23).

Allerdings findet man in der Praxis große Diskrepanzen zwischen den Empfehlungen und der Realität. Eine bundesweite Untersuchung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zeigt, dass „nur in knapp 39 Prozent der Schulen [...] die Mittagspause 46 Minuten und länger“ (BMEL 2016, S. 14) dauert (vgl. Abb. 2). Diese Praxis widerspricht nicht nur den Empfehlungen der DGE, sondern auch der vielfach geforderten Rhythmisierung an Ganztagschulen, die sich u.a. an den physiologischen Bedürfnissen der Kinder zu orientieren hat (Scheurer 2009, S. 216 zit. nach Bender 2011). Ein fremdreguliertes Zeitregime ist zwar erforderlich, um

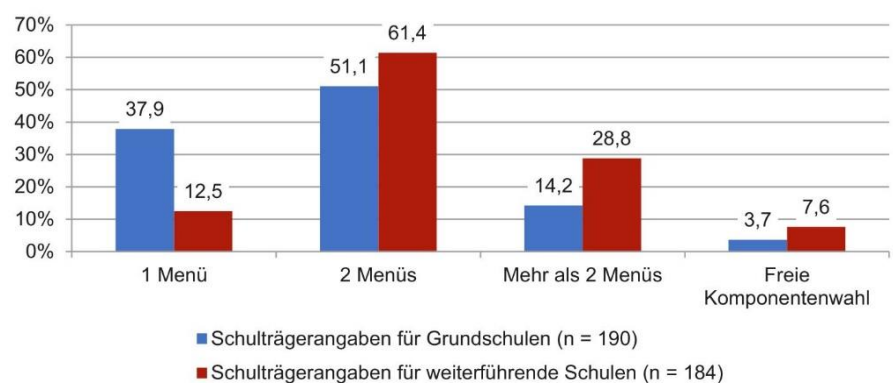


Abb. 3: Anzahl der Schulträger*innen, die von einer oder mehreren Menülinien berichten, in Prozent (Mehrfachnennungen möglich), (BMEL 2015, S. 28).

eine institutionelle Essensversorgung logistisch und auch räumlich zu ermöglichen, dennoch bringen zu kurze Mittagspausen mit sich, dass die Lernenden schnell essen, um ihre Spielzeit zu vergrößern.

Im offenen-kantinenähnlichen Setting ist es außerdem häufig der Fall, dass Kinder nur so lange sitzen bleiben dürfen, bis sie fertig gegessen haben, um wieder ausreichend Plätze für andere Schüler*innen zu schaffen (vgl. Seehaus 2014, S. 134f.). Um die Akzeptanz der Schulverpflegung wieder zu erlangen, muss die herkömmliche Gestaltung von Mensen, die den Interessen und Bedürfnissen der Schüler*innen oft nicht gerecht wird, weichen. Bödeker (2012) fordert pädagogische Raumkonzepte, da diese bisher fehlen oder nicht befriedigend sind. „Wenn die pädagogischen Vorstellungen [...] in entsprechende Raumkonzepte umgesetzt würden, könnte die Qualität von Ganztagschulen gesteigert werden“ (Bödeker 2012, S. 21).

Zuerst verlangt die pädagogische Architektur eine deutliche Unterscheidung der Funktionsbereiche einer Schule. Durch gestalterische Mittel, wie Formgebung, Farbwahl, Licht und Akustik, wird dann ein Ort geschaffen, an dem Kinder und Jugendliche sich entspannen und zurückziehen, miteinander kommunizieren oder sich ablenken lassen können.

Außerdem ist eine Differenzierung in der Raumgestaltung wichtig, denn sie ermöglicht das Ausleben unterschiedlicher Bedürfnisse, wie bspw. nach Kommunikation an Gruppentischen oder einer Gelegenheit zur Entspannung in einer ruhigen Umgebung. Dies kann durch die Aufteilung des Raums in verschiedene Zonen oder Ebenen gelin-

gen sowie durch unterschiedliche Arten der Einrichtung. Durch flexible Wände und eine entsprechende Bestuhlung können verschiedene Bereiche entstehen, wie offene Zonen der Begegnung oder auch geschützte Räume in gemütlicher Atmosphäre. So kann eine Mensa den Charakter eines (Schnell-)Restaurants, Cafés, Bistros oder einer Lounge annehmen (vgl. ebd.). Für einen reibungslosen Ablauf grundlegend ist, dass ein besonderes Augenmerk auf die küchenbetrieblichen Bedingungen gelegt wird. Jedoch sollte nicht nur der Versorgungsaspekt fokussiert werden, da dies bisher teilweise zu einer Zweckarchitektur geführt hat. Zudem sollte die Mahlzeit nicht auf die Nahrungsaufnahme von Einzelpersonen reduziert werden, denn sie dient der Erfüllung möglicher kommunikativer und interaktiver Bedürfnisse durch ein gemeinsames Essen (vgl. ebd.). Mögliche Schwierigkeiten in der Umsetzung einer solchen Mittagspause sind allerdings die engen Raumverhältnisse, die noch in vielen Schulen herrschen (vgl. Auernheimer/Schäffer/Schmid 2016, S. 126).

Essensverpflegung

Unterschiedliche Richtungen der Gesundheitswissenschaften stellen Wissen und Handlungsorientierung für die Mittagsverpflegung bereit und formulieren in diesem Rahmen Aufgaben an die Schulen. Beispielsweise schlägt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ vor. Schule soll dem gesundheitsgefährdenden Essverhalten vieler Schüler*innen entgegenwirken sowie ihre Leistungsfähigkeit während eines verlängerten Schultags erhalten.

Anmerkungen:

Mischküche: Das ist ein Verpflegungssystem, bei dem ein Teil der angebotenen Speisen aus frischen Lebensmitteln vor der Ausgabe selbst zubereitet und mit tiefgefrorenen, vorgefertigten Speisen kombiniert ausgegeben wird.

Warmverpflegung: Es werden ausschließlich bereits warm angelieferte Speisen aus einer Zentralküche oder außerschulischen Betrieben ausgegeben, welche durch Salate oder Desserts ergänzt werden.

Cook & Chill: Alle Speisen werden im Vorhinein in einer externen Küche zubereitet, dann im gekühlten Zustand an die Einrichtungen ausgeliefert. Die Lagerung kann dabei drei bis fünf Tage in Anspruch nehmen. Die Lebensmittel werden dann vor Ort für die Schüler*innen erwärmt (vgl. Clausen/Kersting 2012, S. 1082).

