

Außerhäusliche Verköstigung

Verbesserung der Situation von Kindern und Erwachsenen



Arbeitsgemeinschaft Allergiekranke Kind

Hilfen für Kinder mit Asthma,
Ekzem oder Heuschnupfen (AAK) e.V.
– gemeinnütziger Verein

Augustastrasse 20 · 35745 Herborn
Tel. +49 (0)2772 9287-0 · Fax 9287-9
E-Mail: mitmachnetz@aak.de
www.aak.de · www.kinder-aak.de

■ Impressum

Arbeitsgemeinschaft Allergiekranke Kind – Hilfen für Kinder mit Asthma, Ekzem oder Heuschnupfen – (AAK) e.V.
gemeinnütziger Verein, Augustastraße 20 · 35745 Herborn · Telefon: +49 (0)2772 9287-0 · Fax: +49 (0)2772 9287-9
E-Mail: aak-team@aac.de · Internet: www.aak.de · www.kinder-aak.de

Vorstand/Gemeinnützigkeit gemäß Steuernummer 09 250 57341 · Freistellungsbescheid des Finanzamtes Dillenburg vom 22.02.2024 · Vereinsregister: Nr. 3335 beim Amtsgericht Wetzlar
Spendenkonto: VR Bank Lahn-Dill DE17 5176 2434 0061 8565 95

Die AAK ist Mitglied bei:

Deutsche Arbeitsgemeinschaft Selbsthilfegruppen e.V., Berlin, Kindernetzwerk e.V., Aschaffenburg,
Landesarbeitsgemeinschaft Hessen Selbsthilfe behinderter und chronisch kranker Menschen e.V. (LAGH), Marburg,
National Coalition für die Umsetzung der UN-Kinderrechtskonvention in Deutschland (NC), Berlin

AAK-Beiratsmitglieder

- > Prof. Dr. med. Hans Schweisfurth, Facharzt für Innere Medizin, Pneumologie, Allergologie, Umweltmedizin, Rehabilitationswesen, 03044 Cottbus
- > Dr. rer. med. Andrea Werdecker, Ernährungswissenschaftlerin, 35460 Staufenberg
- > Prof. em. Dr. med. Klaus-Peter Zimmer, ehem. Leiter der Abteilung Allgemeine Pädiatrie und Neonatologie der Universität Gießen

Die Arbeitsgemeinschaft Allergiekranke Kind – Hilfen für Kinder mit Asthma, Ekzem oder Heuschnupfen (AAK) e.V. betrachtet es als ihre Pflicht, betroffene Eltern über Erfolg versprechende Therapieansätze zu informieren. Für den Inhalt der Beiträge übernehmen die Autorinnen/Autoren die Verantwortung. Für den Inhalt der in der Broschüre aufgeführten Internetseiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich. **Beachten Sie bitte, dass das Benennen von Therapien und Verhaltensweisen sowie Hinweise auf Studien oder Leitlinien keine Empfehlungen darstellen. Bitte besprechen Sie infrage kommende Diagnose- und Therapieoptionen etc. immer mit den behandelnden Ärztinnen und Ärzten.**

Redaktion: Alexander Gumbert M.A., Dr. rer. med. Andrea Werdecker

Layout: flick-werk – Werbe-Grafik Heinz Flick, Gladenbach

Fotos: Titel/Rückseite und S. 25 Freepik.com, S. 28 Nicole Dreyer, S. 29 (privat), S. 35 Finja (10 Jahre), S. 38 HAGE e.V.

Druck: w3 print + medien GmbH & Co. KG, Wetzlar

2. leicht veränderte Auflage (März 2026)

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der AAK (© AAK 2025/26)

Diese Broschüre ist auf der Website der AAK abrufbar.

„Außerhäusliche Verköstigung – Verbesserung der Situation von Kindern und Erwachsenen“ der SHO AAK e.V. wurde gefördert gem. § 20h SGB V durch den AOK-Bundesverband.



AOK-Bundesverband
Die Gesundheitskasse.

Für die Inhalte ist die Organisation verantwortlich. Etwaige Leistungsansprüche gegenüber der Krankenkasse sind hieraus nicht ableitbar. Die AAK sagt Dankeschön im Namen der Betroffenen und deren Angehörigen!



Der gelbe Faden für den Alltag

■ Außerhäusliche Verköstigung – Verbesserung der Situation von Kindern und Erwachsenen

■ Inhalt

Impressum	2
Vorwort	4
Begleitwort	5
Teil 1 – Elterninterviews: Zusammenfassung	6
Teil 2 – Praxisbeispiele für eine gelungene Schulverpflegung	8
2.1 Teilnahme am Schulessen ermöglichen	
> Rückblick Verpflegung im Fokus der Ganztagsbetreuung	8
> Interview mit Sandra Scheeres a.D., Bildungssenatorin des Landes Berlin (2011–2021)	10
> Interview mit Alexander Fahnert, GEG Gastro Service, Frankfurt	14
> Im Porträt: Clemens-Brentano-Europaschule Lollar (CBES)	17
> Interview mit Simone Gerlach, Verpflegungsbeauftragte am Grimmelshausen-Gymnasium Gelnhausen	21
2.2 Erdnussfreie Schulen	
> Erdnüsse – Gesund für viele, für manche lebensbedrohlich	24
> Interview mit Nicole Dreyer, Rektorin der Grundschule Groß-Buchholzer Kirchweg, Hannover ...	28
2.3 Schulgesundheitsfachkräfte (SGFK) – Akutversorgung und Unterstützung bei Erkrankungen	
> Anaphylaxie und Notfallset	31
> SGFK übernehmen wichtige Aufgaben rund um Gesundheitsförderung und Prävention	34
> Interview mit Oliver Janiczek, stellvertretender Geschäftsführer und Referent für Gesundheitsförderung bei der Hessischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAGE)	37
2.4 Vernetzung und Austausch	
> Vernetzung ermöglichen – Austausch fördern	40
Teil 3 – Exkurs: Außerschulische Verköstigung	
> Prüfsiegel können Orientierung geben	42
> Interview mit Matthias König vom Konditorei-Café König, Schmallebenberg	43
Teil 4 – Forderungen, die sich aus den Gesprächen mit den Beteiligten ergeben	45
Über die AAK/Sonstige Hinweise	47

■ Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung für Kinder und Jugendliche – Ist dies für alle möglich?

Bedarfsgerechte Ernährung im Säuglings-, Kindes- und Jugendalter spielt eine zentrale Rolle für die körperliche wie auch geistige Entwicklung sowie das gesunde Aufwachsen junger Menschen. Um Kindern diesen Übergang ins Erwachsenenalter zu ermöglichen, stehen wir als Eltern, Lehrkräfte, Fachkräfte und als Gesellschaft in der Verantwortung, ein gesundes Aufwachsen nach bestmöglichem Wissen und Handeln gemeinsam umzusetzen. Gerade Familien, deren Kinder von Allergien, Autoimmunerkrankungen, Nahrungsmittelunverträglichkeiten, seltenen Erkrankungen oder von psychischen oder kognitiven Beeinträchtigungen betroffen sind, bedürfen individueller Unterstützung. Im Kindesalter werden wichtige Grundlagen für das spätere Essverhalten und die Prävention von Krankheiten wie Übergewicht, Diabetes sowie Herz-Kreislauf-Erkrankungen gelegt. Daher steht im Fokus dieser Broschüre, allen Kindern und Jugendlichen eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung zu gewährleisten. Weitgehend sollten dabei biologisch erzeugte Nahrungsmittel Verwendung finden, wie dies bereits oft der Fall ist, denn gerade betroffene Kinder und Jugendliche profitieren von einer Ernährung, die frei von Zusatzstoffen wie künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern ist.

