

Als Schulverpfleger hast du ganz schön viele verschiedene Bedürfnisse zu erfüllen.  
Die sitzen ja sechs bis zehn Stunden in der Schule mit, weiß ich nicht, wie viele in verschiedenen Fächern und Tests und Prüfungen in der Schule arbeiten.  
Das ist ein Hochleistungsort.  
Ernährung ist ein großer Baustein dessen, wie wir uns gesunde Erhalten kennen.  
Das heißt, da könnte man, wenn man da ein bisschen in den Fokus drauf geht, natürlich eine ganz gute Basis für die Zukunft schaffen.  
Zurzeit gibt es an jeder vierten Schule gar keinen Mittagstisch angeboten.  
Und sehr viele Schulen gehen auswärts essen.  
Die gehen in ein Altersheim, in ein Krankenhaus, in eine Jugendherberge.  
Die Gratwanderung, die man versucht, das anzubieten, was den Kindern nicht schadet und gleichzeitig aber nicht zu stark auf Verbote zu setzen.  
Es gibt, dass die Menge ausschlaggebend ist und die Kontinuität, also wo man jeden Tag an Donut ist.  
Nachher hat das einfach andere Wirkung.  
Wir wohnen alle 14 Tage oder einem in der Woche vielleicht an Donut ist.  
Aha, die Frau Lehrerin ist das Gleiche wie ich.  
Cool.  
Das ist für Kinder einfach ein Wertschätzer, wenn sie merken, wir kriegen alle das Gleiche.  
Beim Essen sind wir alle gleich.  
Hallo und herzlich willkommen zum Podcast, wer nicht zwei ist, muss alles essen.  
Der Podcast von Landschaft Leben.  
Und ich freue mich voll, dass du heute wieder mit dabei bist.  
Und vor allem, dass ich eine voll lässige Gesprächspartnerin habe, nämlich die Anna Strobach.  
Herzlich willkommen.  
Hallo Maria.  
Die Anna ist quasi ein bisschen selbsteinandte Lobbyistin für gutes Schulessen, würde ich meine.  
Also das gefällt mir schon mal voll gut.  
Du bist für was unterwegs, was mir selber voll im Herzen liegt.  
Und darum freue ich mich voll, heute mit dir darüber zu sprechen.  
Du bist dir selber eigentlich ursprünglich eine oder beziehungsweise in deinem Lebenslauf, in einem Abschnitt, Schulbiffee, Betreiberin gewesen.  
Jetzt wird natürlich gleich jeden interessieren, wer bist du und ja, ein bisschen lieber dein Leben, könntest du uns jetzt ein bisschen preisgeben.  
Das wäre schön.  
Sehr gerne.  
Ja, das Thema gutes Schulessen beschäftigt mich tatsächlich seit ich selber eine Schülerin war.  
Ich habe das einfach bei uns in der Schule total schautgefunden,  
dass es beim Biomarkt, wo ich am Freitag immer durchspaziert bin, so tolle Sachen geben hat und bei uns an der Schulkantine oder zum Mittag war es einfach nicht so, wie soll ich sagen, nicht so einladend.  
Und das heißt, die Frage, wie schaffen wir es, dass es allen Schulen ein cooles Essen gibt.  
Das habe ich als Schülervertreterin schon versucht, umzusetzen  
und eben später dann nach meinem Studium und meiner Zeit in Wien, also ich habe ökologische

Landwirtschaft studiert,  
weil dann so, dass ich mir gedacht habe, jetzt möchte ich das einfach ausprobieren.  
Weil man ist auch jemand, der sehr, sehr gerne kocht und da Lust auf Gastronomie gehabt hat.  
Und so haben wir gemeinsam die Idee geboren, dass wir einen Schulbuffet übernehmen,  
um die ganzen Ideen und Visionen, die uns so im Kopf herum geist, dann einfach mal in die Praxis zu bringen.  
Und wir haben dann uns beworben, das sind ja Bundesausschreibungen für ein Schulbuffet in einem Gymnasium in Frankfurt  
und haben das gekriegt und haben sechs Jahre lang für 900 Schüler und Schülerinnen Essen gemacht.  
Jetzt wollen wir das natürlich genauer wissen, jeder kennt das wahrscheinlich, jede Mama, jeder Papa.  
Ah, die Schülerinnen und Schüler, dass sie eigentlich oft dies nicht vorfinden, was sie jetzt gern hätten,  
dass dann ja man wahrscheinlich auch immer zu dem greift, wo jetzt nur der Geschmack siegt vielleicht  
und nicht unbedingt das, wie ich mir jetzt gerade gut mit Nährstoffen versorgen kann.  
Wir, habt ihr das jetzt aufgestellt, hat es da jetzt nur einfach ein Buffet gegeben,  
dass man sich in der Pause was holen kann oder sowas, oder hat es ein Mittagstisch gegeben,  
vielleicht erzählst du uns das mal und gleichzeitig so ein bisschen mit dem,  
was hast du vorher alles gesehen, dass du nach und zu dem gekommen bist, wie du das dann aufgestellt hast?  
Ja, für uns war es total spannend, wir sind als Quereinsteiger reingang und haben natürlich gewusst, was wir gern essen und haben ganz viele verschiedene Sachen ausprobiert.  
Bei manchen haben wir gemerkt, wie ein Couscous Salat oder ein Linsensalat,  
dass das nicht so gut ankommen ist bei den Schülerinnen.  
Und wir haben dann einfach Schritt für Schritt gelernt, wie wir Produkte kriegen, die den Schülern voll taugen  
und wo wir einfach dahinterstehen können von Einkaufs- und Gesundheitsseite.  
Also wir haben 25 regionale Bauern gehabt, die uns beliefert haben.  
Wir haben ja eine Fülle an tollen Produkten in Kärnten, also da waren wir einfach qualitativ perfekt aufgestellt.  
Und ja, zum Beispiel Raps, also bei Raps kannst du so viel Gemüse reinpacken  
und sie werden es einfach immer lieben.  
Und da haben wir Bio Chicken Raps gemacht, weil sie sich Cabab gewünscht haben.  
Also wir haben uns einfach ein bisschen herangetastet an die jungen Leute  
und Pizza haben sie sich immer gewünscht, dann haben wir ein Pizzaofen gekauft,  
eine große Teigmaschine und haben einfach jegliche Art von Pizza selber gemacht.  
Wir haben auch jeden Tag am Mittagessen gekocht für die Nachmittagsbetreuungskinder.  
Und ich würde sagen, wir haben innerhalb von einem halben Jahr ziemlich den Dreh herausgekauft  
und waren immer restlos leer gefuttert zur Mittagszeit.  
Genau, aber es war auf jeden Fall eine total spannende Lernreise vor allem am Anfang.  
Das denke ich immer, also wie viele Kinder habt ihr noch eigentlich verabreicht?  
Bei uns war das so, dass wir hätten ungefähr 80, 90 Essen gerne gekocht

und gleichzeitig war es so, dass wir einen sehr, sehr kleinen Speisesaal gehabt haben und keine wirkliche Küche.  
Das heißt, keine Abluft, wenig Starkstrom.  
Also wir waren sehr am Limit von den Räumlichkeiten her.  
Und das zweite, was bei uns ein erschwerender Fakt war, ist, dass die Kinder sich jeden Tag abmelden konnten.  
Also die Schule wollte kein geregeltes Anmeldesystem.  
Das heißt, wenn wir sehr gesund angeboten haben, dann haben sich einfach nur 20 Kinder angemeldet  
und der Rest hat sich Pizza liefern lassen oder Schnitzel,  
weil das ist in einer Schule einfach so.  
Man ist keine Insel, wo man sagt, bei uns gibt es gesundes Essen und die Kinder nehmen das dann an.  
Sondern es ist immer die Herausforderung, was bietet man ihnen, was ihnen schmeckt und wo sie dann nicht stattdessen sich Kindernudeln kommen lassen.  
Also das sind so die Alltags-Herausforderungen am Schulbuffet.  
Und das heißt, wir haben einen Tag, wo es vielleicht Bürger geben hat, haben wir 80 Kinder gekocht  
und einen Tag, wo wir eine Curry gemacht haben, waren es dann nur 30 Portionen oder so.  
Jetzt habt ihr von den Rohstoffen her geschaut, dass das von regionalen Bauern ist und so weiter.  
Und so wie die kennen natürlich auch jetzt der Nährstoffreich, nehm ich auch gekocht.  
Jetzt kommt man natürlich sofort die Unterstützung, okay, das ist jetzt wahrscheinlich ein bisschen teurer, wie andere Schulbuffets oder wie sie sich bei euch ausgingen.  
Wir haben beim Mittagessen immer ein paar Schalpreis gemacht von 5 Euro am Schluss, also mit 4 Euro angefangen und über die Jahre sind wir dann bis 5 Euro raufgegangen.  
Das war kostendeckend, das war jetzt kein Geschäft, aber das ist das Mittagessen in der Schule, würde ich jetzt mal sagen, generell nicht.  
Als Buffetbetreiber verdient man an den Snacks, teilweise an den Getränken und Automaten, die man verkauft.  
Aber am Mittagessen, also da müsste es 200, 300 Portionen kochen, dass das anfangt ein Geschäft für den Betreiber zu werden und dann braucht man komplett andere Küchen und Räume.  
Also das ist für viele Buffetbetreiber, ist das ein bisschen ein Zusatzangebot, dass sie der Schule einfach mitgeben wollen.  
Und bei den Snacks, wo du das Tag schaust, oder jetzt, weil du sagst, der Getränkeautomaten und so weiter, ist das der klassische Getränkeautomat, wo viele der Eltern sagen, ah, das müsste es wirklich nicht geben.