Anteil von Bio-Lebensmitteln im Schulesen

Laut einer Untersuchung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft werden an 69,4% der Schulen beim Mittagessen regionale Produkte wie auch an 54,9% der Schulen biologisch erzeugte Produkte verwendet. Dabei zeigen sich Unterschiede zwischen den Bundesländern. „In den Großstädten Hamburg (50%) und Berlin (76,1%) sowie in Bayern (82%) werden mehr biologische Produkte verwendet. Regionale Produkte werden verstärkt in Hamburg (71,1%) und Bayern (97%) verwendet.“ (BMEL 2015, S. 40). In Sachsen liegen die Werte bei 28,8% (biologisch erzeugte Produkte) bzw. 49,5% (regional erzeugte Produkte).

Dies geschieht, indem eine „gesundheitsfördernde, nährstoffoptimierte Mittagsverpflegung sowie eine intensive theoretische und praktische Ernährungsbildung gewährleistet“ (DGE 2013, S. 10 zit. nach Schütz 2016, S. 171) und deren Akzeptanz „durch eine ansprechende Gestaltung des Mittagssettings“ (Schütz 2016, S. 171) gesichert wird. Momentan nehmen allerdings im Mittel nur 30 % (Sekundarstufe) bis 50% (Primarstufe) der Kinder und Jugendlichen überhaupt Verpflegungsangebote wahr (vgl. BMEL 2016, S. 8).

Die älteren Schüler*innen verweigern das Mittagsangebot der Schule dabei häufiger. Zusätzlich stellen außerschulische Anbieter, wie z.B. der Bäcker oder auch Fast-Food-Ketten, eine starke Konkurrenz für das schulische Mittagessen dar (vgl. Bödeker 2012, S. 20). Daraus könnte man, wie es Bender (2011) tut, schließen, dass die schulischen Regelungen der Ess- und Pausenkultur denen der Jugendlichen nicht zu entsprechen scheinen (vgl. Bender 2011, S. 90).

Die übergeordneten Ziele von Schulverpflegung sind die Sicherstellung von Abwechslungsreichtum und Vielfalt sowie das Erreichen der Akzeptanz durch eine optimale Sensorik. Sie soll außerdem die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit der Schüler*innen durch eine hohe ernährungspsychologische Qualität des Essens sichern (vgl. Arens-Azevedo 2011, S. 130). Oft werden auch die Eltern kritisiert, denn sie seien ein Grund für die falsche Ernährung ihrer Kinder, da sie zunehmend weniger Wert auf gemeinsame Mahlzeiten legen würden. Eine mangelhafte Ernährung kann Auslöser vielfältiger schulischer Probleme, wie zum

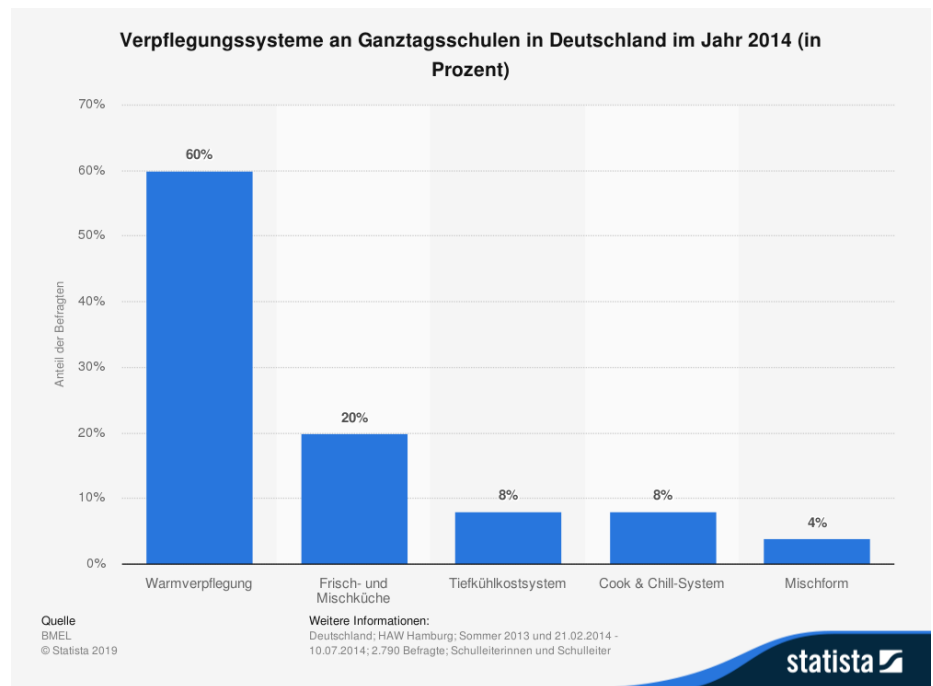


Abb. 4: Verpflegungssysteme an Ganztagschulen in Deutschland im Jahr 2014, (BMEL 2015, S. 44, zitiert nach de.statista.com).

Beispiel einer schwachen Leistung oder auffälligem Verhalten, sein. Schulessen hat aus diesem Grund eine doppelte Funktion: Es „soll potentielle elterliche Erziehungsdefizite kompensieren und die Kinder richtig ernähren“ (Seehaus 2014, S. 129). Das Ziel sollte sein, dass Kinder und Jugendliche schlechte Ernährungsgewohnheiten selbst erkennen und ablegen, wie auch gesundheitsförderliches Essverhalten kennenlernen. Um dies zu erreichen, gibt es verschiedene Techniken.

Man kann die Schüler*innen umgewöhnen, damit sie sich nicht an den standardisierten Geschmack von Geschmacksverstärkern oder Zusatzstoffen gewöhnen. Dies soll möglichst behutsam durchgeführt werden, sodass geschmackliche Übergänge geschaffen werden, indem vertraute Speisen mit unbekanntem kombiniert werden. So könnten bspw. Tiefkühlpizzen mit frischem Gemüse, wie Paprika, Tomate oder Champignons, angereichert werden (vgl. ebd.).

Wichtig für die Akzeptanz des Schulessens sind außerdem erwachsene Vorbilder. Das bedeutet, dass es von Vorteil wäre, wenn Lehrkräfte oder Aufsichtspersonen mit den Lernenden gemeinsam essen. So können vertrauensvolle Beziehungen zu den Schüler*innen entstehen und die Erwachsenen sind zugleich sozialisatorische Vorbilder (vgl. ebd., S. 130).

Eine Befragung von bundesweit 1.553 Schulleitungen (ohne Bayern) ergab, dass „die meisten der befragten Schulen [...] zwei Menülinien zur Auswahl an[bieten], weiterführende Schulen häufiger als Grundschulen“ (BMEL 2016, S. 8). In weniger als 2% (Grundschule) bzw. in nur 4% (weiterführende Schule) war eine freie Komponentenwahl, wie man sie auch aus vielen universitären Mensen kennt, möglich. Darüber hinaus stellt die Studie fest: „In den Schulen gibt es zu wenig Gemüse und Salat bzw. Rohkost. Dafür kommt Fleisch nach wie vor zu häufig in den Gerichten vor“ (ebd. S. 13).