Ziel dieser Broschüre ist es, das Bewusstsein und die Bedeutung einer altersgerechten und ausgewogenen Ernährung zu stärken und aufzuzeigen, in welchen Bereichen es bereits „gute Beispiele“ gibt und wie insbesondere Familien mit Kindern, die von Allergien und Unverträglichkeiten oder chronischen Erkrankungen betroffen sind, durch die Gemeinschaftsverpflegung entlastet werden können. Neben einer altersgerechten und ausgewogenen Ernährung steht der soziale Aspekt bei der Gemeinschaftsverpflegung im Vordergrund. Wünschenswert ist das Bemühen um inklusive Lösungen – also dafür zu sorgen, dass beim Mittagessen niemand ausgeschlossen wird. Dies ist insbesondere wichtig für die psychische Gesundheit und emotionale Stabilität von Kindern und Jugendlichen und für einen entspannten Umgang mit dem Essen. Um auf der Seite von Mitschülerinnen und Mitschülern das Verständnis für die Situation betroffener Kinder und Jugendlicher zu fördern, sollte das Thema Allergien und Unverträglichkeiten im Unterricht immer wieder aufgegriffen werden.

Es geht darum, Kinder und Eltern zu stärken, ihnen Mut zu machen und ihnen zu zeigen, dass sie nicht allein sind. An den Schulen, in den Behörden und auf der Seite der Caterer gibt es engagierte Menschen, die mit viel Empathie daran arbeiten, dass Kinder und Jugendliche mit Allergien und Unverträglichkeiten einbezogen werden. Einige davon kommen auf den nachfolgenden Seiten zu Wort.

Dr. Andrea Werdecker, Alexander Gumbert M. A.

Begleitwort einer betroffenen Mutter

„Meine Tochter ist seit ihrer Geburt von zahlreichen Lebensmittelallergien betroffen. Das hat große Auswirkungen auf unseren Alltag. Einige Zeit war ich auf der Suche nach anderen Betroffenen, denn ich ging davon aus, dass uns die Vernetzung und der Austausch sehr helfen würden.

In unserer Umgebung konnte ich leider keine entsprechenden Netzwerke oder Gruppen finden. Der Verein Selbsthilfe e.V. hat mich schließlich an die AAK verwiesen. Seitdem habe ich das Gefühl, an der richtigen Stelle angekommen zu sein. Zum ersten Mal ist da jemand, der die Herausforderungen versteht, die der Alltag mit einem allergiekranken Kind mit sich bringt. Ich bin überwältigt und dankbar für diese Unterstützung. Ich freue mich auf die Treffen und Telefonate mit den anderen Eltern. Ich bin voller Hoffnung, dass dies ein Schritt in die richtige Richtung ist – für die psychische Gesundheit meiner Tochter.“

Anne, Mutter einer neunjährigen Tochter



Infobox

Das Wort Allergie kommt aus dem Altgriechischen und bedeutet so viel wie Fremdreaktion. Ein Allergen ist ein Stoff, der eine allergische Reaktion auslöst. Eine Allergie ist eine Immunreaktion des Körpers auf bestimmte Stoffe (wie Blütenpollen, Nahrungsmittel, Farbstoffe, Tierhaare, Medikamente). Das Immunsystem kann dabei schon auf kleinste Spuren des Allergens reagieren.

Quelle: www.gesundheitsinformation.de/allergien.html

„Intoleranz“ kommt aus dem Lateinischen und bedeutet Unverträglichkeit. Wenn eine Nahrungsmittelunverträglichkeit durch eine Stoffwechselstörung oder Enzymmangel verursacht wird, ist sie nicht immunologisch ausgelöst. Die Symptome einer Laktoseintoleranz wie Bauchkrämpfe, Verstopfung, Durchfall und Unwohlsein können durch eine Laktoseanflutung in großer Menge sowie einer reduzierten Aktivität des Enzyms Laktase ausgelöst werden. Dabei hebt die Bezeichnung Laktoseintoleranz auf die Symptome ab, während der in diesem Zusammenhang ebenfalls oft genannte Begriff Malabsorption sich auf den Erkrankungsmechanismus bezieht. Die Zöliakie ist dagegen eine Autoimmunerkrankung, bei der sich das Immunsystem gegen bestimmte körpereigene Zellen oder Gewebe richtet. Es gibt aber auch Nahrungsmittelabneigungen, welche zu ähnlichen Symptomen wie bei einer Intoleranz führen, ohne dass ein direkter Zusammenhang zwischen Nahrungsmittel und Wirkung besteht. Dieser sog. Nocebo-Effekt kann durch eine doppelblind und placebokontrolliert durchgeführte Nahrungsmittelbelastung ausgeschlossen werden.

Zur Vereinfachung und um die Lesbarkeit zu erhöhen, wird im vorliegenden Text durchgehend die Bezeichnung Allergien/Unverträglichkeiten benutzt. Gemeint ist immer das gesamte Bezugssystem.

Mehr erfahren: www.allergieinformationsdienst.de/vorbeugung-und-schutz/kinder-und-allergien

Unter „Nüsse“ verstehen wir die Sammelbezeichnung Baumnüsse. Statt „Baumnüssen“ wird in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) der Begriff „Schalenfrucht“ genannt. Dies ist eine rechtliche Definition, keine botanische. Im Vordergrund steht bei dieser Einordnung in der LMIV das allergene Potenzial. Menschen, die auf „Nüsse“ allergisch reagieren, zeigen oft ähnliche schwere Reaktionen (bis zum anaphylaktischen Schock) bei einer ganzen Gruppe von baumwachsenden Früchten. Wichtig ist die Abgrenzung zur Erdnuss. Die LMIV trennt diese beiden Gruppen daher in Allergen Nr. 5 (Erdnüsse) und Allergen Nr. 8 (Schalenfrüchte). Unter Schalenfrüchte werden dort genannt: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse (Amtsblatt der Europäischen Union L 304/43 Anhang II).

Mehr erfahren: www.gpau.de/fileadmin/user_upload/GPA/dateien_indiziert/Elternratgeber/Paed_Allergologie_2019_4_ER_Baumnuss.pdf

■ Teil 1 – Elterninterviews: Zusammenfassung

Eltern, die den Kontakt zur Kinder-Familien-Selbsthilfeorganisation „Arbeitsgemeinschaft Allergiekranke Kind – Hilfen für Kinder mit Asthma, Ekzem oder Heuschnupfen (AAK) e.V.“ gesucht haben, berichten zum Teil von unterschiedlichen Erfahrungen beim Umgang von Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten in der Schule. Im Rahmen von Einzelinterviews mit den Eltern sind diese Erfahrungen gesammelt worden. Daraus haben sich die nachfolgenden vier Handlungsfelder ergeben. Die Fallbeispiele zeigen Lösungen und Unterstützungsmöglichkeiten, die sich vielleicht nicht kopieren lassen, aber als Inspiration dienen können.