Also ich musste immer hart trainieren mit meinen Eltern,  
so und vor allem, dass er da dem wieder stehen konnte,  
weil sich einfach jeder irgendwo ein Limo ausserlässt,  
für den Frauenmittag.

Und wir haben schon den Deal quasi,  
dass er nur zu Besonderen anlässen,  
also jetzt und anfangs, ich will es eigentlich gar nicht so besonders machen,  
sondern dass es einfach nur ab und zu sein,  
dass man sich diese Nachspeise so sieht,  
nur als Limonade, dass man sich die zuführt  
und erhalts eigentlich gut drauf.

Es ist unglaublich, wie viele Kinder und Jugendliche,  
die sie jeden Tag die Limonade überlassen  
und man zieht natürlich auch körperlich, dass sie dies auswirkt.  
Was hast du da drin gehabt?

Also wir haben einen gesundheitsfördernden Getränkeautomaten gehabt.  
Das heißt, wir haben uns an die Leitlinien von SIPCAN gehalten,  
mit den Zucker-Obergrenzwerten von, ich glaube,  
jetzt sind es 6,4 Gramm auf 100 Milliliter.

Und da sind dann Getränke drin,  
die man vielleicht als Eltern normal nicht erwarten würde,  
wie ein Rauch-ISD.

Der hat jetzt den Ruf, dass er total ungesundes Getränk ist  
und wenn man davon jeden Tag an zwei Flaschen trinkt,  
ist es sicher nicht gesundheitsfördernd.

Aber Rauch zum Beispiel hält sich einfach ganz genau an die Vorgaben von SIPCAN  
und das sind alle Getränke von Rauch bis auf 1 oder 2.

Zählen zu den gesundheitsfördernden Durstlöschern,  
weil sie eben diese Zucker-Obergrenze nicht überschreiten.

Und das ist wieder ein bisschen eine Schwierigkeit,  
der man im Schulbetrieb ausgesetzt ist.

Ich könnte jetzt natürlich den ganzen Automat mit Wasser füllen.

Gleichzeitig siedeln sich rund um größere Schulen  
natürlich auch Fast-Fut-Stände und Bäckereien  
und Lebensmittel-Einzelhandel an.

Das heißt, wenn ich sehr eingeschränkt anbiete,  
dann gehen die Schüler außer Haus,  
um sich ihre Jausse oder ihre Getränke zu kaufen.

Und die Gradwanderung, die man versucht,  
auch in der Leitlinie für gesundheitsfördernde Schulverpflegung ist,  
das anzubieten, was den Kindern nicht schadet  
und gleichzeitig aber nicht zu stark auf Verbote zu setzen,  
weil das einfach die Kinder dann vom Schulbüffi wegdrängt  
in eine Richtung, wo sie sich dann eben im Spar

vielleicht doch die 1,5 Liter Flasche ästet  
und das Riesenbackel-Chips kaufen,  
statt der 1,5 Liter Flasche und dem Backelsoletti  
oder was dann am Schulbüffi angeboten wird.  
Also das ist sozusagen diese Gradwanderung  
zwischen nicht 100 Prozent gesund, aber auch nicht total daneben.  
Also wieder einfach um die Extreme.  
Genau. Wir haben zum Beispiel keine Donuts gehabt  
und dann haben wir gemerkt, dass die Donuts,  
die sind dann immer in die Bäckerei gegangen,  
sich die Donuts holen.  
Und dann hat es den Donuts-Dag bei uns gegeben,  
wo wir halt nur einen Tag in der Woche 50 Donuts hergetan haben  
zum Schulbüffi, um ihnen zu sagen,  
es ist nicht verboten, ein Donut zu essen,  
aber jeden Tag ist das nicht die richtige Jause.  
Man kann sich den alle ein, zwei Wochen einmal gönnen,  
aber es sollte nicht dein Go-to-Snack sein,  
das Erste, was du dir einfach kaufst.  
Habt ihr da mal abgeholt, wie es die Kinder damit geht quasi?  
Und ob sie ihr reflektiert mit einer,  
warum ihr das macht usw.  
Natürlich, wenn ich jeden Tag ein Donutsmaus suchen kann  
und ich habe ein gewisses Taschengeld zur Verfügung,  
dann kann ich mir wirklich jeden Tag an kaufen.  
Und das hat natürlich noch eine gewisse Auswirkung.  
Ich glaube, es ist sowieso immer,  
das muss man sich einfach immer wieder herholen  
und ich glaube, das ist auch für die nächste Generation  
für wichtig, dass die Menge ausgibt.  
Das ist eine Kontinuität.  
Also, wenn ich jeden Tag ein Donut ist,  
dann hat das einfach eine andere Wirkung,  
wenn ich alle 14 Tage oder eine Woche vielleicht ein Donut ist.  
Das ist mit allen Lebensmittel gleich.  
Und das wird auch immer,  
natürlich, wenn ich jetzt sage, ich tue ein Donut,  
mit einem Muffin ersetzen oder so,  
falls die eine gleiche Kategorie sind, um das gleich klarzustellen.  
Genau, das stimmt.  
Das heißt, wir haben mit den Kindern  
erstens einmal Wunschbox aufgestellt gehabt,  
dass sie alle ihre Wünsche uns immer mitteilen konnten  
und sehr interessante Vorschläge kommen,

wie Sushi oder Garnelen oder so,  
oder Avocado, was man jetzt vielleicht nicht unbedingt  
in den School-Buffer eingelistet haben.  
Wobei, wir haben sogar rote Rüben Sushi ausprobiert,  
an der Seite, weil wir irgendwie Lust gehabt haben.  
Und Gongga, überschaubar, sagen wir so.  
Aber die Kinder wissen einfach sehr genau,  
was sie wollen.  
Und gleichzeitig, wenn sie haben Vertrauen  
und wenn sie das Gefühl haben, die wollen mir was Gutes  
und die kochen hochwertig, dann probieren sie schon  
mit dir einmal was Neues aus.  
Also, ich finde, man sollte sich einfach  
als Schulkoch, als Schul-Bufferbetreiber  
auf die Seite der Kinder stellen  
und vermitteln, wir sind alle Menschen,  
wir essen alle manchmal ein bisschen was Ungesundes  
und meistens aber versuchen, was Gesundes zu essen.  
Und wenn wir was für euch kochen,  
dann schmeckt das immer, wie man zum Beispiel  
eine Geld-Zurück-Garantie gehabt hat.  
Das heißt, das Mittagessen, wenn es nicht geschmeckt hat,  
haben sie die 5 Euro zurückgekriegt,  
damit sie nicht hungrig in der Nachmittagsbetreuung sitzen.  
Und ich glaube, wir haben vielleicht fünf Mal  
zurückgezahlt, aber sie waren einfach  
viel offener, was Neues auszuprobieren,  
weil es nicht so riskant war, ihr ganzes Geld  
jetzt für ihr Essen auszugeben,  
das sie noch nie gekostet haben.  
Also, so kleine Tricks haben uns geholfen.  
Und auch,  
der Glumpartag, also wenn wir am 1. April  
oder am 11. November, je nachdem, wie die  
Schulferien waren, haben wir einen Tag gemacht,  
wo es wirklich nur Ungesundes Sachen geben hat.  
Also, Hotdogs und Schnitzelsammeln  
und sogar Red Bull, also was  
man eigentlich sonst eher aus dem Vorlassen.  
Einfach um zu sagen, wie geht es euch,  
wenn ihr den ganzen Tag Glumpart ist,  
wie sitzt ihr denn in der Schularbeit?  
Es haben sich Eltern beschwert,  
dass genau an dem Tag die Mathe-Schullarbeit war