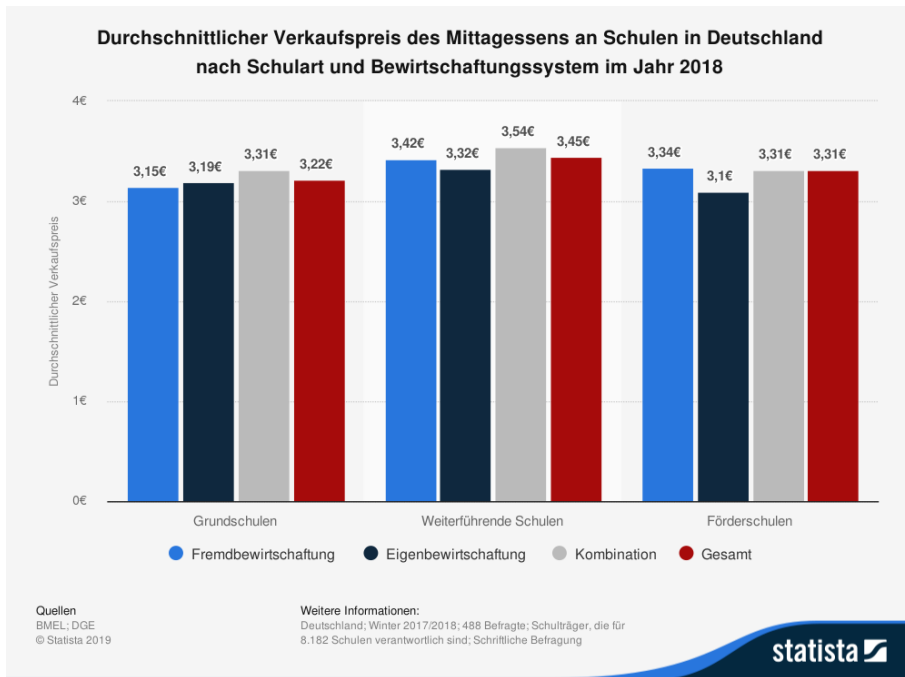


Abb. 5: Durchschnittlicher Verkaufspreis des Mittagessens an Schulen im Jahr 2018, (BMEL 2018, S. 10, zitiert nach de.statista.com).

Die zweite wichtige Säule der Mittagsverpflegung nach Heckmann (2016) ist, nach der Umgebung und der Zeit, der Speiseplan. Dieser sollte sich an dem „Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ der DGE orientieren und ausreichend Abwechslung und Vielfalt bieten. Aktionen und Themenwochen können die Attraktivität der Mittagsversorgung steigern. Beispielsweise könnte man in einer „Internationalen Woche“ verschiedene kulturtypische Speisen vorstellen. Solche Themenwochen werden jedoch nicht flächendeckend durchgeführt. So geben nur knapp 36% der Schulen an, solche Angebote ergänzend anzubieten (vgl. Arens-Azevedo 2011, S. 135). Hinzu kommt, dass der Speiseplan die Essgewohnheiten der Jugendlichen erkennen und aufgreifen sollte und auch Schüler*innen mit gesundheitlichen und kulturellen Einschränkungen Berücksichtigung finden (vgl. Heckmann 2016, S. 178). Dies könnten zum Beispiel Allergien oder auch religiöse Speisevorschriften sein.

An die Schulverpflegung wird also der Anspruch gestellt, Schüler*innen in der Entwicklung ihres Ernährungsstils zu unterstützen und auch zur Entwicklung eines nachhaltigen und gesunden Konsums beizutragen. Die Gesundheits- und Nachhaltigkeitskriterien gelten ebenso für die Speiseherstellung in der Mensa (vgl. Bödeker 2012, S. 23). Um das Mittagessen in die Schulen zu bringen, gibt es verschiedene Verpflegungssysteme. Es gibt die Möglichkeit der Warmverpflegung, der Mischküche, des Tiefkühlmenüs und das sogenannte Cook & Chill. Prinzipiell lässt sich mit allen Verpflegungssystemen eine gute Qualität erreichen. Die Schulen entscheiden sich, wie aus Abb. 4 ersichtlich, überwiegend für das System der Warmverpflegung, da es die Aufgaben vor Ort reduziert und oftmals auch die Reinigung von Besteck und Geschirr vom Anbieter übernommen wird. Bei diesem System ist die Qualität jedoch immer von den Transport- und Standzeiten abhängig. Sobald zwischen Produktion und Verzehr mehr als drei Stunden vergehen, sinkt

die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität erheblich (vgl. Arens-Azevedo 2011, S. 136). Essensanbieter müssen also nicht nur den Spagat zwischen den jugendlichen Essvorlieben und den erzieherischen und gesundheitlichen Anforderungen bewältigen. Überdies sind auch die schulische Ausstattung, die Qualifikation des Küchenpersonals und Hygienestandards zu beachten.

Das Essen muss zwar von guter Qualität sein, darf allerdings nicht viel kosten. Als bezahlbar werden im Durchschnitt nur Mittagessen für unter 4 Euro angesehen (vgl. Bödeker 2012, S. 20). Der durchschnittliche Verkaufspreis in Deutschland liegt an Grundschulen bei 3,22 Euro, an weiterführende Schulen bei 3,45 Euro und an Förderschulen bei 3,31 Euro (vgl. BMEL 2018, S. 10). Zum Vergleich: ein Essen nach DGE-Standard an einer Grundschule mit Mischküche (es wird vor Ort gekocht), die täglich durchschnittlich 200 Essen ausgibt, würde derzeit ca. 5,40 Euro kosten; das gleiche Essen mit einem Bio-Anteil von 100% sogar 6,38 Euro (vgl. ebd. 32). Dabei muss ein reines Bio-Essen nicht unbedingt im Fokus einer guten Schulverpflegung stehen.