Teilnahme am Schulessen ermöglichen

Kinder, die auf einzelne Auslöser einer Allergie oder Unverträglichkeit reagieren, haben nach den Schilderungen der befragten Eltern in der Regel keine Probleme, am Schulessen teilzunehmen. Schwierig wird es immer dann, wenn mehrere Allergien/Unverträglichkeiten zusammenkommen, neu zusammen auftreten oder Kinder und Jugendliche bereits auf geringste Spuren reagieren. Hinsichtlich der Deklaration von Spuren ist bemängelt worden, dass die Deklaration oft nicht hinreichend sei und zudem oft zu unübersichtlich.

Eltern würden ein für ihr Kind geeignetes Essen gern in Anspruch nehmen, ihnen fehlt aber in vielen Fällen das Vertrauen, dass es sich tatsächlich um geeignete Kost handelt. Eine Mutter berichtet: „Wir würden wahrscheinlich zu Beginn immer mit einem Notfallset danebensitzen und schauen, was passiert.“ Um die Unsicherheit zu reduzieren, sollte es immer möglich sein, mit dem Catering und der Köchin/dem Koch persönlich zu sprechen, um die Situation zu schildern und gemeinsam Alternativen zu erarbeiten. Dies würde auch dem vielfach geäußerten Wunsch Rechnung tragen, dass das „Eltern-Knowhow“, das die Eltern im Laufe der Zeit erworben haben, stärker eingebunden wird. Davon könnten alle Beteiligten profitieren, zudem würden sich die Eltern ernst genommen fühlen.

Was Eltern zudem immer beschäftigt, ist die Angst vor einer Benachteiligung des betroffenen Kindes und die Anspannung, die das Thema Essen beim Kind permanent verursacht. Aus diesen Gründen ist es wünschenswert, dass betroffene Kinder ein – zu ihren Mitschülerinnen und Mitschülern ohne Allergien und Unverträglichkeiten – vergleichbares Essen erhalten und keine „Sondermahlzeit“.

Erdnussfreie Schulen

Während Eltern in der Regel auf Verständnis stoßen, was zum Beispiel das Entfernen von Erdnussprodukten aus dem Klassenzimmer betrifft, berichtete dagegen eine Mutter, dass dies nicht möglich gewesen sei – trotz eines Treffens, an dem sowohl Klassenlehrerin, Schulleiterin und Caterer teilgenommen hätten und bei dem dies deutlich angesprochen worden sei.

Kinder mit Allergien und Eltern haben es leichter, dass diesem Wunsch nachgegangen wird, wenn ihr Kind nicht das einzige in der Klasse oder in der Stufe mit einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit ist.

Schulgesundheitsfachkräfte – Akutversorgung und Unterstützung bei chronischen Erkrankungen

Auch bei der Frage, wie in einem Notfall vorgegangen werden soll, gibt es Unsicherheiten. Großen Zuspruch erhält das Konzept der Schulgesundheitsfachkraft (kurz: SGFK), die sowohl für die Medikation im Notfall als auch für die generelle Versorgung chronisch erkrankter Kinder und Jugendlicher ausgebildet wird. Wünschenswert wäre es, wenn sich die SGFK auch während der Essenszeiten in der Schule befindet.

Austausch ist wichtig zwischen betroffenen Kindern und zwischen betroffenen Eltern

In einigen Fällen wurde der Wunsch der Eltern, sich mit ähnlich betroffenen Eltern zu vernetzen, nicht berücksichtigt. Die Schule dürfte, wenn sie wollte, als Vermittler eintreten und Kontaktdaten, welche die Eltern in der Schule hinterlegen, auf Anfrage an ebenfalls betroffene Eltern weitergeben. Laut Datenschützern genügt ein formloser Antrag, indem die Eltern die Schule ermächtigen, die eigenen Daten zu diesem Zweck zu verwenden. Das Vernetzen kann eine Entlastung für die Eltern, aber auch für die Kinder bringen.

■ Teil 2 – Praxisbeispiele für eine gelungene Schulverpflegung

■ 2.1 Teilnahme am Schulessen ermöglichen

Rückblick: Verpflegung im Fokus der Ganztagsbetreuung

Laut Bericht der Kultusministerkonferenz nahmen im Schuljahr 2020/2021 bundesweit 3.446.211 Millionen Schülerinnen und Schüler am Ganztagsschulbetrieb teil. Nach Schularten liegen die Integrierten Gesamtschulen vorn (89,5 Prozent). Der Anteil der Grundschülerinnen und Grundschüler, die in Deutschland eine Ganztagschule besuchten, lag im Jahr 2022 bei knapp 50 Prozent. Hohe Ganztagsquoten finden sich in Sachsen (über 93 Prozent), Thüringen (fast 89 Prozent) und Berlin (über 83 Prozent).

Mit dem Ausbau der Ganztagschulen übernahm das Bundesland Berlin etwa ab dem Jahr 2003 eine bundesweite Vorreiterrolle, auch wenn Rheinland-Pfalz als erstes Bundesland 2001 ein Ganztagschulenausbauprogramm auf den Weg brachte. In Berlin entstand auch die erste Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Die Vernetzungsstellen sind Servicestellen, welche die Schulen dabei unterstützen, eine qualitativ hochwertige und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung zu organisieren und die Gesundheitsförderung als Gesamtkonzept an der Schule zu verankern, etwa in Bezug auf Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Ganztagschulen haben im Vergleich zu anderen europäischen Ländern (Frankreich, Skandinavien) in Deutschland keine Tradition. Lange Zeit galten sie als unbeliebt. Konservative Politikerinnen und Politiker befürchteten sogar, die Familie könne durch den Ausbau von Ganztagschulen Schaden nehmen. Dabei gehen die Anfänge des Ausbaus von Schulen zu Ganztagschulen zurück zum Beginn der 1970er Jahre. Schon damals sollten Ganztagschulen die Chancengleichheit von Kindern verbessern und sie sollten beiden Elternteilen ermöglichen, berufstätig zu sein. Zusammenfassend muss man attestieren, dass es unterm Strich eher um verlängerte Betreuungszeiten ging, als um eine ernstgemeinte Förderung von Schülerinnen und Schülern. Lange Zeit passierte wenig, dann kam die PISA-Studie.

Der PISA-Schock

Die internationale Schulleistungsstudie PISA (Programme for International Student Assessment/ Programm zur internationalen Schülerbewertung) der OECD (Organisation for Economic Co-operation and Development/Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung) wird weltweit als Erhebungsinstrument eingesetzt. Die erste Erhebung in den Jahren 2000 und 2002 umfasste 43 Länder und Volkswirtschaften. Deutsche Schülerinnen und Schüler schnitten in allen Kompetenzfeldern (Lesen, Mathematik, Naturwissenschaften) schlechter als der Durchschnitt ab. Zudem war die Gruppe der Schülerinnen und Schüler mit besonders schwachen Ergebnissen mit über 20 Prozent besonders groß. Ganz vorn lag Deutschland nur bei der Bildungsungerechtigkeit: In keinem anderen westlichen Industrieland waren die Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler so stark von ihrer sozialen Herkunft abhängig.