und dass die Kinder sich nicht konzentrieren haben können, aber das war total wichtig. In allen Klassen ist über das Thema geredet worden. Also, die Kinder haben dann Plakate gebastelt, dass diese extra Wurst kommt aus Bohlen und das ist total nicht tiergerecht sozusagen. Also, wir haben wirklich mit ihnen da am Banning gemacht für diese billigen Produkte, die wir an den Tag eingekauft haben. Und das ist also, weil jedes Mal ein Highlight für das ganze Haus, sag ich jetzt mal. Genial. Ja, ich finde ich finde, ich finde, ich freue immer genutzt die Tage, wo die Kinder irgendwo zu einem Geburtstagsparty eingeladen sind und dann hat es vielleicht noch ein bisschen Auto-Fahrt gehabt oder sowas und die Kurven waren dann sehr trügerisch. Das hat mich immer sehr gefallen. Da habe ich gefragt, während er immer schlechter und schlechter war, da habe ich immer gefragt und was hast du zu essen, dann habe ich es ein bisschen aufzuholen angefangen. Und es war dann echt so sehr oft, dass das von gewissen Lebensmitteln, also jetzt weiß ich nicht, ob man das Lebensmittel nenne, also ich habe jetzt gesagt, klumpert, vom gewissen Klumpert dann einfach nicht mehr so viel zu essen war, weil es einfach wirklich geheilt war. Ich glaube, das ist eigentlich gar nicht so schlecht, einfach das herzuzahlen, was macht das leistungsfähig für ein Gefühl dass sie für Energie sind. Und die Mehrheit der Schülerinnen hat dann immer gesagt Gott sei Dank gibt es das noch ein Tag im Jahr. Also es war schon so, dass sie sich ein Taschengeld dafür gespart haben und dann voller Eingau hat an dem Tag, aber am Tag drauf warst du wieder so Gott sei Dank ist das wieder vorbei, das war

nicht so wirklich toll.

Aber vorher cooles Learning, ich finde das ist ein Learning fürs Leben eigentlich, dass man weiß, ich kann irgendein Klumpert essen und dann gehe ich da ausser und weiß eigentlich, es tut mir nicht gut, danke dass du mich da ein bisschen da unterstützt.

In der Schule, also die sitzen ja 6 bis 10 Stunden in der Schule mit, weiß ich nicht wieviel, verschiedenen Fächern und Tests und Prüfungen in Schularbeiten, das ist auch Hochleistungsort eigentlich, wo die Kinder wirklich teilweise nervös sein oder es geht ihnen nicht gut, sie haben Enttäuschung erlebt oder so und das ist einfach, ich finde eine schöne Aufgabe ist sie da irgendwie bestmöglich durch den Tag zu bringen mit einem guten Essen, weil das unterstützt uns einfach, dass es uns körperlich zumindest gut geht.

Wir haben da vorher lässige Infografik, da sieht man die Leistungskurven, wenn es dann den ganzen Tag glumpert ist und die Leistungskurven, wenn es wirklich jetzt das, was wahrscheinlich in der Schule braucht, da ein bisschen Gehirn, Nahrung quasi zu dir nimmst, wie leistungsfähig du da bist und immer wenn du das mit Kinder oder Jugendliche bearbeitest, unglaubliches Aha, weil viel Kinder das einfach überhaupt nicht wissen, warum ist das wirklich so und dann kontonieren sie das oder beobachten sie das mal und dann merken sie das bei so einem Kindermeister, das ist echt cool. Also kann man nur, kann ich jeden jetzt nur empfehlen kann man einfach der Hammer ausprobieren wenn es den Kinder geht, wenn es der Hammer einen Tag nur Blödsinn gibt also nicht davor zu rückschrecken auch mal ein bisschen was unkonventionelles auszuprobieren. Und ich glaub genau die Ausnahme, das ist eigentlich egal

die Kontinuität ist das, also  
wenn kontinuierlich wirklich  
gegessen wird, dass man gut  
genährt ist quasi, dann  
kann man sich ab und zu ein Plumpertag  
absolut auch einfach einmal leisten.  
Nie war es dann, also  
du hast die sechs Jahre ausprobiert  
mit deinem Mann, warum soll es da  
noch ein bisschen zum Schluss kommen  
die nochmal beruflich zu verändern und das nicht weiter zu machen.  
Also was wir einfach  
ganz stark festgestellt haben in der Zeit  
ist, dass wir  
wahnsinnig motiviert  
waren, also bis zum Schluss  
und gleichzeitig in diesem Raum  
in dieser, also sozusagen von der Ausstattung  
her immer stärker  
unsere Grenzen gestoßen sind, unser Umsatz ist immer  
mehr geworden, wir sind einfach, es waren  
immer, ja die Kinder haben uns immer  
mehr in Anspruch genommen  
und gleichzeitig waren wir einfach, wir haben  
regelmäßig Stromausfälle verursacht und so weiter,  
weil halt als wenig war in dem Raum  
und in einer Bundesimmobilie kriegst du nicht so leicht  
an Umbau oder so, du kannst da selber  
relativ wenig verändern.  
Das heißt, was ich erkannt habe ist,  
dass eigentlich die Kinder sind bereit  
fürs gute Schuleisen, es geht sich wirtschaftlich  
auch für den Betreiber aus, aber  
es kommt aus einem  
Halbtagsystem, also  
wo die Kinder einfach, die Gebäude  
so konstruiert sind, dass die Kinder gut  
betreut sind, wenn sie Halbtags die Schule  
besuchen, aber sobald es in  
der Ganztagsbetreuung geht, fehlt's  
an allen Ecken und Enden, an Speisesälen  
eben an Zubereitungsräumen  
und das heißt,  
die 10 Schulen, die uns angefragt haben,

ob wir bei ihnen auch  
anbieten wollen, waren noch schlechter  
ausgestattet als die Schule, an der wir  
waren und  
wir haben überall gesagt, wir denten gern, aber  
wir können nicht in dem Raum, den ihr  
da fürs Essen zur Verfügung habt.  
Und nach 6 Jahren  
2 Jahren Corona und Geburt von  
unserem Sohn, war wir  
dann einfach, sozusagen am Ende unserer  
nervlichen Kapazitäten, muss ich  
auch gestehen, wir haben  
in Coronazeiten sehr gekämpft, als  
gesamte Schulverpfleger, weil wir kein  
Umsatzersatz bekommen haben  
und genau, dann haben wir gesagt,  
es ist ein guter Zeitpunkt, um einen  
Absprung zu wagen  
und es hat  
eine Phase, in der es sehr gefrustet war,  
dass das irgendwie, dass wir das nicht  
geschafft haben, dass da jetzt nicht mehr  
daraus geworden ist, als sozusagen  
ein Pilotversuch  
und aus dem Frust ist dann die Lust  
entstanden, etwas zu starten,  
was wirklich Österreichweit für  
Veränderungen in den Schulen sorgen kann  
und das ist unser Verein  
Zukunftessen mit dem Motto  
alle,  
dass der Satz ist, der mir jeden Tag  
in der Früh einfach  
auf dem Bett lockt  
und ja, unser Ziel ist,  
dass wir wirklich zeigen, was es  
alles braucht, damit Schulessen gelingt  
und das ist so vieles, also es geht  
nicht nur darum, was ist jetzt da  
für Zutaten im Essen drin oder wie ist  
der Speiseplan, sondern es fängt  
eben bei einer Küche  
oder am Speisesaal an und geht bis dahin