Für die Diakoniestation Gräfenberg, welche u.a. das Schulzentrum in Gräfenberg beliefert, ist das oberste Ziel der Mittagsverpflegung an Schulen ein gesundes Essen. Aber sie wissen: „eine Schulverpflegung [...] kann viel mehr“ (Ginzel 2016, S. 170). Das heißt, den Schüler*innen kann auch vermittelt werden, wie man bewusst mit Lebensmitteln umgeht. Dazu gehören sowohl gesundheitliche als auch ökologische Aspekte. Die Prinzipien der Diakoniestation sind deshalb regional statt Bio,

denn so wird die Umwelt nicht mit weiten Transportwegen belastet. Dazu zählt auch, dass im Winter kein Gemüse oder Obst aus fernen Ländern verwendet werden kann. Gesundheits-erziehung ist ebenfalls ein wichtiger Aspekt. So wird bei der Erstellung des Speiseplans darauf geachtet, dass täglich Salat, Gemüse oder Milchprodukte dessen Bestandteile sind.

Auch die Mitbestimmung ist sehr wichtig, weshalb Besuche der Schüler*innen in der Küche als auch der Küchenleitung in der Schule stattfinden. In Bezug auf den Speiseplan wird auf einige Kriterien Acht gegeben. Es finden regelmäßige Dienstbesprechungen zwischen dem Küchenpersonal statt und die Grundlage für die Speisepläne bildet die Kommunikation mit der gesamten Schulfamilie.

Der Speiseplan wird zusätzlich um kulturelle Besonderheiten oder auch gesundheitliche Bedürfnisse ergänzt. Frische und Qualität muss garantiert sein. Dafür ist es bedeutsam, die Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Außerdem wird bei der Herstellung des Mittagessens auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet (vgl. ebd., S. 170f.).

Die Schulverpflegung muss sich allerdings auch erschwerenden Faktoren gegenüber beweisen. Viele Kinder und Jugendliche kennen von zu Hause kein frisch gekochtes Essen, was die Akzeptanz einer guten Schulverpflegung erschwert. Hinzu kommt die zunehmende Diversität der Lernenden. Die Schulverpflegung muss nun u.a. unterschiedliche kulturelle Gewohnheiten beachten. Ein zusätzlicher Pausenverkauf von Süßigkeiten, fertigen Backwaren oder Schnellgerichten, wie Wiener mit Toastbrot, stellt neben den außerschulischen Anbietern einen weiteren

Konkurrenten für die Mittagsverpflegung dar. Hier erhalten die Schüler*innen ungesunde Alternativen zum angebotenen Mittagessen (vgl. Ginzler 2016, S. 172).

Pausenaufsicht und Freizeit für Schüler*innen

In den im vorherigen Abschnitt beschriebenen Settings nimmt die Mittagessenszeit als pädagogisches Tätigkeitsfeld, in dem erzogen wird, eine mehr oder weniger große Rolle ein. In situ ist diese Rolle meist durch eine erwachsene Aufsichtsperson besetzt, die während des gemeinsamen Essens zu- und eingreift. Besonders in familienähnlichen Settings regelt sie den Beginn und das korrekte Benutzen von Besteck oder das „Redeverbot“ während des Essens. Selbst durch nicht-menschliche Akteure oder, wie Seehaus beschreibt, „verdeckte erwachsene Zugriffe“ (Seehaus 2016, S. 135), werden Schüler*innen in der Mittagspause diszipliniert. Die Tische und Stühle sind meist so angeordnet, dass Aufsichtspersonen maximale

Sichtbarkeit haben. Plakate mit gesunden Lebensmitteln, einem Bild von einem gedeckten Tisch, auf dem das Besteck in der korrekten Anordnung zu sehen ist oder die Kanne mit Wasser auf dem Tisch, die zum Trinken animiert, sind „Disziplinierungen durch die Dinge“ (ebd.), die ebenfalls das Ziel der Erziehung verfolgen. Die Abb. 6, auf der ein Speisesaal eines Gymnasiums zu sehen ist, soll solch eine Disziplinierung verdeutlichen. Die systematische und übersichtliche Raumstruktur und Anordnung des Mobiliars ermöglicht der Aufsichtsperson eine maximale Sichtbarkeit und ein schnelles Eingreifen, wenn notwendig.

Deshalb wird die Essenspädagogik oft als ein paternalistisches Erziehungsverhältnis beschrieben, wobei unklar bleibt, wer die Figur der Essenspädagog*innen überhaupt darstellen soll. Kinder erscheinen oft nur als Zu-Erziehende, denen durch erwachsene Vorbilder bestimmte Tischsitten und die Norm des gesunden Essens nähergebracht werden sollen. Dabei scheint es, als würden Schüler*innen oft „jeg-



Abb. 6: Speisesaal des Heinrich-Erhard-Gymnasiums Zella-Mehlis, (Heinrich-Erhard-Gymnasium 2019).

liche Kompetenzen und Eigenständigkeiten im Kontext der Ernährung“ (ebd. S. 131) abgesprochen.

Aus dem Blickwinkel der Kinder und Jugendlichen scheinen solche schulischen Regelungen, wie die vorgegebenen Ess- und Tischsitten, nervig und ihrer Pausenkultur nicht entsprechend und können deshalb Widerstände, Aggressionen oder sogar kontraproduktive Effekte hervorbringen (vgl. Bender 2011, S. 90; Verlemann 2015, S. 114). Deswegen sind alternative Konzepte, wie bspw. jenes von Stefan Verlemann, in dem er fordert, dass sich bisher bestehende Verhaltens- und Rollenstrukturen aus schulischen Kontexten ändern müssen, dringend ernst zu nehmen. Eine Umsetzungsidee ist das Verständnis der Mittagspause als „Mittagsfreizeit“. Der Hauptgedanke hierbei ist es, Schüler*innen währenddessen Freiräume und Zeiten zu lassen, in denen Erwachsene vor allem als Ansprechperson und Mitspieler*innen fungieren und sie selbstständig und spontan die Pausengestaltung vornehmen.

Aufsichtspersonen sollen also weniger die Absicht der Kontrolle verfolgen, als vielmehr die, an der Mittagszeit der Schüler*innen teilzuhaben. Dazu zählt auch, den Kindern und Jugendlichen das Lösen alltäglicher Probleme und Konflikte zuzutrauen und diese selbstständig lösen zu lassen, damit sie die Chance bekommen, selbstständig zu handeln und Verantwortung zu übernehmen (vgl. Verlemann/Zilske 2011, S. 10f.). Eine weniger regulierte Pausengestaltung erscheint vor allem bedeutsam, da der Schultag vieler Schüler*innen durch den Ganztag verlängert wird und ihnen dabei die sonst verfügbare Freizeit nachmittags verloren geht. Wenn die Mittagspause zudem nur eine lange Pause ist, wird sie von den Lernenden nur als eine zusätzliche Verlängerung des Schultags angesehen. Deshalb ist es sinnvoll, Schüler*innen in die Gestaltung der Mittagsfreizeit einzubeziehen. Ein Perspektivwechsel der Rolle der Lehrenden in der Pause sollte immer (wieder) Berücksichtigung finden, um die Mittagszeit „nicht nur für die SuS, sondern vor

Anmerkung

Für die Umsetzung des Pausenhelfer*innen-Konzepts empfehlen wir das Buch „Schüler werden Pausenhelfer: Ein Konzept für die Mittagsfreizeit in der Ganztagschule“ von Stefan Verlemann. Mülheim, Ruhr: Verl. an der Ruhr (2010).