Die Ergebnisse brachten neuen Schwung in die Ganztagsdebatte. In Berlin trug das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ der Bundesregierung aus dem Jahr 2002 entscheidend zum Ausbau der Ganztagschulen bei – alle Grundschulen, Förderzentren und Gesamtschulen sind seitdem zu Schulen mit ganztägigen Angeboten umgewandelt worden. Bei der Zahl der Ganztagschulen gehört Berlin heute zu den Spitzenreitern.

Mittagessen für alle

Mit Inkrafttreten der UN-Behindertenrechtskonvention (in Deutschland 2009) sorgte wenig später das Thema Inklusion zusätzlich dafür, dass die Schulverpflegung und damit auch spezifische Ernährungsfragen stärker in den Fokus rückten – so etwa die religionsadäquate Verpflegung und die Gemeinschaftsverpflegung für Schülerinnen und Schüler mit Allergien und Unverträglichkeiten. In Berlin sind heute zwei Ökotrophologinnen Teil des fünfköpfigen Teams der Vernetzungsstelle Schulverpflegung.



Quellen

- > [www.ganztagschulen.org/SharedDocs/Kurzmeldungen/de/m-o/neue-kmk-statisik-ganztagschulen-2021-22.html#:~:text=Nach%20Schularten%20verzeichnen%20die%20höchsten,11.020%203D%2072%2C1%20%25\)](http://www.ganztagschulen.org/SharedDocs/Kurzmeldungen/de/m-o/neue-kmk-statisik-ganztagschulen-2021-22.html#:~:text=Nach%20Schularten%20verzeichnen%20die%20höchsten,11.020%203D%2072%2C1%20%25)
- > www.ganztagschulen.org/de/ganztagschule-vor-ort/mittagessen-schulverpflegung/schulverpflegung-in-berlin-wir-sind-netzwerker.html?nn=606788
- > www.pedocs.de/volltexte/2011/4964/pdf/JbG_2008_Dobe_Ganztagschulentwicklung_Berlin_D_A.pdf
- > www.oecd-ilibrary.org/docserver/9789264208858-de.pdf?
- > www.bpb.de/themen/bildung/dossier-bildung/208550/pisa-co-eine-kritische-bilanz/
- > www.deutschlandfunk.de/50-jahre-ganztagschule-es-scheitert-an-schulkuechen-100.html



Im Gespräch mit der AAK wirft die ehemalige Bildungssenatorin des Landes Berlin, Sandra Scheeres a. D. einen Blick zurück und spricht über die Herausforderungen in der Schulverpflegung, die bei der Umstellung auf Ganztagsunterricht in Berlin entstanden sind.

„Wir haben damals das System auf den Kopf gestellt. Von einem Preiswettbewerb hin zu einem Qualitätswettbewerb. Und das beteiligungsorientiert“

Kostenlose und gesündere Schulverpflegung war eines der Themen, für die Sie sich stark gemacht haben. Der Anteil an Bio-Lebensmitteln wurde schrittweise erhöht. Warum lag Ihnen das am Herzen?

Qualität, Beteiligung und Festpreis – das waren die Schlagworte. Vor meiner Zeit ist es so gewesen, dass die Bezirke selbst ausgeschrieben haben. Der Anbieter mit dem günstigsten Angebot hat den Zuschlag erhalten. Dieser Preis war, wie Sie sich denken können, so gering, dass das Essen nicht gut sein konnte. Wir haben das System so umgestellt, dass kein Preis-, sondern ein Qualitätswettbewerb stattfindet. Dafür haben wir Qualitätsstandards definiert, wie zum Beispiel die schrittweise Erhöhung des Anteils an Biolebensmitteln, und einen Festpreis definiert, der vorgegeben hat, welcher Betrag auf dem Teller der Kinder landen muss. Ursprünglich sollte auch die regionale Küche stärker in den Fokus rücken – das war aus vergaberechtlichen Gründen aber nicht möglich. Außerdem haben wir ein Beteiligungsmodell eingeführt: Kinder, Eltern und pädagogisches Personal konnten beim Testessen herausfinden, welcher Caterer das beste Essen anbietet. Der Bezirk hat dann entsprechend den Vertrag mit dem ausgewählten Caterer abgeschlossen. Und wir haben für die Schulen die Möglichkeit geschaffen, aus den Verträgen herauszukommen, für den Fall, dass der Anbieter, für den man sich entschieden hat, nach einiger Zeit schlechtere Qualität liefert.

Neu war die Formulierung „Schülerinnen und Schüler sollen ein Essen erhalten, das sie vertragen“. Welche Rolle haben Kinder und Jugendliche mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten bei den Überlegungen gespielt?

Alle Kinder sollten am Mittagessen teilnehmen können. Wir wissen ja, was es bedeutet, wenn Kinder mit leerem Magen lernen. Es sollte außerdem keine Stigmatisierung stattfinden können. Das war uns ebenfalls wichtig. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung hat die Entwicklungen begleitet und darauf geachtet, dass Betroffene mit Allergien und Unverträglichkeiten entsprechende Angebote erhalten.

Wie sinnvoll wäre eine bundesweite oder auf Länderebene gesetzliche Vorgabe, dass jedes Kind ein geeignetes Essen erhält? In Japan zum Beispiel wird das Schulessen vom Bildungsministerium zentral organisiert. Japan gilt als das Land mit der gesündesten Schulverpflegung.

In Berlin war es sinnvoll, Vorgaben zu machen, um eben eine einheitliche Qualität zu gewährleisten. Für die Bezirke war es hilfreich und entlastend, diese Vorgaben zu haben. Ob das auf Bundesebene sinnvoll ist, das ist die Frage, denn die Bedingungen sind doch recht unterschiedlich. Qualitätsstandards festzulegen halte ich aber grundsätzlich für sinnvoll. Der Bund kann dafür die Rahmenbedingungen schaffen.

Mit einigen Eltern habe ich über den „Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Schule aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien“ gesprochen, den die Eltern in Berlin ausfüllen. So etwas hatten die meisten noch nie gesehen. Eine der Forderungen, die wir immer wieder hören, ist eine umgekehrte Vorgehensweise: Nicht die Eltern gehen auf die Schule zu mit dem Hinweis „Wir brauchen eine Sonderlösung“, sondern die Schule erhebt zu Schuljahresbeginn jeweils den Bedarf. Das könnte zum Beispiel eine Lehrkraft machen, eine Schulgesundheitsfachkraft (SGFK) oder eine UBUS-Fachkraft (Unterrichtsbegleitende Unterstützung durch sozialpädagogische Fachkräfte), wie es sie in Hessen gibt. Hintergrund ist, dass Eltern irgendwann resignieren, wenn sie nicht weiterkommen. Sie versuchen dann gar nicht mehr, ihr Kind zum Essen anzumelden.

Damit befinden wir uns auf der Ebene der Schule. Es sollte grundsätzlich immer möglich sein, dass für Kinder und Jugendliche mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten ein Essen bereitgestellt wird. Der Bedarf sollte möglichst frühzeitig bereits bei der Schulanmeldung hinterlegt werden. In Berlin gibt es Mittagessenausschüsse an den Schulen, die sich regelmäßig treffen und die Möglichkeit wahrnehmen, die Qualität zu kontrollieren und das Essen aktiv mitzugestalten. Das wäre auch für Eltern betroffener Kinder eine gute Möglichkeit, sich auszutauschen.