sitzt die Lehrerin mit den Schülern  
und da sind so viele Details, auf die  
man da achten kann, damit wirklich die Schülerinnen  
und die Kindergärten, also  
wir meinen die Kindergärten immer mit,  
da wird auch ganz, ganz viel gegessen  
damit die Kinder dort einfach wirklich  
einen Moment am Tag haben,  
wo sie das Leben feiern, wo sie den  
Gesicht dem Genuss hingeben können  
und fürs Leben was mitnehmen können.  
Es ist voll genial, Anna, ich freue mich voll,  
dass die Initiative von dir  
von dir gibt und Landschaft leben,  
also wir sind da sicher  
am Weg und  
sind da in jeder Hinsicht  
gleich was dies betrifft,  
dass man da einfach wirklich einen Anspruch  
hat, dass man in Österreich einfach die Versorgung  
für jeden, für jede Schüler  
und für jede Schülerin so  
aufstellen soll, dass es eigentlich  
ein lebendliches bzw.  
sehr durch die Versorgung  
ihr Gesundheit erhalten können, das ist  
einfach glaube ich das, was wirklich  
voll wichtig war. Ich möchte jetzt ein bisschen  
herholen, weil du das jetzt die Rahmenbedingungen  
soweit das nicht gegeben hast.  
Es ist glaube ich  
so, dass man wirklich mal  
sich anschauen muss, dass wir einfach andere  
Lebensmodelle oder ein anderes  
Lebensmodell mittlerweile leben.  
Du hast gesagt, du hast halbtags ausgerichtet,  
das war mal so, dass die Kinder früher  
einfach nach  
zum Mittag quasi harmgekommen sind  
oder am Spät- oder Nachmittag oder so was  
und dann nach harmverköstigt waren mit einer  
Mahlzeit, wo ich sage, dass ich eigentlich  
so Hochleistung, wie du jetzt gerade gesagt hast,  
erbringen muss und das ist die Schuhe

natürlich immer unser Gehirn braucht.  
Am meisten Energie, das glaubt man, wenn ich dich  
auch gerne, dass am meisten Energie braucht  
natürlich das Gehirn, so wie wir jetzt  
erleben mit unserem veränderten Lebensmodell,  
dass wir einfach wirklich sehr viel geistig  
abverlangen und unser Körper wird sich  
degeneriert, aber zumindest nicht mehr so gebraucht  
wird wie früher, muss man natürlich  
da auch entsprechend die Nährstoffversorgung  
durchilligen. Wir wissen,  
dass in Österreich mehr als  
ein Viertel der Kinder bereits übergewichtig  
war vor Corona, also mittlerweile schätzen  
wir das ein Viertel.  
Und die Erwachsene nachher nachher  
nach 15 sind überhaupt  
über 50% der Österreicher  
übergewichtig, 16%  
die Böse.  
Was echt der unglaubliche Zoll ist, ist  
eine Krankheitsbühne und was ich da jetzt  
auch gleichzeitig nochmal herholen will,  
ist, dass wir in Österreich auch, obwohl  
wir eines der reichsten Länder sind,  
obwohl wir extrem gute Ökologie haben,  
bestes Wasser, gute Luft  
dass wir trotzdem eigentlich  
im letzten Drittel der gesunden Lebensjahre  
sind im Europa-Vergleich quasi.  
Und da denke ich mir schon,  
das ist sehr schade,  
dass wir da nicht mehr einlegen. Dann habe ich gestern  
für mich ausgesucht, dass wir eigentlich  
jetzt im Gesundheitssystem  
voll viel  
gehört eigentlich mehr ausgeben  
und gleichzeitig sind wir eigentlich im letzten  
Drittel der gesunden Lebensjahre. Das heißt, wir leben  
relativ lang  
in einem kranken Zustand quasi  
jetzt in dem Sinn, dass wir einfach  
körperlich irgendwie beeinträchtigt sind.  
Und jetzt ist natürlich die, also für

mich ist natürlich voll klar nachher da Ernährung ist ein großer Baustein dessen, wie wir uns gesund erhalten können und wann wir uns gesund erhalten wollen durch die Ernährung auch, was auch ein Drittel ungefähr ausmacht, dessen was wir machen, was wir machen, also DNA-Drittel, Umwelteinflüsse und so weiter Drittel und das, was wir essen, macht ein Drittel aus, ob wir dann gesund sind oder nicht. Das heißt, da könnte man, wenn wir da ein bisschen Fokus drauf geben, eine ganz gute Basis für die Zukunft schaffen. Und darum muss man sich auch mal Gedanken machen, wie leben wir jetzt eigentlich, was ist alleine hier, Patchwork, was auch immer und natürlich Schuhe als der Körper, der was natürlich was übernimmt, eine Versorgung und eine Betreuung und da sind die Rahmenbedingungen jetzt einfach nicht geschaffen für das, dass man da zum Beispiel gesund verabreicht, weil kein Platz zum kochen, keine gute Situation zum Essen. Essen ist ja was, man isst ja einfach voll gerne in guter Gesellschaft und auch das Ambiente so passen und so weiter und wo die einfach so kalte Räume sind oder keine Ahnung, irgendwelche Sesseln, man fühlt sich schon gar nicht wohl, dann kann ich es essen, auch nicht so wirklich schmecken. Und darum, vielleicht gehen wir es jetzt einfach mal durch, was ist zu tun, quasi von dieser Blicke auf, du sagst jetzt, die Rahmenbedingungen müssen nochmal anders sein in den Schulen. Und was misst man dann alles da oder was machst du? Ja, das war jetzt eine Fülle, du hast da richtig gut recherchiert. Vielleicht, dass wir mal in die Schulen reingehen, auch noch einmal auf das Druck kommen, was du gesagt hast in Bezug auf unsere

familiären Rahmenbedingungen.  
Also wenn man sich anschaut,  
wann wir wie viel arbeiten,  
also sozusagen in welcher  
Lebensphase arbeiten wir am meisten,  
dann ist das in der Phase, wo unsere Kinder 0-15  
Jahre sind. Weil man einerseits  
ganz viel Geld braucht, ein Haus baut,  
ein Kredit abzahlen muss, vielleicht einfach  
für hohe Mietausgaben hat  
und natürlich auch ein bisschen seinen  
beruflichen Werdegang pushen will  
irgendwo zwischen 25 und 30  
oder 40, sag ich jetzt mal.  
Das heißt, 80%  
haben wir es extra noch einmal ausgesucht, 80%  
der Frauen mit Kindern unter 15  
und 93%  
der Männer mit Kindern unter 15  
sind berufstätig.  
Die Familien, wo die Frau sozusagen  
oder manchmal waren es auch die Männer,  
den Großteil der  
Verkehrarbeit zu Hause verrichtet  
und zum Mittag schon mit einem warmen Essen  
warten kann, die gibt es einfach nicht mehr  
vereinzelt und deswegen sagen wir auch  
gute Schulessen für alle, weil wir wünschen uns,  
dass die Kindergärten, die Schulen  
als Ort wahrgenommen werden, wo das  
Mittagessen noch dazugehört zum Tagesablauf.  
Selbst wenn das Kind nach der 15. oder  
16. Stunde nach Hause geht,  
weil am Nachmittag jemand fürs Kind da ist,  
wäre es für die Eltern eine massive  
Entlastung, wenn das Kind satt nach Hause  
kommt.  
Ich glaube auch, dass du als Mama  
oder Papa, je nachdem, wer  
vielleicht Teilseitarbeiter oder so was  
und das Kind vielleicht zum Mittag  
oder ab Mittag betreut,  
der Kind ja auch, man kommt ja dann home  
und dann hat das Kind vielleicht essen,

aber du hast nichts essen  
und das ist genau die gleiche Geschichte,  
wie du das eigentlich auch meistens nicht gut versorgt  
sind. Also ich bin ja auch immer als  
berufstätige Mama natürlich auch,  
dass ich dann auf die Home came, mein Kind  
ist versorgt und ich vergiss dann aufs Essen  
und da bin ich mir auch schon überlegt,  
vielleicht kann man dann nochmal weiter  
aushöhlen und sagen, wie  
ist die Situation der Eltern?  
Kann es sein, dass die Mama vielleicht  
dann da der Papa hingehimmt und dann  
vielleicht gemeinsam dort gessen wird,  
weil er einfach kocht ist?  
Das gibt es ja.  
Das sind Modelle, die mir total taugen,  
wo diese Orte, wo die Kinder essen,  
sozusagen ein sozialer Treffpunkt,  
wo die Gemeindemitarbeiterinnen essen  
kommen, wo die Eltern mit den Kindern  
sich anmelden können, die sonst  
allein da haben essen würden. Also so  
echte Gemeinschaftsküchen.  
Das ist auch, also  
in manchen Gemeinden  
werden da jetzt gerade Pilotenversuche  
gestartet. In Wien gibt es eine Schule,  
wo eben die Kinder mit Senioren  
gemeinsam essen. In Oberösterreich haben  
wir eine Schule kennengelernt, wo eben die  
Eltern mit essen können zum Mittag.  
Das wird auch sehr gut angenommen.  
Das sind wunderschöne Ideen, die ja  
glaube ich wirklich zur  
Lebensqualität einen großen Beitrag leisten können  
von Familien. Und gleichzeitig  
kommen wir aber aus einem  
Ist-Zustand, wo der Speisesaal für die Anzahl  
der Kinder schon zu klein ist.  
Und die Kinder teilweise nur 10-15 Minuten  
Zeit zum Essen haben, weil dann kommt schon  
der nächste Durchgang.  
Und natürlich ist da jetzt nicht der nächste