Problembereiche an Schulen – Anzahl der Nennungen

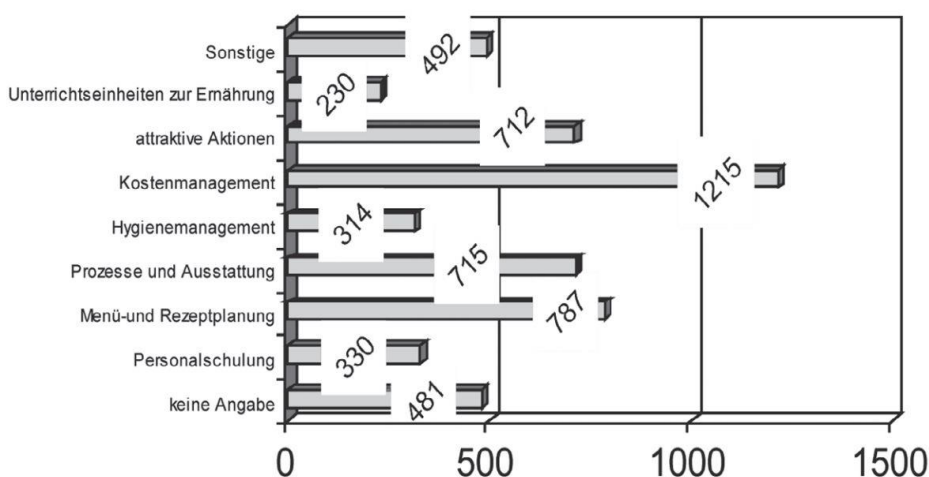


Abb. 7: Problembereiche in der Schulverpflegung (Arens-Azevedo 2011, S. 138).

allem auch mit ihnen gemeinsam“ (Verleemann 2015, S. 110) zu gestalten. Hier sind wir zugleich bei der dritten Säule einer guten Mittagsversorgung nach Heckmann: der Mitbestimmung. Umsetzen könnte man diese beispielsweise durch eine Steuergruppe mit motivierten Lehrer*innen oder anderen Beteiligten der Mittagspause, die das Pausenkonzept entwickeln und Interesse an Wünschen und Problemen aller an der Mittagsfreizeit beteiligten Akteur*innen zeigen. Vor allem die Vorstellungen der Schüler*innen sollen Berücksichtigung finden. Allerdings muss man dabei immer die schulischen Rahmenbedingungen und die Umsetzbarkeit prüfen. Zu Beginn erscheint es auch sinnvoll, dass Lehrer*innen oder andere pädagogische Fachkräfte die Angebote anleiten und begleiten, um eine gewisse Struktur, aber auch Akzeptanz dafür zu erreichen (vgl. Verleemann/Zilske 2011, S. 11). Umgesetzt werden können diese Forderungen z.B. durch das „Pausenhelfer-Konzept“ von Verleemann. Hier betreuen und leiten freiwillige Pausenhelfer, also Schüler*innen, von ihnen selbst immer wieder neu entschiedene Angebote weitgehend selbstständig. Dabei bieten Kinder und Jugendliche täglich während der Mittagszeit vorzugsweise in Zweier- oder Dreiergruppen, gemäß eines vorher erstellten Dienstplanes, regelmäßig wechselnde Angebote an. Hierzu zählen oft eine Sportspieldausleihe, Aktivitäten in einem Gesellschaftsspieleraum oder einem „Mehrzweckraum“, in welchem tages- oder jahreszeitenabhängig verschiedene Angebote wie Tanzen oder Filme schauen, offeriert werden. Die Schüler*innen werden zu Pausenhelfer*innen ausgebildet, indem zu regelmäßigen Zeiten gemeinsame Treffen mit der betreuenden Lehrkraft stattfinden, in denen die Pausenangebote und

Aufgaben der Helfer*innen vor- und nachbereitet werden (vgl. Verleemann 2015, S. 110ff). Dabei ist zu bedenken, dass die Mittagszeit einerseits als Atempause für die Schüler*innen gestaltet wird, um u.a. die Leistungskraft der Kinder und Jugendlichen im langen Schultag aufrechtzuerhalten, andererseits allerdings auch Angebote bereitgestellt werden sollten, die den natürlichen Bewegungsdrang der Schüler*innen stillen (vgl. Seehaus 2014, S. 129). Curie et al. (2012) weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, dass nur 23% der Heranwachsenden in Europa und Nordamerika den Aktivitätsrichtlinien von einer täglichen Bewegungszeit zwischen 60 bis 90 Minuten gerecht würden (vgl. Currie et al. 2012 nach Kehne/Satzinger 2016, S. 50). Verantwortlich dafür sei die zunehmende Zeit der Kinder und Jugendlichen, die sie, bedingt durch den Ausbau von Ganztagschulen, in der Institution Schule verbringen. Dadurch haben sie, wie bereits oben angesprochen, weniger frei verfügbare Zeit am Nachmittag, was wiederum der Schule eine größere Verantwortung im Hinblick auf die Gestaltung bewegungsfördernder Angebote zukommen lässt. Dabei wird allerdings ausdrücklich betont, dass der Sportunterricht gemäß dem Lehrplan dafür nicht ausreiche, sondern Angebote zur Bewegung, zum Spiel und Sport in einer aktiven Pausengestaltung Berücksichtigung finden müssen. In diesem Zusammenhang betonen die Autor*innen auch die Bedeutung von pädagogischen Wahlangeboten anstelle eines verpflichtenden Programms für alle Schüler*innen (vgl. Kehne/Satzinger 2016, S. 51). Eine mögliche Umsetzung wird durch das „PaSS-Projekt (Pause aktiv: für Schülerinnen und Schüler von Studierenden)“ (ebd., S. 52) dargestellt. Hierbei wird der Bewegungsmangel der