Für wie wichtig halten Sie beim Schulessen den Aspekt des gemeinschaftlichen Essens und den Inklusionsgedanken?

Unabhängig von Allergien oder Unverträglichkeiten hatten wir es in Berlin mit verhältnismäßig vielen Kindern zu tun, die es von zuhause aus nicht gewohnt waren, in der Gemeinschaft zu essen. Insofern hat der soziale Aspekt, dass jedes Kind ein Mittagessen bekommen soll und dass dieses gemeinschaftlich eingenommen wird, durchaus eine große Rolle gespielt. Es geht ja um mehr als nur um das Essen an sich: Man verbringt Zeit zusammen, redet miteinander, man übernimmt Verantwortung, indem man das Tablett abräumt, einen sauberen Essplatz hinterlässt und vieles mehr. Die Ganztagschule in Berlin bietet hier einen guten Rahmen für das soziale Lernen.

Best Practice ist der Caterer oder Koch, der das Ziel hat, Kindern mit Allergien und Unverträglichkeiten das gleiche Essen anzubieten, das auch die anderen Kinder erhalten. Beispiel Pfannkuchen: Kinder, die Milcheiweiß, Hühnereiweiß und Weizenmehl meiden müssen, dürfen dann trotzdem den Pfannkuchen essen, weil dieser zum Beispiel mit Mandelmilch, Eiersatz und Maismehl zubereitet wird. Wäre das aus Ihrer Sicht auch der Idealfall?

Diese guten Beispiele werden Sie auch in Berlin finden. Auch dort gibt es Anbieter, die sehr offen und sehr flexibel mit dem Thema umgehen. Wenn die Anbieter das hinbekommen, ist das natürlich toll. Bei manchen Gerichten dürfte es allerdings schwierig sein, diese Anpassungen vorzunehmen. Wichtig ist immer, dass die Schulgemeinschaft bei der Auswahl der Caterer Wert darauf legt und diese Dinge anspricht.

Auf welche Hürden sind Sie bei der Umsetzung gestoßen? Ging es vor allem um die Finanzierung?

Ja, das war ein Thema. Ein anderes war das Vergabeverfahren. Wir haben das Geld in die Hand genommen. Das war eine ganz bewusste politische Entscheidung. Uns war das sehr wichtig. Die Qualität musste verbessert werden. 2011, als wir uns damit beschäftigt haben, gab es keine Blaupause. Wir hatten damals übrigens eine AOK-Studie zur Verfügung. Das war eine gute Grundlage, aber es gab ansonsten keine Beispiele, mit denen man hätte arbeiten können. Das war ja gerade die Herausforderung: Wir mussten alles selbst entwickeln.

Wie wünschenswert wäre es, ähnlich wie in Japan, ein Schulfach Gesundheitserziehung oder Ernährungserziehung zu haben?

Wir haben damals die Berliner Schulbauoffensive auf den Weg gebracht. Über 60 Schulen sind neu entstanden. Ein Schwerpunkt ist gewesen, dafür zu sorgen, dass jede Schule eine eigene Lehrküche erhält, die für die praxisorientierte Bildung genutzt wird. Das geht in diese Richtung. Oder nehmen Sie die Compartmentschulen: Dort finden Sie völlig neu gestaltete Essensbereiche.

Ganz herzlichen Dank für Ihre Zeit, Frau Scheeres.

Gern. Ganz viel Erfolg für Ihr Projekt.



Quellen

- > www.kinderaerzte-im-netz.de/news-archiv/meldung/schulmahlzeiten-japans-kinder-geniessen-eine-besonders-gute-ernaehrung
- > www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2008/08_08/EU08_466_473.qxd.pdf



Infobox

Bio-Nahrungsmittel mit geringerem Allergiepotezial?

Der Wissenschaftliche Dienst des Europäischen Parlaments hat bereits 2016 den Bericht „Human health implications of organic food and organic agriculture“ veröffentlicht, dessen Ergebnisse darauf hindeuten, dass biologisch produzierte Nahrungsmittel einen positiven Einfluss haben. So ist etwa das Risiko von Pseudoallergien geringer bei verarbeiteten Bio-Nahrungsmitteln. Das wird unter anderem auf den Verzicht zahlreicher Zusatzstoffe (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Aromen) zurückgeführt. Alle Zusatzstoffe, von denen bekannt ist, dass sie Pseudoallergien auslösen können, dürfen in Bio-Nahrungsmitteln nicht verwendet werden.

Die ökologische Landwirtschaft leistet darüber hinaus einen positiven Beitrag, zum Beispiel im Bezug auf Wasser-, Klima- und Bodenschutz, Artenvielfalt und Tierwohl, und kann daher als eine nachhaltige Form der Landwirtschaft bezeichnet werden. Bio-Nahrungsmittel sind gentechnikfrei, weniger stark mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet und sie werden so naturbelassen wie möglich verarbeitet. Beispiele aus der Praxis zeigen, dass bis zu 100 Prozent Bio in Kita- und Schulküchen machbar sind – darauf weist etwa die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern hin.



Quellen

- > [www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2016/581922/EPRS_STU\(2016\)581922_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2016/581922/EPRS_STU(2016)581922_EN.pdf)
- > www.bio-austria.at/a/bauern/eu-studie-belegt-gesundheitliche-vorteile-von-biologischen-lebensmitteln-fuer-den-menschen/#mehr-inhaltsstoffe-in-bio-lebensmitteln



Wie stellen sich Caterer auf Kinder und Jugendliche mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten ein? Alexander Fahnert teilt im Gespräch mit der AAK seine jahrelangen Erfahrungen, die er in der Schulverpflegung gesammelt hat.

„Oft ist es möglich, den betroffenen Kindern ein Essen anzubieten, das sich optisch nicht von den Essen der anderen unterscheidet. Es ist eben nur anders zubereitet worden“

Alexander Fahnert arbeitet als Koch in der Schulverpflegung für den Caterer GEG Gastro Service in Frankfurt. In der Küche wird er von einem Aushilfskoch unterstützt, die beiden bereiten täglich das Essen für etwa 600 Kinder zu. Drei bis vier Prozent der Kinder sind von einer Nahrungsmittelallergie betroffen und erhalten daher ein alternatives, für sie geeignetes, Essen.

Wie haben Sie sich auf die Bedarfe von Kindern mit Unverträglichkeiten und Allergien eingestellt?

Eltern haben die Möglichkeit, glutenfreies, laktose- und nussfreies Essen zu bestellen. Dabei versuchen wir, möglichst nah am Hauptgericht zu bleiben, also an dem Essen, das Eltern für Kinder ohne Allergien und Unverträglichkeiten bestellen können. Beispiel: Gulasch mit Vollkornnudeln – dabei tauschen wir die Nudeln durch ein glutenfreies Produkt wie etwa Maisnudeln aus. Die meisten Betroffenen müssen darauf achten, Gluten oder Laktose zu meiden. Im Verhältnis dazu treten Nussallergien bei den Kindern, die wir versorgen, etwas seltener auf. Das ganze Team nimmt ein Mal im Jahr an einer Allergieschulung teil. Alle, die teilgenommen haben, erhalten ein Zertifikat.