Gedanke, wie können wir jetzt die Eltern noch zu Tisch bitten, weil es ist alles schon zu klaren und zu eng.  
Das heißt, auf die Frage zurückkommt, was braucht es an den Schulen?  
Es braucht, also zur Zeit gibt es an jeder vierten Schule gar keinen Mittagstisch angeboten.  
Und sehr viele Schulen gehen auswärts essen. Die gehen in ein Altersheim, in ein Krankenhaus, in eine Jugendherberge werden sozusagen außer Haus verpflegt.  
Aus unserer Sicht ist der Lebensraumschule immer mit Essen zu denken, auch der Kindergarten. Das heißt, es braucht einen coolen Speisesaal.  
Aber die Jugendlichen oft das Essen nicht so gut annehmen. Ich komme gerade aus einer Hotelfachschule, wo die Schülerin mir sagt, der Speisesaal erinnert sich an ein Altersheim.  
Und dann wundern sie sich, warum die Jugendlichen lieber auswärts essen gehen.  
Das braucht ein cooles Spirit, dass die Jugendlichen das Gefühl haben, das passt zu meinem Alter.  
Das ist ein lässiger Ort, wo ich mich selber cool führe kommen, wenn ich dort abhängen.  
Das ist irgendwie der Anspruch an ein Speisesaal.  
Und für kleine Kinder ist es eher zu laut sein.  
Es soll die Ausgabe auf Kinderhöhe sein. Das passiert einfach sehr oft, dass die Kinder nicht sehen, was es gibt, weil sie einfach zwerg sind.  
Und das ist eine wachsende Speisesausgabe und sie singt dann nicht auf.  
Das heißt, kindgerecht für die Volksschüler.  
Und dann vor allem ist das verschieden lang. Also ich finde,

mein Sohn zum Beispiel ist voll langsam.  
Genau, die Volksschüler brauchen eigentlich 30 bis 40 Minuten, um sinnvoll satt zu werden. Und gerade im Kindergarten passiert so viel Lernen motorisch.  
Also da geht es ja wirklich noch darum, den Löffel gut zum Mund zu führen und vielleicht so in dem Volksschulalter dann auch selber was aufschneiden und so. Also da brauchen die Kinder auch die Zeit, um sich diese Fertigkeiten anzueignen. Das ist noch nicht alles vorhanden. Die kennen nicht schnell Essen. Das könnte man da voll gut integrieren. Ihr wird es immer wieder mal gehört von Pädagoginnen von Haushalt und Ernährung.  
In den Mittelschulen, dass teilweise Kinder nicht mehr wissen, was mit dem Besteck machen müssen. Das ist ja noch nicht zugänglich, in dem Sinne, dass sie wissen, was mit da ist. Das heißt, das wird immer mehr, dass man hier wirklich nur mehr Fingerfood gewohnt ist und dann eigentlich gar keine Tischkultur mehr hat. Und das würde man natürlich da voll gut lernen können. Und alle Pädagoginnen, die jetzt stöhnen so innerlich, weil sie das Gefühl haben, wir müssen die ja bei Aufsichtigen und das Essen noch alles machen. Wir sehen da einfach großes Potenzial, dass in dieser Essenszeit das pädagogische Personal auch aufgestockt wird, dass da Wertigkeit ist, dass jemand nur dafür zuständig ist, mit den Kindern zu essen, einfach die Tischkultur ein bisschen zu vermitteln, ein bisschen über das Essen zu reden, darüber vielleicht was sind da halt für Zutaten. Wir haben das auch schon wirklich oft erlebt, dass Kinder den Teller gereicht bekommen bei der Ausgabe.

Und die haben keine Ahnung, was das jetzt ist.  
Und ich mache auch niemand meinen Vorwurf,  
weil ich weiß, dass es sehr stressig ist,  
60 Kinder irgendwie in den Schach zu halten,  
wenn sie gerade alle un...  
Also die sind ja in der Mittagspause  
sehr unausgelastet,  
weil sie irgendwie ein Bewegungstrang haben  
und sie wollen laut sein und mit all den Freunden reden.  
Es ist schon ein...  
Da kann schon ganz schön rund gehen in seinem Speisesaal  
und da wird oft eher für Ordnung  
gesorgt als für sozusagen  
eine Gemütlichkeit.  
Also da fehlt es einfach am Personal  
in dieser wichtigen Stunde.  
Das heißt, Räumlichkeiten  
sind nur nicht in dem Sinn natürlich gegeben,  
haben wir auch noch nie gedacht.  
Das heißt, wo man jetzt die Gedanken  
machen würde darüber,  
wie könnte man das flächendeckend  
in Österreich gestalten?  
Dann ist einmal das Erste,  
wie will man überhaupt die Kinder verküsstigen?  
Wer betreut sie da?  
Was will man jetzt dabei vermitteln?  
Welcher Raum wie mehr?  
Dann gehen wir jetzt zeitlich an  
in der Räumlichkeit.  
Das ist schon mal ganz wichtig.  
Das haben wir noch gar nicht übersessen können.  
Wir kommen auch relativ spät erst zum Essen,  
weil es macht davor...  
Das sieht man wie spannend und wie umfangreich.  
Das ist echt stark.  
Zum Rahmenbedingungen haben wir sicher  
noch einiges vergessen,  
was wir da wahrscheinlich nur dazutamen müssen.  
Da war einfach mal so ein Raum ins Game.  
Und jetzt geht es natürlich um das,  
was heißt jetzt bedarfsgerecht,  
die Verpflegung für Kinder  
und wie kommen diese eigentlich

zur Verfügung stehen?  
Das ist eine total komplexe Frage  
und es gibt keine ganz einfache Antwort.  
Was ist das Beste?  
Wie ist die beste Art,  
Kinder zu versorgen?  
Kinder sind total unterschiedlich  
in ihren Ansprüchen.  
Von den Allergikerinnen angefangen  
über diejenigen, die religiöse  
Essensvorschriften befolgen möchten,  
über  
übergewichtige Kinder,  
die ABCDE nicht mögen.  
Also das heißt,  
Kinder sind nicht eine homogene Gruppe,  
wo man sagt, das ist die richtige Kinderernährung,  
sondern als Schulverpfleger hast du  
ganz schön viele verschiedene Bedürfnisse zu erfüllen.  
Jetzt ist das noch  
viel schwieriger, wenn du eigentlich nur  
nebenbei für Kinder kochst, weil du ein  
Wirtshaus bist oder ein Altersheim  
oder sozusagen Kinder gar nicht im Fokus  
deiner Tätigkeit sind, sondern du das mitmachst.  
Also aus unserer Sicht,  
wenn man das nicht wirklich mit einer  
Hintergrundwissen macht,  
ist es schwer,  
nebenbei kindgerecht zu kochen.  
Also aus unserer Sicht dieses Wünschenswert,  
dass diejenigen, die die Kinder versorgen,  
wirklich genau wissen, was Kinder brauchen,  
um gut groß zu werden.  
Und diese Anforderungen,  
die ich eben erwähnt habe,  
machen es auch kleinen Wirten oft schwer,  
diese Bedürfnisse zu erfüllen.  
Prinzipiell gibt es ganz, ganz viele  
lokale Wirte, die für Kinder kochen  
und die sehr gut für Kinder kochen  
und sich extra dafür biozertifizieren lassen.  
Und dann, also da gibt es schöne  
Erfolgsgeschichten.