Kinder und Jugendlichen als Anlass genommen ein „informelles Bewegungs-, Spiel- und Sportangebot innerhalb der Mittagspause an offenen Ganztagschulen“ (ebd., S. 53f.) anzubieten. Dabei können Schüler*innen freiwillig und in Alltagskleidung während ihrer einstündigen Pause aktiv werden. Gestaltet wird dieses Angebot von je zwei bis drei Lehramtsstudierenden mit dem Fach Sport zwei bis drei Mal wöchentlich. Lauf- und Fang- sowie Versteckspiele, Trendsportarten, aber auch alte Spiele, die die Kinder neu entdecken können, werden angeboten und sollen die Motivation zur Bewegung steigern und die Freude am Spielen mit anderen Mitschüler*innen wecken. Dies bietet auch den Student*innen die Möglichkeit, schulpraktische Einblicke und Erfahrungen zu sammeln (vgl. ebd.). Auch in anderen Bereichen der Mittagspause sollten Schüler*innen partizipieren können. Vor allem im Bereich des Speiseplans bzw. der angebotenen Gerichte kann es die Möglichkeit geben, Kinder als Konsument*innen zu berücksichtigen, da im Moment nur einer knappen Hälfte der Kinder und Jugendlichen die Mitwirkung ermöglicht wird (vgl. Arens-Azevedo 2011, S. 131). Generell sollte die „partizipative Einbeziehung aller beteiligten Akteure“ (Schütz 2016, S. 172) berücksichtigt werden. So kann zum Beispiel durch einen Mensa-Rat oder einen Verpflegungsausschuss Mitbestimmung ermöglicht werden, indem Schüler*innen ihre Vorlieben und Wünsche einbringen oder gar selbst an der Zubereitung der Mahlzeiten teilnehmen (vgl. Heckmann 2016, S. 179). Diese Forderungen sind allerdings in vielen Fällen nicht umgesetzt, was bereits im Abschnitt „Essensverpflegung“ erläutert wurde. Deshalb kritisiert Seehaus (2014), dass die Partizipation der Kin-

der und Jugendlichen zwar oft propagiert würde, es aber meist bei „pseudo partizipativen“ Tätigkeiten seitens der Schüler*innen bliebe, indem sie ausschließlich die Verantwortung für den Tischdienst übernehmen oder bei der Menüplanung einbezogen würden. Solche Aktivitäten würden allerdings keine „echte“ Partizipation ermöglichen (vgl. Seehaus 2014, S. 137).

Mittagessen als soziale Situation

In der Mittagspause tritt „das Essen als solches [...] in der Regel hinter den vielfältigen Kommunikationsprozessen [...] zurück.“ (Schütz 2015, S. 215) Das bedeutet, dass sich Kinder und Jugendliche während der eigentlichen „Essenspause“ vielmehr auf Mitschüler*innen, Lehrer*innen oder andere in diesem Kontext auftretende Akteur*innen konzentrieren, als auf die Tätigkeit des Essens an sich. Deshalb sollte auch innerhalb der Ernährungsbildung ein Wechsel von der Perspektive der Ernährung hin zur Perspektive der Esskultur stattfinden (vgl. ebd. S. 206). Allerdings zeigt sich dieser Perspektivwechsel bisher nur in geringem Maße, denn die meisten Empfehlungen zum Schulessen kommen von Seiten der ökotrophologischen (ernährungswissenschaftlichen) Fachschaften, während sich die sozialpädagogische Profession eher zurückhält. Die Mittagspause muss als divergente Veranstaltung zum Unterricht betrachtet werden und somit als Sozial- statt als Lernraum (vgl. Seehaus 2014, S. 126f.). Die Schüler*innen haben das Bedürfnis, sich zu entspannen, sich in Gruppen zu unterhalten oder sich einfach vom Unterricht ablenken zu lassen, wofür die Mensa, wie im Abschnitt „Räumliche und zeitliche Anforderungen“ beschrieben, ein kommunikatives Zentrum der Schule darstellen sollte (vgl. Bödeker 2012, S.

21). In solch einer Umgebung besteht die Möglichkeit, sich zu unterhalten, sich näher kennenzulernen und Kulturtechniken des Essens gemeinsam zu praktizieren. Die Mahlzeit gewinnt an Bedeutung, da sich die Tischgemeinschaft durch ihre spezifische Zusammensetzung, den gemeinsamen Ort sowie die Zeit, von anderen Tischgemeinschaften abgrenzt und ihre eigenen Sitten, Rituale und Regeln entwickelt (vgl. Schütz 2015, S. 206). Dabei findet man im familienähnlichen Setting eine hierarchisch eindeutige soziale Ordnung, indem die gemeinsamen Regeln und Rituale von den Erwachsenen festgelegt und vorgelebt werden. Dabei können auf einen gemeinsamen ritualisierten Beginn der Mahlzeit sowie das aufrechte Sitzen oder das Halten von Messer und Gabel geachtet werden. Im Vergleich dazu herrschen im kantinenähnlichen Setting eher flache Hierarchien, bedingt durch die Peer-Beziehungen (vgl. ebd., S. 215f.). Trotzdem entwickelt sich in solch einer Umgebung durch spezifische Praktiken ein gemeinschaftlicher Zusammenhang, in welchem kulturell typische Regeln und Rituale praktiziert und immer wieder reproduziert werden und sich Schüler*innen beim Verstoß dieser Festlegungen auch gegenseitig ermahnen. „Die Mahlzeit ist somit eine soziale Situation, in der die beteiligten Akteure ihre Positionierungen zueinander in spezifischen Praktiken performativ und symbolisch hervorbringen und aushandeln, verfügt also über eine spezifische soziale Ordnung.“ (ebd. S. 207)

Doch nicht nur für die Schüler*innen unter sich scheint das Mittagessen in der Ganztagschule gewinnbringend, sondern auch Lehrkräfte bzw. die Aufsichtspersonen können davon profitieren, indem sie die Möglichkeit bekommen, ihre Schützlinge unter Freizeitbe-

dingungen, die sich von jenen im Unterricht unterscheiden, kennenzulernen und mehr von ihnen zu erfahren (vgl. Kamski 2008, S. 567).

Kamski meint auch, dass Settings ganz ohne Teilhabe von Lehrer*innen oder anderen erwachsenen Akteur*innen eher als ungeeignet für die Persönlichkeitsentwicklung von Schüler*innen der Ganztagschule sind (vgl. ebd. S. 568). Diese Aussage wird von Schütz unterstützt, indem sie schreibt: „Je näher die Situation der Mittagsmahlzeit einem familiär strukturierten Essen kommt, desto eher erfüllt das Mittagskonzept, das einer Persönlichkeitsentwicklung und -unterstützenden Maßnahme.“ (Schütz 2016, S. 173)

Blick über den Tellerrand

Nahezu alle unseren europäischen Nachbarn führen seit Jahren Ganztagschulen. Da lohnt es sich, einen Blick auf ihre Schulverpflegung zu werfen. Dabei fällt auf, dass beinahe alle von Caterern versorgt werden. In Irland, der Schweiz oder den Niederlanden bspw., helfen die Schüler*innen bei der Herstellung ihrer Mahlzeiten mit (vgl. Augsburg 2007).