Welche Allergien können aus Ihrer Sicht nicht versorgt werden?

Eine schwere Zöliakie ist in der Gemeinschaftsverpflegung kaum zu versorgen. Zumindest kann ich mir nicht vorstellen, wie das funktionieren könnte. Man müsste im Grunde eine zweite Küche haben. Bei einer Erdnussallergie genauso: Ein Kind dürfte die Mensa nicht mal betreten, wenn Erdnüsse Bestandteil des Essens sein sollten. Wir versuchen grundsätzlich, auf alle Nussarten zu verzichten. Manchmal werden Spuren von Nüssen vertragen, manchmal ist selbst das schon zu viel. Dann ist es wichtig, dass die Eltern mit uns Kontakt aufnehmen und diese Informationen hinterlegen. Wenn es vertragen wird, können auch mal Mandeln als Alternative eingesetzt werden.

Ist es auch möglich, einzelne Lebensmittel wie Sellerie oder Paprika abzubestellen, wenn diese nicht vertragen werden?

Diese Fälle kommen bei mir aktuell nicht vor, aber auch diese Informationen können hinterlegt werden und sind bei der Essensausgabe durch eine Markierung gekennzeichnet.

Wie werden Allergene bei Ihnen gekennzeichnet?

Wir sind nach einer Allergieschulung dazu übergegangen, Allergene mit selbsterklärenden Abkürzungen kenntlich zu machen, zum Beispiel GLU für Gluten und LAC für Laktose, damit es keine Verwechslungen gibt. Es gibt keine Vorgabe – es dürfen also auch Zahlen oder Buchstaben benutzt werden. Das kann zu gefährlichen Verwechslungen führen, denn jeder Betrieb ordnet den Allergenen eigene Zahlen oder Buchstaben zu.

Sie haben vier Produktlinien im Programm. Welche sind das?

Das ist von Schule zu Schule immer etwas unterschiedlich. Wir bieten zum einen die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifizierte Linie an. Das bedeutet, dass ein Mal pro Woche Fleisch und ein Mal pro Woche Fisch auf dem Speiseplan steht, an den anderen Tagen ist das Essen vegetarisch. Dazu kommt eine komplett vegetarische Linie. Daneben berücksichtigen wir die Wünsche der Schule bzw. der Eltern: Zum Beispiel kann ein großer Salatteller bestellt werden mit Beilagen und eine Pastalinie mit unterschiedlichen Soßen. Immer dabei ist ein Beilagensalat und das Dessert, beispielsweise eine Vanillecreme.

Was kostet das Essen bei Ihnen?

Das Essen für Kinder mit Allergien ist nicht teurer als das Essen für Kinder ohne Allergien oder Unverträglichkeiten. Dafür werden drei Euro berechnet. Die Stadt Frankfurt hat als Teil des Bildungs- und Teilhabepakets (BuT) den Frankfurt-Pass eingeführt. Das bedeutet, dass Berechtigte das Essen für den Preis von einem Euro ermäßigt erhalten. Wer den Frankfurt-Pass mit dem Stempelaufdruck „BuT“ besitzt, erhält das Essen kostenfrei. Die Stadt Frankfurt kommt für den Differenzbetrag auf.

Eltern wissen natürlich am besten, wie aufwendig es zum Teil sein kann, Kinder mit unterschiedlichen Allergien zu versorgen. Vielen fehlt das Vertrauen, ihr Kind an der Gemeinschaftsverpflegung teilnehmen zu lassen, selbst wenn ein geeignetes Essen angeboten wird. Wie lässt sich das ändern?

Das würde mir als Elternteil genauso gehen. Wichtig ist sicherlich, dass man sich traut, den persönlichen Kontakt zu den am Essen beteiligten Personen zu suchen. Hilfreich ist es zum Beispiel, wenn Eltern sich frühzeitig mit uns in Verbindung setzen – am besten, bevor das Kind eingeschult wird oder bevor es auf eine neue Schule wechselt.

Wir sind immer bereit zu lernen. Eltern haben schon Ersatzprodukte vorbeigebracht, die ich in der Küche dann ausprobiert habe und jetzt regelmäßig benutze. Zum Beispiel Ei-Ersatzprodukte mit vergleichbaren Eigenschaften. Auch dadurch ist es oft möglich, den Kindern ein Essen anzubieten, das sich optisch nicht von den Essen der anderen unterscheidet. Es ist eben nur anders zubereitet worden. Das ist immer die beste Lösung – so nehmen die Kinder das Anderssein von einzelnen Mitschülerinnen und Mitschülern im Bezug auf die Verpflegung gar nicht wahr.

Uns ist ein Fall geschildert worden, in dem Eltern ihr Kind nicht von der Verpflegung abmelden konnten, wenn etwas auf dem Plan steht, was es nicht verträgt. Liegt das Kind aber mit Grippe im Bett und kann nicht zur Schule kommen, ist eine Abmeldung möglich. Manche unterscheiden also offenbar zwischen einer Allergie oder Unverträglichkeit und einer „echten“ Erkrankung.

Die Eltern erhalten einen Zugang zum Schulmenüplaner (www.schulmenueplaner.de), einem Tool, das wir für das An- und Abmelden benutzen. In Frankfurt ist es Pflicht, ein solches Bestellsystem zu verwenden. Essensbestellungen werden dort eingetragen bis 8.30 Uhr am Vortag. Stornierungen sind möglich bis 8.30 Uhr am Ausgabetag. Ich versuche, die Essenspläne vier Wochen vor der Ausgabe bereitzustellen, damit alle planen können.

Wie verhält es sich mit der Deklaration von Zusatzstoffen wie Konservierungsmitteln oder Farbstoffen?

Diese müssten ebenfalls ausgewiesen werden, benutzen wir aber grundsätzlich nicht. Wir machen Vorgaben, an die sich die Zulieferer halten müssen. Auf diese Stoffe zu verzichten ist außerdem Vorgabe der DGE wie auch der Stadt Frankfurt. Das ist eher ein Problem bei industriell hergestellten Fertigprodukten. Wir machen aber möglichst viel selbst, sodass wir auf diese Produkte nicht zurückgreifen müssen. Gemüsebrühe zum Beispiel stellen wir selbst frisch her.

In Berlin gibt es die Vorgabe, dass alle Kinder ein Essen erhalten müssen, das sie vertragen. Außerdem gibt es die Vorgabe, den Anteil an Bio-Lebensmitteln schrittweise zu erhöhen. Was halten Sie von einer solchen verbindlichen Vorgabe?

Finde ich korrekt. Ähnliche Vorgaben haben wir auch. Beispielsweise muss bei uns 100 Prozent Biofleisch verwendet werden. Nudeln, Reis und Soja müssen ebenfalls Bio-Qualität haben. Insgesamt würde ich von einem Anteil von Bio-Produkten ausgehen, der zwischen 60 und 80 Prozent liegt. Neben der Biozertifizierung gibt es bei uns noch die Zertifizierung nach Dr. Kautz. Das ist die Vorgabe, welche von den D-A-CH-Fachgesellschaften übernommen werden in Bezug auf die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, also für eine ausgewogene Schulverpflegung.