Und gleichzeitig gibt es die Mutter  
der Zolliakiererkranken 12-Jährigen,  
die sagt, mein Kind hat noch nie  
irgendwo was zum Essen gekriegt, in der  
Krabbelgruppe nicht, im Kindergarten nicht,  
in der Volksschule nicht und jetzt in der  
Mittelschule wieder nicht, weil es niemand  
schafft, diese glutenfreie Kost  
wirklich sicher bis zu diesem Kind zu bringen.  
Und das ist für diese Familien  
eine massive Zusatzbelastung.  
Das heißt, Großküchen,  
die, was sie nicht,  
also von Hunderten bis Tausende  
Portionen täglich kochen,  
das sind oft die einzigen,  
die es schaffen,  
für diese komplexen Anforderungen  
auch wirklich  
da sein zu können und all diese  
diese Dinge zu liefern,  
die eine Gruppe von 100 Schülern  
bräuchte.  
Da ist natürlich auch wieder zu unterscheiden,  
natürlich, es gibt Großküchen, die  
bedarfsgerecht, weil sie  
sehr mit dem auseinandersetzen  
Forschungsprojekte da sogar machen  
und immer wieder screenen, was  
bei den Kindern los ist, was  
bekommt man an gewisse Dinge wieder  
anders aufbereiten, dass sie da zugreifen  
und es gibt wieder andere natürlich  
da, wo eigentlich eher die Orientierung  
wieder der Geschmack ist, sage ich immer,  
also in dem Sinn,  
nicht der, der, was sehr ausgeprägt ist,  
der Geschmack, sondern der Geschmack, wo  
man einfach relativ schnell als Kind  
auch sehr oft ist, ist gleich wie  
Pommes, Schnitzeln,  
Burger und  
Dinge, wo man ein bisschen konditioniert ist quasi,  
das, was er dann einfach von Grund auf

schon, schon, schon, ja  
schmeckt oder das, was  
einfach, ja, das, was  
besonders erachten, vielleicht weiß ich nicht, oder  
was eigentlich bei der Untergeschmacksinn  
auch für das so ausgeprägt ist, für die Sachen,  
dass das eigentlich dann fast jedem Kind  
schmeckt, ist, ist, ist einigartig.  
Man muss jetzt ja dann vielleicht auch mal  
oft geben, dass sie es einfach nicht mal sehen können,  
aber beim Schnitzel kommen wir sich glaube ich nicht  
auch besser, so haben wir sie vielleicht auch nicht, aber  
jetzt sind sie in dem Sinn, dass man es jeden Tag  
ist, das ist genau wie das Gleiche, was wir zuerst  
kommen. Also ich beobachte in der Praxis  
so, dass die  
Großküchen  
sehr, sehr viele  
Zertifizierungen für sich  
machen, das heißt sie sind bei der  
gesunden Küche dabei, sie sind eben  
oft biozertifiziert, sie sind  
oft auf einem Weg hin zum Clean  
und Romastoffe  
Haltbarkeitszusätze  
zu vermeiden  
und haben beschäftigen teilweise  
selber die Ethologinnen, die diese  
Speisepläne überarbeiten, das heißt  
da wird auf einem extrem hohen  
Standard gearbeitet  
und  
trotzdem gibt es dann oft der Unzufriedenheit  
vor allem seitens der Eltern, auch teilweise seitens  
der Schülerinnen, was den Geschmack des Essens  
betrifft und ich habe einige Theorien  
dazu, das eine  
ist, dass wenn man wirklich diese kindgerechte Küche  
umsetzt, dann kocht man sehr  
salzreduziert und mit eben wenig  
geschmacksverstärkenden Stoffen  
jetzt ist das vielleicht etwas, was die Kinder  
von zu Hause gar nicht mehr so stark gewöhnt  
sind, eine sehr naturnahe

Küche

was dazu führen kann, dass sie sagen, das Essen  
ist fahrig oder schmeckt nicht gut, weil  
eben nicht diese  
sagen wir mal Backeln, Suppen oder  
Fertigsoßen oder sowas verwendet wird  
und das andere  
ist, wenn ihr kompletter Bezug zu deiner Küche  
fehlt, also Essen ist ein emotionales  
Thema, das heißt  
wenn die Köchin in der Schule steht  
und dem Oliver sagt  
Oliver, die Topfenknädel haben da letztes Jahr  
geschmeckt, nimm die wieder, wer es zägen,  
ich weiß, das ist das Richtige für die  
dann wird der Oliver das nehmen und essen  
wenn das Essen aber in einer grauen  
Box geliefert wird und die Pädagogin selber  
nicht weiß, wie schmeckt das, wer hat das gekocht  
was ist da eigentlich drin, kann sie dem  
Kind viel weniger gut vermitteln  
also damit einfach, sie kann die  
Authentizität dabei nicht aufbringen  
zu sagen, das schmeckt, da wer es zägen  
weil es ist nicht von ihr sozusagen  
gekocht und ich glaube  
das ist einfach ein Faktor, dass  
je weiter die Küche vom  
Schüler weg ist oder vom Kind weg ist  
desto weniger hat er den Bezug zum Essen  
und kann das gut annehmen und deswegen  
sagen wir, oft gut gekocht ist noch halb gewonnen  
weil es kann die Großküche  
Topqualität liefern  
und dann geht den Prozess einfach was  
verloren an Beziehung  
der es den Kind schwerer macht  
das anzunehmen  
da möchte ich vielleicht ganz kurz  
zwei Sachen dazu  
diese Ahnung ist glaube ich das wirklich die Leid  
teilweise nicht, was ich mir jetzt sage  
fertig, Suppen oder  
Packerl Suppen oder so, ich würde das nie

nehmen und dann sagst, wie machst du die Suppen  
ja, Goldang  
keine Ahnung  
das ist ein Suppenwürfel  
genau, ein Suppenwürfel  
und so mache ich die Suppen  
das ist auch einfach herzogen  
das ist das eigentlich schon, also da hast du  
die maximalen Geschmacksverstärkermeister  
drinnen  
und ja, schulst quasi  
deine Geschmacksrichtung schon in dieses  
bisschen mehr noch, wie ihr die Natur hergegeben kann  
und von daher ist das eigentlich immer gut  
dahinter, das zu hinterfragen, was du hier eigentlich  
und warum schmeckt er denn das nicht und wirklich hinzuschauen  
als Öttern, glaube ich, was  
gibt es da, das ist schon  
das passt schon ganz gut  
und zum zweiten, da wollte ich dir jetzt fragen  
hast du schon Ideen, wie kann man da  
diese bisschen näher an die Schülerinnen  
und Schülern, vielleicht an die Öttern heran  
bringen, dass es wie gekocht wird  
hier wird es gerade überlegt, so ganz kurz  
keine Ahnung, ein Livestream in die Küche  
meine Kinder lieben es  
zu kochen, und ich koche und sie wischen  
mich da noch, weil es keine Ahnung  
von der Schule oder ich noch nicht fertig bin  
und sie von der Schule haben gekommen  
oder generell am Wochenende wird bei uns immer  
gemeinsam gekocht, also jeder schnappt sie  
was, das ist schon  
da merke ich schon auch bei Dingen, die  
wo es jetzt vielleicht nie kocht haben  
oder sowas, wenn sie selber kocht haben  
dann ist die Bereitschaft, die es zu koßen  
total groß natürlich, weil ich sie selber gemacht  
habe und sie wissen, was drinnen ist  
manchmal schreckt sie es sogar ab  
also wenn mein Sohn in der Bolognese  
da ist Gemüse drinnen, der war  
völlig fertig, wie konnte

ich mich auch lange Gemüse gegessen  
ohne das zu merken, da war reine Führung  
aber ist schon spannend, weil wenn ich  
natürlich normalerweise sei, so wie vielleicht  
weil da kommt es ganz gut  
einfach in die Kleine, ohne dass sie es merken  
aber ich kann natürlich zu dem  
aufführen, aber wenn sie es dann kostet  
dann schmeckt er wie immer, okay dann kehrt  
die so offensichtlich ein und dann lernen sie das  
aber was hättest du auf ihre Ideen  
oder hast du da schon Ideen wie man das machen kann  
ja, ich finde  
ganz wichtig, dass die Pädagoginnen  
die das Essen ausgeben und das sind  
oft Freizeitpädagoginnen, die müssen das noch  
als 17. Aufgabe irgendwie mit bewältigen  
dass die die Küche kennen  
und aus unserer Erfahrung sind die Küchen  
total offen für Besuche  
also dass man einfach den Bezug zumindest  
von der Pädagogin zur Küche herstellt  
dass die einmal dort einen Takt auf den Tür  
mitmacht, wo sie sieht, wie kaufen die ein  
das sind ja wirklich echte Salatköpfe  
und nicht aus irgendeinem Backel, das sind ja  
ganze Selleriknollen die da in unser Suppen  
eingehen, dass dieses Bild vielleicht, dass die  
Pädagogin von der Küche hat einmal  
auf den Iststand gebracht wird  
und dass die Pädagoginnen  
auch mitessen und damit  
sozusagen, weil ganz oft ist es so  
dass sie das Essen selber gar nicht  
essen, also da kommt was  
das wird den Schülern ausgegeben und sie  
entweder kriegen es nichts, weil sie  
vielleicht keine Zeit haben zum Essen  
weil sie eh so beschäftigt sind das  
abzuwickeln oder es ist einfach nicht vorgesehen  
dass sie da Teil haben  
an dem Mittagstisch und für Kinder  
die merken das natürlich, wenn  
diejenige die ihre