In einigen nordischen Staaten, wie z.B. in Schweden, gibt es sogar kostenloses Schulessen. Dort ist auch festgeschrieben, dass ein Essen u.a. nährstoffreich sein soll. Allerdings werden dazu keine Überprüfungen durchgeführt. Die Qualität des Essens hängt in Schweden auch sehr stark von der jeweiligen Gemeinde ab, die die Gelder verwaltet und nur bestimmte Ressourcen zur Verfügung hat. Ein ganz besonderes Merkmal an der schwedischen Schulverpflegung ist jedoch die vorgeschriebene Partizipation. Caterer in Stockholm verpflichten sich somit z.B., vierteljährlich eine Zusammenkunft von Schüler*innen, deren Eltern und Schulverantwortlichen zu organisieren, um Probleme

und Wünsche zu besprechen, die der Dienstleister dann umsetzen muss (vgl. NQZ 2018).

Insgesamt konnte man jedoch feststellen, dass die meisten europäischen Versorgungssysteme nicht zu einer gesunden Ernährung und einem bewussten Essverhalten beitragen. Nur in Teilen des Vereinigten Königreichs verpflichten sich die Essenslieferanten und -hersteller u.a. zur Einhaltung bestimmter Nährstoffwerte (vgl. Augsburg 2007).

In England begann der britische Promikoch Jamie Oliver in einer Schulküche zu arbeiten, um den Schüler*innen ansprechende und für Schulmahlzeiten außergewöhnliche Gerichte zu kochen, die trotzdem gesund und dazu in der Herstellung und im Einkauf kostengünstig waren. Die Ergebnisse sowie Ratschläge zum gesunden Essen gab der Koch für Eltern und Interessierte 2005 in einer Fernsehserie preis. Darauf startete die Kampagne „Feed me better“ mit dem Ziel, vor allem Mahlzeiten in Schulen zu verbessern und weg von dem bei Kindern und Jugendlichen so beliebten Junk-Food zu kommen. Die britische Regierung stellte dafür umgerechnet über 400 Millionen Euro für England und Wales bereit. Jamie Oliver eröffnete zudem die erste Kochschule für Schulköche (vgl. Oliver 2005).

In Frankreich ist, nicht nur in privaten Haushalten, sondern auch in schulischen Settings, eine besondere Esskultur heimisch. Es ist dort gesetzlich vorgeschrieben, dass jede Mahlzeit in der Schule aus einem Hauptgericht mit Beilage, einer Vor- oder Nachspeise und einem Milchprodukt bestehen muss. Meistens werden darüber hinaus auch drei oder vier verschiedene Menüs angeboten, um den Lernenden genügend Auswahl zu bieten (vgl. NQZ 2018).

Fazit

Im Laufe dieses Beitrags konnte herausgearbeitet werden, was bei der Gestaltung einer Mittagspause und der darin angesiedelten Mittagsmahlzeit zu beachten ist und wie ein Großteil der Schulen diese Forderungen aktuell umsetzt. Die wichtigsten Punkte dabei wollen wir hier noch einmal zusammenfassen: Zuerst ist es wichtig, ein neues Verständnis von der Mittagspause aufzubauen. Sie ist eben nicht nur eine längere, bestenfalls 60-minütige Pause. Sie ist aber auch nicht nur Lernzeit. Die Mittagspause soll sich in einem Spannungsverhältnis dazwischen bewegen, in dem Schüler*innen einerseits die Möglichkeit haben, sich vom bisherigen Schultag zu entspannen und für den darauffolgenden Unterricht zu stärken. Allerdings sollte es andererseits auch Angebote geben, durch die den Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit gegeben werden, an Pausenaktivitäten teilzunehmen.

Dafür und für das Mittagessen sind oft die geeigneten Räumlichkeiten nicht vorhanden. Hier besteht die Notwendigkeit der Schaffung von „echten“ Mensen. In den meisten Settings spielt die Erziehung der Heranwachsenden eine große Rolle, indem Regeln, Rituale und Tischsitten während des Essens erwartet und Schüler*innen zu einem gesundheitsfördernden Essverhalten erzogen werden. Neuere Pausenkonzepte bilden keinen Gegensatz dazu, fordern allerdings mehr Partizipationsmöglichkeiten für Kinder und Jugendliche. Obwohl es in der Mittagspause nicht vorrangig um die Einnahme des Essens geht, sondern vielmehr um das Miteinander in der sozialen Situation, kommen die meisten Empfehlungen zur Gestaltung der Mittagszeit in der Ganztagschule von ökotrophologi-

schen Fachschaften, während sich pädagogische Professionen eher zurückhaltend zeigen. Dabei fällt auf, dass Schüler*innen in Veröffentlichungen seitens der Ernährungswissenschaften selten als „kompetente Akteur*innen“ auftreten, so wie es in der aktuellen Pädagogik beschrieben wird (vgl. Seehaus 2014, S. 131).

Seehaus (2014) meint deshalb, dass „die tägliche Durchführung der Mahlzeiten in der Regel von anderen Problematiken und Anliegen durchsetzt ist“ (ebd., S. 137) als jene, die in vorliegenden Handreichungen beschrieben werden. Trotzdem geben viele Schulen als Beratungsbedarf bezüglich der Mittagspause vor allem das Kostenmanagement oder die Menü- und Rezeptplanung an, die wiederum zu organisatorisch-administrativen Aspekten zählen (vgl. Arens-Azevedo 2011, S. 138). Deshalb ist es wichtig, beide Sichtweisen, sowohl organisatorische und ernährungswissenschaftliche, als auch soziale Prozesse, bei der Ausgestaltung der Mittagspause in den Blick zu nehmen.