Vielen Dank für Ihre Zeit.



Infobox

Informationen zu den DGE-Qualitätsstandards finden Interessierte auf www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards.

Nicht immer finden Schulen einen geeigneten Caterer, der die geforderte Qualität liefert. Insbesondere Schulen in ländlich geprägten Gegenden stellt dies häufig vor Probleme. Eine Schule in Lollar (Kreis Gießen) geht einen ganz eigenen Weg: Schülerinnen und Schüler kochen selbst.

„Die Mensa ist integraler Bestandteil des gesamten Schullebens“

An der Clemens-Brentano-Europaschule (CBES) in Lollar dreht sich vieles um Gesundheit und Ernährung. Das Besondere: Die Ganztagschule wird nicht von einem Caterer beliefert, es wird dort selbst gekocht. Schülerinnen und Schüler sind täglich im Rahmen des Wahlpflichtunterrichts (WPU) sowohl bei der Zubereitung als auch bei der Ausgabe der täglich rund 150 Mahlzeiten involviert, vier Mal in der Woche, von Klasse 7 bis Klasse 10. Sie bestücken beispielsweise die Salatbar, rühren Desserts an, schneiden Gemüse, schälen Kartoffeln, stellen den Teig für frische Pasta her oder kümmern sich um Auf- und Abbau und den Ordnungsdienst. Im Grunde handelt es sich dabei um ein praxisorientiertes Nebenfach, in dem Noten vergeben werden, genauso wie in jedem anderen Fach.

Schulverpflegung und Ernährungsbildung

Nach außen wird das Engagement zum Beispiel sichtbar durch den Erwerb des Teilzertifikats „Ernährung und Konsum“ des Hessischen Kultusministeriums. Die Voraussetzungen dafür werden vom Schulamt kontrolliert. Es wird etwa geschaut, wie die verschiedenen Handlungsfelder (beispielsweise „Lehren und Lernen“) in den Unterricht eingebunden werden. Das Resultat aus Selbst- und Fremdeinschätzung wird in Punkten festgehalten. An der CBES wurde nahezu in allen Bereichen die Höchstpunktzahl erreicht. Möglich ist dies durch ein eingespieltes Team aus engagierten Lehrkräften und Mitarbeitenden vor Ort, die nicht immer auf die Uhr schauen, wenn Einkäufe vorbereitet oder weitere organisatorische Fragen geklärt werden müssen.

Umfangreiche Maßnahmen gehören zum Programm, darunter Hygieneschulungen für Schülerinnen und Schüler, Lebensmittelkunde, Lebensmittellagerung, der Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten oder auch die Frage, was alles bei einer Inventur beachtet werden muss. Um viele dieser Themen kümmert sich insbesondere die Gesundheitsbeauftragte Stefanie Becker: „Im Jahr 2018 haben wir begonnen, im Rahmen des Projekts „Schule und Gesundheit“ zu schauen, was wir bereits alles in diesem Bereich anbieten und in welche Richtung wir uns gern entwickeln würden. 2021 haben wir dann vom Schulamt Gießen die äußerst wertschätzende Bewertung erhalten.“



Es ist angerichtet. Eindrücke aus der Mensa der CBES, kurz vor der Essensausgabe. Verantwortlich für alles, was mit der Mensa zu tun hat: Lehrerin Elzbieta Siemon.

Verschwendung vermeiden

Geachtet hat man von Anfang an auf ein partizipatives Vorgehen, zusammen mit Lehrkräften, Eltern und Schülern. Kommunikation ist dabei sehr wichtig. Elzbieta Siemon ist hauptverantwortlich für alles, was mit der Schulverpflegung und der Mensa zu tun hat: Essenspläne erstellen, Einkäufe organisieren, Ausgaben im Blick behalten und vieles mehr. Sie ist täglich in der Küche anzutreffen, steht selbst bei der Ausgabe hinter der Registrierkasse und geht von Tisch zu Tisch. „Schmeckt es euch?“, fragt sie, oder „Sollen wir das Gericht wieder auf die Karte setzen?“ und „Welche Wünsche habt ihr?“, „Was sollen wir verändern?“ Antworten auf die zuletzt genannte Frage gibt es nicht allzu oft, denn dass das Essen schmeckt, erkennt man vor allem daran, dass nichts weggeworfen wird. Der Abfalleimer ist so gut wie leer. Die wenigen Reste nimmt ein Lehrerkollege mit, der ein paar Hühner besitzt.

Wer sich nicht sicher ist, ob sie oder er ein bestimmtes Gemüse essen kann oder ob ihr oder ihm der Kabeljau auch wirklich schmeckt, darf eine kleine Menge in der Probierschale testen. Auch das ist eine einfache, aber sehr effektive Möglichkeit, Essensreste zu vermeiden. Dieses Thema ist ebenfalls Bestandteil des Unterrichts – wie man ressourcenschonend mit Lebensmitteln umgeht.

Bewusstsein schaffen und Begeisterung wecken

Beim Essen in der Mensa der CBES gibt es keine verordneten Tabus: Auch Wiener Schnitzel und Pommes stehen gelegentlich auf der Karte, aber es ist keineswegs so, dass sich die Schülerinnen und Schüler darauf stürzen würden. Elzbieta Siemon: „Es ist nicht so, dass herkömmliche Nudeln bei uns den Vollkornnudeln vorgezogen werden. Und es ist auch nicht so, dass die Pommes als Erstes weg sind, wenn es Kartoffeln und Pommes als Beilagen gibt. Oft ist es umgekehrt. Und das freut uns natürlich.“ Selbstverständlich liegt dies vor allem daran, dass das Essen schmeckt. Aber auch daran, dass alle Themen rund um Gesundheit und Ernährung in den Unterricht eingebunden sind. Es geht darum, ein Bewusstsein zu schaffen und Verantwortung zu übernehmen – für sich selbst und für andere. Diese Haltung wird auch deutlich im Hinblick auf das jüngst erworbene Zertifikat. Zu Beginn des Jahres 2024 ist die CBES als Fairtrade-Schule zertifiziert worden. In den Fokus rücken dadurch Themen wie Handelsbeziehungen zu den oder auch Arbeits- und Produktionsbedingungen in den Ländern des Globalen Südens.

Allergien und Unverträglichkeiten

Schülerinnen und Schüler mit Allergien und Unverträglichkeiten melden sich direkt bei Elzbieta Siemon. Sie ist auch Ansprechpartnerin für die Eltern. Im Laufe der Zeit haben sich in der Küche Routinen eingespielt, die es ermöglichen, dass sogar kurzfristig auf die Bedarfe von Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten reagiert werden kann – wenn sich zum Beispiel betroffene Lehrkräfte aus einer anderen Schule spontan entscheiden, am Mittagsessen teilzunehmen.

Seit 2005 ist sie bereits dabei, zwei Jahre später hat sie die Leitung übernommen. Im Unterricht des Lernbereichs Naturwissenschaften wird im Rahmen der Unterrichtseinheit Ernährung über Allergene und Allergien gesprochen. Das Thema wird darüber hinaus im WPU Kochen aufgegriffen. Konkret bedeutet dies zum Beispiel, dass Schülerinnen und Schüler erfahren, warum Nudeln aus Linsen, Erbsen, Reis oder Mais bei einer Glutenunverträglichkeit vertragen werden.