Quelle fürs Essen ist, das dann selber gar nicht ist, das wirkt einfach irgendwie nicht vertrauenswürdig So wie ihr so ein bisschen mitkriegt, dass die Pädagoginnen eigentlich für das Essen dann zäuen müssten und das so oft nicht mit gegessen wird und sie sagen da können sie eigentlich nicht in Ruhe essen weil sie sagen das ist verständlich und das wollen sie eigentlich nicht für was zäuen wo sie dann vielleicht die Höfte gar nicht auf der Essen beziehungsweise auch nicht in Ruhe essen können und das verstehe ich irgendwie immer nicht, weil man denkt es ist wirklich herausfordernd, das muss man jeder machen und da beaufsichtigt, aber natürlich wäre es vollessig, wenn es geselliger wäre natürlich, wenn da die Lehrerin mit der Lehrerin ist ist vielleicht nicht machbar, dass das die Person ist, die das Essen ausgibt, aber es könnte eine Pädagogin oder zwei beim Essen dabei sein und mitessen das macht einfach viel aus, das stellt der Augenhöhe her, aha die Frau Lehrerin ist das gleiche wie ich, cool, das ist für Kinder einfach ein Wertschätzel wenn sie merken, wir kriegen alle das gleiche, beim Essen sind wir alle gleich Hierarchie oder Machtgefälle, aber beim Essen begegnen wir uns wirklich aber da muss natürlich auch wieder, also ich glaub eine Lehrerin die, was sie freiwillig zu die Kinder sitzt, in der Pause auch noch na Dienstzeit, das muss ja der Dienstzeit sein und das ist eine Verbause für ein Lehrer das ist eine Verbause ich weiß es ja selber, wenn ich in die Vorträge oder Workshops halte und noch ein Geschenk gemeinsam mitergessen du kannst eigentlich auch nicht normal essen sondern du rätst natürlich weiter und es geht eigentlich durch, man muss sie sagen, das ist keine Pause

also das ist nicht die Pause des Lehrers  
sondern das ist eine Unterrichtseinheit  
die im Speisesaal dann stattfindet  
oder eine Stunde her  
genau und dann könnte man natürlich  
viele Sachen einbocken, wo einfach die  
Pädagogin über die Inhaltsstoffführer  
die Sozialarbeiterin sein, wenn es  
eine Schulsozialarbeiterin gibt  
es ist auch, das haben wir am Schulbefegen  
merkt, mein Mann ist Sozialpädagogin  
dass die Person die beim Essen  
die sozusagen  
hat irgendwie ein Vertrauensbonus  
und gemeinsam Essen das verbindet  
da erzählt man vielleicht  
mal irgendwie, dass es daheim  
gerade nicht so fein läuft  
dass man irgendwie Angst hat von Papa  
also da sind bei uns am Buffet  
wir haben wirklich viele sehr berührende  
Geschichten gehört, weil die Kinder einfach wussten  
wir sind immer da, wir sind  
in der Wohlfühlerort sozusagen  
und da haben sie sich dann auch geöffnet  
also es ist auch eine Ermutigung vielleicht  
für Sozialarbeiterinnen das Mittagessen  
schon, aber ich glaube es ist ein ganz  
wertvoller Zeitpunkt am Tag, wo man die  
Kinder ein bisschen spürt, wie es ihnen  
eigentlich geht  
unglaublich, was sie da auftut  
jetzt gerade jetzt nur unter Führungszeichen  
mit der Versorgung der Kinder  
was wirklich größer sei so wie  
was sie jetzt ist, enorm viel größer  
und man sieht da, wenn man drüber redet  
man bekommt da jetzt von hundertsten  
ins tausendste wahrscheinlich, was all  
seinen Möglichkeiten da wäre  
ich sehe das aber einfach auch voll wichtig  
richtig, richtig lässig, dass du das  
machst und da  
einfach einmal den Weg gehst

und schaut wie viele Schulen du da bei unterstützen kannst, dass sie das gut umsetzen. Wie geht es da jetzt können wir da eher Schulen jetzt auf die zu, wie was sagen sie, sind offen für das wahrscheinlich einmal im ersten Schritt und sind ja bereit quasi da ein bisschen was zu investieren oder wie viele Herausforderungen haben die meisten Schulen wenn sie da was verändern wollen also auf uns kommen jetzt gerade vor allem Gemeinden zu wir haben ein Angebot für Gemeinden dass wir sie ein bis zwei Jahre wirklich begleiten bei einer Umstellung, wenn sie sagen wir wollen da einen Schwerpunkt setzen, wir wollen das wohl unserer jüngsten Bürger, Bürgerinnen jetzt einmal in den Fokus setzen da haben wir mit dem Geschmäcksgemeinden sozusagen ein Projektkonzept wo wir mit Bürgerinnen Beteiligung Ziele festlegen, das heißt es kommen nicht wir vom Verein Zukunft essen und sagen so muss es sein, sondern wir laden einfach ein, dass man gemeinsam eine Vision entwickelt, wie wünschen wir uns das bei uns in unserem Ort und wir sind einfach da, damit sie ihre eigenen Ziele erreichen können damit wir sie bei jedem Schritt dieser Umsetzung dann auch fachkundig beraten und unterstützen und die Gemeinden die da auf uns zukommen haben ganz unterschiedliche Problemlagen von ja es gab einen Köchin im Wechsel die Küche hat ein total schlechten Ruf und es gelingt nicht, dass sie jetzt besser genommen wird, wir wünschen uns mehr Kinder, wir hätten so viel Kapazität aber die Eltern nehmen es nicht an über wir sind eben total am Rande

der Kapazitäten und wir wissen jetzt  
wir finden keinen Anbieter, wir müssten neu  
ausschreiben, aber es will niemand machen  
trauen wir uns über eigene Küche drüber  
finden wir dann ein Koch oder ein Köchin  
gelingt uns sozusagen ein eigenes Schulrestaurant  
in unserer Gemeinde zu betreiben  
bis hin zu  
eigentlich sind wir  
ganz zufrieden, aber wir sind eine Slow Food Gemeinde  
und wir möchten einfach, dass es bei uns  
ein kulinarisches  
Highlight ist, was in der Schule gekocht wird  
und wie können wir damit projekten  
und mit den Schulküchen gemeinsam  
ein Fahrzeigeispiel schaffen  
also auch solche gibt es bei uns  
ja, finde ich  
voll spannend, voll wichtig  
wie kämen wir jetzt  
in die Breite quasi  
es gibt glaube ich  
6.500 Schulen in Österreich  
es ist ein voller Glückskriff  
wenn man eine gute Versorgung  
in der Schule hat, immer am Land ist glaube ich  
noch dramatischer  
weil man einfach wirklich  
meistens, wenn es überhaupt was gibt  
dann ist  
dann muss man überhaupt froh sein, dass irgendwer kocht  
da braucht man ein bedarfsgerechter  
so was sehr oft nicht denken, manchmal ist  
wie gesagt ein Glückskriff und es ist  
es kümmert sich wirklich Wert rum  
und ist wirklich dahinter, dass dies eben funktioniert  
was ist dein Plan  
für die Breite, also wir sind  
am Start  
wir sind auch am Start und ich freue mich auch  
dass wir diese Woche  
eine Online-Plattform gelanscht haben  
mit gutes-schul-SNAT  
das ist der Link