Literatur

- Arens-Azevedo, Ulrike (2011): Verpflegung an deutschen Ganztagschulen. Ausgewählte Ergebnisse einer empirischen Erhebung. In: Stefan Appel/Ulrich Rother (Hrsg.): Jahrbuch Ganztagschule 2011. Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule? Schwalbach/Ts., S. 127-142.
- Auernheimer, Anneliese/Schäffer, Veronika/Schmid, Heike (2016): Nach dem Unterricht ist vor dem Unterricht. Mittagszeit als pädagogischer Raum. In: Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) (u.a.) (Hrsg.) (2016): Gemeinsam Ganztagschule entwickeln. Grenzen öffnen – Spielräume erweitern. Hiltlpoltstein, S. 123-127.
- Augsburg, Ralf (2007): Der Blick über den Tellerrand: Schulessen in Europa. url: <https://www.ganztagschulen.org/de/2690.php> (Stand: 28.10.2019).
- Bender, Ute (2011): Mittagsmahlzeit an Ganztagschulen – schulische Esskultur entwickeln. In: Stefan Appel/Ulrich Rother (Hrsg.): Jahrbuch Ganztagschule 2011. Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule? Schwalbach/Ts., S. 87-93.
- Bödeker, Wulf (2012): Mensa und Bistro – Mehr als Orte der Verpflegung. In: Vera-Lisa Schneider/Eva Adelt/Anneka Beck/Oliver Decka (Hrsg.): der GanzTag in NRW – Beiträge zur Qualitätsentwicklung, 8. Jg., H. 23, S. 20-23.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2015): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. url: https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf (Stand: 25.10.2019).
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2016): Verpflegung in Schulen. Ergebnisse einer bundesweiten Studie. url: https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/6_INFORM_Monitor_Verpflegung_Schule.pdf (Stand 25.10.2019).
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2018): Bundeskongress Schulverpflegung 2018. DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS), url: <https://www.inform.de/fileadmin/Dokumente/PDF/2018-kups-bundeskongress-schulverpflegung.pdf> (Stand 25.10.2019).
- Clausen, Kerstin/Kersting, Mathilde (2012): Gemeinschaftsverpflegung in Bildungseinrichtungen für Kinder. Strukturen – Ernährungskonzepte – Anwendung. In: Monatsschrift Kinderheilkunde 11/2012. url: <http://kita-gesundheit.de/wp-content/uploads/2013/06/gemeinschaftsverpflegung-bildungseinrichtungen-kinder.pdf> (Stand: 28.10.2019).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2014a): Neuauflage des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. url: <https://www.dge.de/nachrichten/detail/neuauflage-des-dge-qualitaetsstandard-fuer-die-schulverpflegung/> (Stand: 28.10.2019).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2014b): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. url: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/QualitaetsstandardsSchulverpflegung.pdf?__blob=publicationFile (Stand: 28.10.2019).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2018): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. url: https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf (Stand 28.10.2019).
- Ginzel, Irmgard (2016): Lebenswelt Mittagessen. Die Schulverpflegung als Anliegen der Schulfamilie. In: Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) (u.a.) (Hrsg.) (2016): Gemeinsam Ganztagschule entwickeln. Grenzen öffnen – Spielräume erweitern. Hiltlpoltstein. S. 169-172.
- Heckmann, Dagmar (2016): Verpflegung macht Schule. Schule macht Verpflegung. Eine Suche nach Erfolgsfaktoren. In: Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) (u.a.) (2016): Gemeinsam Ganztagschule entwickeln. Grenzen öffnen – Spielräume erweitern. Hiltlpoltstein, S. 178-184.
- Heinrich-Erhard-Gymnasium (2019): Galerie. Schule von innen. url: <http://heinrich-ehrhards-gymnasium.de/> (Stand: 28.10.2019).
- Kamski, Ilse (2008): Mittagessen und Schulhof. In: Thomas Coelen/Hans-Uwe Otto (Hrsg.): Grundbegriffe Ganztagsbildung. Das Handbuch. Wiesbaden, S. 566-575.

- Kehne, Miriam/Satzinger, Nicole (2016): Spielen in der Ganztagschule. Bewegte Mittagspause. In: Die Ganztagschule, 57. Jg., H. 2016, S. 50-58.
- Kultusministerkonferenz (2016): Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland. url: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Statistik/Dokumentationen/GTS_2016_Bericht.pdf (Stand: 25.10.2019).
- Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) (2018): Schulverpflegung in Europa. Politische Vorgaben im Vergleich. url: <https://www.nqz.de/ac/schule/international/> (Stand: 28.10.2019).
- Oliver, Jamie (2005): Feed me better. url: www.feedmebetter.com (Stand: 28.10.2019).
- Robert Koch Institut (2018): Journal of Health Monitoring. KiGGS Welle 2 – Erste Ergebnisse aus Querschnitt- und Kohortenanalysen. url: https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichte/GBEDownloads/Journal-of-Health-Monitoring_01_2018_KiGGS-Welle2_erste_Ergebnisse.pdf?__blob=publicationFile (Stand 25.10.2019).
- Schienkiewitz, Anja et al. (2012) Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter in Deutschland. In: Journal of Health Monitoring, Jg 3, H1, Berlin.
- Schütz, Anna (2015): Die soziale Situation des Mittagessens in der Ganztagschule. In: Sabine Reh/Bettina Fritzsche/Till-Sebastian Idel/Kerstin Rabenstein (Hrsg.): Lernkulturen. Rekonstruktion pädagogischer Praktiken an Ganztagschulen. Wiesbaden, S. 204-218.
- Schütz, Anna (2016): Das Mittagessen in der Ganztagschule – eine schultheoretische Auseinandersetzung mit dem Setting. In: Vicki Täubig (Hrsg.): Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag. Weinheim/Basel, S.169-189.
- Seehaus, Rhea (2014): Erziehung und Bildung am Mittagstisch. Eine Untersuchung normativer Ansprüche und praktischer Vollzüge des Schulessens. In: Soziale Passagen 6. Jg., H. 1, S. 125-140.
- Verlemann, Stefan/Zilske, Thorben (2011): Die Mittagszeit – das unterschätzte Element in der Ganztagschule. In: Kirsten Althoff: Die Mittagszeit in der Sekundarstufe I. Grundlagen, Gestaltungsformen und Beispiele aus der Praxis. Münster, S. 8-11.
- Verlemann, Stefan (2015): Die Pausenhelfer – Ein Konzept für den Weg von der Mittagspause zur Mittagsfreizeit. In: Sabine Maschke/Gunild Schulz-Gade/Ludwig Stecher (Hrsg.): Jahrbuch Ganztagschule 2015. Potentiale der Ganztagschule nutzen. Schwalbach/Ts., S. 106-117.
-
- Ebenfalls in dieser Reihe erschienen:
- #1 Grundlagen der Ganztagschule in Deutschland und Sachsen
 - #2 Die historische Entwicklung der Ganztagschule in Deutschland
 - #3 Aktuelle statistische Befunde zu Ganztagschulen
 - #4 Kooperation von Ganztagschulen mit außerschulischen Partnern
 - #5 Zusammenarbeit mit Eltern an der Ganztagschule
 - #6 Lehrkräfte an Ganztagschulen
 - #7 Schulsozialarbeit an der Ganztagschule
 - #8 Multiprofessionelle Teams in der Ganztagschule
 - #9 Räume in der Ganztagschule
 - #10 Inklusion in der Ganztagschule