die ist vor allem für Gemeintenschulen, Kindergärten  
und Küchen da und da haben wir  
einerseits Selbstchecks  
wo man sich ein bisschen ein, also da kann man  
mit ungefähr 30 Fragen einmal schauen  
wo stehen wir, wo sind unsere Stärken, wo sind unsere Schwächen  
wo haben wir das Potenzial  
uns zu verbessern  
wir machen mindestens einmal im Monat  
Webinare zu unterschiedlichsten Themen  
wo wir auch merken, dass  
sozusagen der Austausch von Vorrättern  
total wertvoll ist  
wenn die einmal miteinander in Kontakt kommen  
zwar unterschiedliche Gemeinden, die eigentlich  
ähnliche Dinge gerade versuchen zu erreichen  
und gleichzeitig versorgen wir  
mit sehr kompakten  
Informationen  
und wir schaffen da jetzt auch im Laufe der nächsten  
Wochen noch eine wirklich umfangreiche  
Map, wo man einfach mit einer Filterfunktion  
heraus suchen kann  
ich bin in der Gemeinde gemunden, ich such  
eine gesundheitsfördernden Verpfleger  
und dann landet man bei vielleicht drei Küchen  
die genau für diese Schulen  
und Kindergärten eben liefern können  
und darüber hinaus immer  
beratest du natürlich auch die Gemeinden und so weiter  
ist das jetzt, also dieser Selbstcheck  
ist der kostenpflichtig oder ist das kostenlos?  
na das ist kostenlos, genau die Webinare  
haben einen Unkostenbeitrag und man kann aber  
Zukunftessenmitglied werden, dann kann man alles  
und das kostet 48 Euro  
im Jahr, also wir versuchen das sehr  
niederschwellig zu halten, dass wirklich alle  
mit uns weitergehen können, wenn sie schon  
sich auf den Weg machen  
sehr cool, finde ich voll lässig, dass  
diese Initiative gegründet hast, weil ich glaube  
das ist einfach ein Brauch, ich glaube das für  
Schulen, also wir merken das immer wieder

das einfach für Schulen oder Pädagogenen  
grundsätzlich vielleicht was verändern wollen, weil  
das läuft nur nicht ganz so richtig  
dazu mich der kurze  
Werbung in eigener Sache machen, wir haben  
eine Sommerakademie, zwei Tage am 7.  
und 8. August, da geht es um  
Essen macht Schule und um das  
wie man als Pädagogin quasi ein bisschen  
Projektmanagement sich aneignen kann, wenn  
man da irgendwas umsetzen möchte  
in seiner Schule, wo es eigentlich da im Umfeld  
zu bewerkstelligen ist  
und welche Herausforderungen man hat  
und wie man sie da gut aufstehen kann, dass man  
einen nächsten Schritt gehen kann und  
wird einmal machen, das ist eine gute Geschichte  
sie da zu wappnen und dann, wenn man in der  
Schule was umsetzen will und einfach an Grenzen  
ist, glaube ich, das ist echt eine vorlesige Geschichte  
mit euch da, wirklich  
sie unterstützen zu lassen  
und sie begleiten zu lassen, um da  
weiter zu kommen, ich glaube nämlich im Endeffekt  
ist es einfach so, man muss einfach mal starten  
und wenn man dann was umgesetzt hat, ist ja eh  
wieder im Gang quasi und man hat eigentlich  
die Weiche für die Zukunft gesetzt, oder?  
Ja, ich finde das Angebot, das ihr da geschaffen habt  
im Sommer ist total wertvoll, weil  
was wir auch wirklich auf der Plattform  
versuchen zu zeigen ist, dass  
ein halt motivierte Einzelperson noch nicht  
ausreicht, um Dinge wirklich  
in Veränderungen, in der Transformation zu bringen  
und der erste Schritt, wo wir hinlenken wollen  
und da würde ich auch den Pädagogin  
einen empfehlen, sich da anzumählen  
bei eurem Webinar oder Seminar  
ist zu schauen, wie kann ich die Menschen  
mit ins Boot holen für meine Ideen  
und wie kann ich sie von meiner Vision  
begeistern und was, wie schaff ich  
es so offen zu bleiben, dass die

andere Ideen noch Platz haben  
in meiner Vorstellung, wo ich  
mit der Schule hin will, also das sind total  
wichtige Fragen, die man sich am Anfang  
eines größeren Projekts immer  
stellen sollte und das glaube ich  
ja, hilft auf jeden Fall.

Ja, werden Sie jetzt wahrscheinlich viel fragen, was halt jetzt die Gemeinde  
was ihr mit der Schule jetzt da und so,  
man überlegt sich das eigentlich nie  
wiechene Akteure eigentlich  
rund um das Essen in der Schule sind.

Das sind Eltern, das sind die Kinder, das sind  
Gemeinden vielleicht, das sind  
Buffetbetreiber.

Pädagogen, Pädagogen.

Pädagogen nennt natürlich und das sind einfach  
die Aspekte jeder hat natürlich ein bisschen  
andere Sicht auf die Dinge und dass man da  
einen gemeinsamen Nenner findet, sicher nicht leicht  
aber das heißt nichtsdestotrotz, dass man  
es auch angeht.

Erst so kommt man drauf und wenn man ein bisschen  
Tools in der Hand hat bzw.

vielleicht eher Begleitung, wenn man sieht  
man kommt nicht weiter, finde ich das einfach  
voll gut, wo man sie da Unterstützung holt,  
dass man da einfach durchgetragen wird  
ein bisschen, weil

vor Außen natürlich die Dinge oft leichter  
sind anzusprechen, wir wollen es dann  
und da drinnen bist und einfach  
an irgendeinem Eckenwüsing holen.

Ja, voll und der erste Schritt ist immer  
ein breites Commitment zu dem

Vorhaben, also dass wirklich

alle sagen, ja, das

ist was, das wollen wir wirklich, das

gefällt uns. Und dann

muss die Idee mal so geformt werden, dass  
sich alle da wieder finden drinnen.

Genau, und dann kontinuierlich umsetzen.

Dann geht's in das

Tun, genau.

Sehr cool. Was gibt's noch einer, was du unseren Hörerinnen und Hörern unbedingt nur mitgemächst?

Also

ich höre einfach ganz viele Eltern, die unzufrieden sind mit dem, was es zur Zeit in ihren Schulen und Kindergärten zu essen gibt und die möchte ganz stark ermutigen, dass man einerseits wenn es einen echten Grund zur Unzufriedenheit oder Beschwerde gibt, dass man das auch den Gemeinden und den Bürgermeisterinnen und Bürgermeistern mitteilt, weil das ist oft so ein man beschwert sich, aber wenn man, gibt diese Informationen einfach nicht weiter an diejenigen, die es ändern könnten.

Oder wenn es jetzt ein Hörbild in der Schule ist, dass man mal zum Buffetbetreiber geht oder einfach das Gespräch sucht.

Und wenn man das macht, dann mit einer Haltung von

wär's nicht voll cool,

wenn wir da

einfach noch positive Akzente mit reinbringen.

Also es ist nicht so, es ist alles zu schrecklich, was da passiert, sondern eher so in einer wertschätzenden Haltung von

schon total viel und wir sind dankbar

für das, was es gibt und ich habe da noch eine Idee, wie man es noch besser machen

könnte, weil ich glaube, es wird einfach oft verkannt, was da für wertvolle

Arbeit geleistet wird jeden Tag in den Schulküchen und ja, vielleicht die letzte

Einladung wäre noch auch Lob

zu kommunizieren, also wenn die Kinder sagen, es schmeckt so gut in der Schule

oder so, auch das mal rückzumelden,

weil das ist was, was die Schulköchinnen und Köche teilweise sehr selten

zu hören bekommen und die Gemeinden sind darauf angewiesen zu hören oder

freuen sich drüber zu hören, wenn es einfach gut passt. Was gut läuft und wo man einfach noch Entwicklungspotenzial hat sozusagen, also auf einer wertschätzenden Ebene. Ja, ich glaube, jeder weiß jetzt, was er zu tun hat, also wenn ihr irgendwie das Gefühl habt, ihr möchtet eigentlich eine Schule, was bewegen dann folgt zu uns und schaut, dass euch irgendwie verbündete Holz und andererseits aber einfach auch startet mit dem, was überhaupt, ich glaube, da ist wirklich viel viel Potenzial da, also ich werde es von uns hören über unsere Kanäle genauso und bei der Anna auf ihrer Webseite und vielleicht mag sie es noch mal sagen. Danke, ja. Genau, also wer jetzt noch ein bisschen genauer eintauchen mag in das Thema und sich von uns begleiten lassen möchte, online oder live, kann auf [gutes-schulesen.at](https://gutes-schulesen.at) gehen und wird da zahlreiche Angebote finden. Ich glaube, da tippen wir jetzt schon vor. Vielen Dank. Danke, Anna, dass du da warst mit der Einladung. Danke an alle, die zugehört haben. Und Mahlzeit. Ja, Mahlzeit auf jeden Fall. Ich hoffe, wir kriegen ein gescheiterten Mittagstisch. Danke dir. Fertig, bis zum nächsten Mal und nicht vergessen, wieder einschalten. Copyright WDR 2021