Fester Bestandteil der Schulkultur

Ernährung und Essen spielt auch bei Schulfesten, der Einschulung, bei Konferenzen oder im Zuge von Aktionstagen eine wichtige Rolle. Bei solchen Gelegenheiten lernen die Eltern und weitere Angehörige von Schülerinnen und Schülern die Mensa kennen. Und Qualität spricht sich herum: Die CBES erhält mittlerweile Anfragen, ob sie das Catering für Familien- oder Betriebsfeste übernehmen könnte. Auf die Wirtschaftlichkeit angesprochen verrät Schulleiter Andrej Keller: „Wir erwirtschaften sogar Gewinne, die wir zum Ende des Jahres an den Landkreis abführen. Erstaunlich ist dies insbesondere, weil wir eine Qualität liefern, die bei Caterern, die ich an anderen

Schulen kennengelernt habe, nur schwer zu finden ist. Wir entscheiden selbst, was wir anbieten, welche Standards wir setzen und wir können die Prozesse selbst steuern. Die Mensa ist integraler Bestandteil des gesamten Schullebens und erhält von allen Seiten großen Zuspruch.“

Selbst kochen – Eigentlich ein logischer Schritt

Der Erfolg kommt nicht von ungefähr. Die Idee, die Verpflegung als Schule selbst in die Hand zu nehmen und ein qualitativ hochwertiges und leckeres Essen selbst herzustellen, geht zurück bis in die 1990er Jahre. An der CBES wurde schon immer Wert gelegt auf den Bezug zur Arbeitswelt. Im Rahmen der Berufsorientierung gab es schon damals die Möglichkeit, Gastronomie-Berufe kennenzulernen und eben auch eine entsprechende Lehrküche für Schülerinnen und Schüler.

Stressfreie Pausen

In den vergangenen Jahren ist kontinuierlich daran gearbeitet worden, Mensa, Essen und Essensbedingungen weiter zu optimieren. Elzbieta Siemon und Andrej Keller erzählen, dass der Thekenbereich vor einigen Jahren vergrößert worden sei, man die Pausenzeiten verändert sowie die Schallisolierung verbessert habe. Dadurch sei es leiser geworden in der Mensa – wichtig, damit beim Essen kein zusätzlicher Stress entsteht und sich Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte in normaler Gesprächslautstärke unterhalten können. Dies sind letztlich Maßnahmen, die dem Erfolg geschuldet sind, denn die Beteiligten erinnern sich noch an die Zeit, als mittags etwa 50 Essen ausgegeben wurden, heute sind es im Schnitt 150.

Die AAK bedankt sich sehr herzlich für die freundliche Aufnahme vor Ort und wünscht für die Zukunft alles Gute.





Simone Gerlach ist Verpflegungsbeauftragte am Grimmelshausen-Gymnasium Gelnhausen. Im Gespräch mit der AAK stellt sie ihre Tätigkeit und das Modell vor, das vor Ort praktiziert wird. Der Caféhausverein (GGG Caféhaus e.V.) und der Schulverpflegungskreis sind die beiden Gremien, in denen sich auch die Eltern von betroffenen Schülerinnen und Schülern sowie die Schülerinnen und Schüler selbst einbringen können.

„Mir ist es ein großes Anliegen, die Schulverpflegung sowie deren Einbettung in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung weiterzuentwickeln und zu gestalten“

Was macht eine Verpflegungsbeauftragte? Wie sind Sie dazu gekommen, diese Aufgabe zu übernehmen?

Ich unterrichte am Grimmelshausen-Gymnasium Gelnhausen seit 2005 die Fächer Biologie und Chemie und bin auch schon seit einigen Jahren als Fachvorstand für den Fachbereich Biologie zuständig. Mit dem Ausbau des Ganztagsangebots ist die Bedeutung der Schulverpflegung nochmals stark gestiegen und damit verbunden die Verpflichtung von Schulen eine gesundheitsfördernde Schulverpflegung anzubieten. Das eröffnet sogleich die Chance einer gelebten Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Als Koordinatorin für „Schule & Gesundheit“ und in meiner Funktion als Verpflegungsbeauftragte berate ich zum einen die Schulgemeinde rund um die Themen gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit und zum anderen unser Caféhaus hinsichtlich der Weiterentwicklung und Organisation des Verpflegungsangebots. Mir ist es ein großes Anliegen im Bereich des Arbeitsfeldes „Schule & Gesundheit“ die Schulverpflegung sowie deren Einbettung in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung weiterzuentwickeln und zu gestalten. Dazu gehört auch, diese Themen in den unterschiedlichen Curricula zu verankern. Ich habe mich also mit der Frage beschäftigt, an welcher Stelle wir in welcher Jahrgangsstufe die Themen Ernährung und Nachhaltigkeit zusammen mit den Schülerinnen und Schülern im Unterricht platzieren. Das geschieht auch in Abstimmung mit der Präventionslehrkraft, die an unserer Schule Ansprechperson ist bei Fragen zu Essstörungen. Wir sind 2024 zum zweiten Mal zertifiziert worden mit dem Teilzertifikat „Ernährung und Konsum“. Das erste Mal im Jahr 2019; die Rezertifizierung habe ich gerade begleitet. Hierbei ist die Kooperation zwischen dem Caféhaus und der Schulgemeinde von großer Bedeutung und ein wesentlicher Bestandteil.

In welchem Rahmen haben Eltern und Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, sich einzubringen? Wie handhaben Sie an Ihrer Schule zum Beispiel den Mensakreis? Wie oft kommt man zusammen? Für welche Probleme müssen gemeinsam Lösungen gefunden werden? Welche Personen sind involviert?

Wir informieren auf unserer Website über das Wochenangebot des Caterers. Dort ist auch die Allergenkezeichnung einsehbar. Die Besonderheit an unserer Schule ist, dass wir neben dem Mittagessen, das der Caterer im Cook & Chill-System zubereitet, zusätzlich Frühstück, Zwischenmahlzeiten und Mittagssnacks anbieten (Anm. der Red.: Cook & Chill ist ein Verfahren, bei dem die Speisen heruntergekühlt werden. Die Essensausgabe muss dadurch nicht sofort nach der Zubereitung erfolgen). Zwei Gremien sind dabei involviert: der Caféhausverein (GGG Caféhaus e.V.) und der Schulverpflegungskreis (in anderen Schulen auch Mensakreis oder Qualitätszirkel Mensa). Die Mitglieder des Vereins kümmern sich um Themen wie Bioqualität, Saisonalität, Regionalität und das Angebot fair gehandelter Produkte. Darüber lässt sich auch die Auswahl von Produkten für Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten steuern, zum Beispiel glutenfreie Backwaren oder Hafermilchprodukte. Im Vorstand des GGG Caféhaus e.V. befinden sich neben der Schulleiterin und der Verpflegungsbeauftragten auch die Vertreterinnen und Vertreter der SV (Schülervertretung). Im Schulverpflegungskreis sind Schulleitung, Schülervertretung, Mitarbeitende des Caterers, Eltern sowie meine Person als Vertreterin des Caféhausvereins und als Verpflegungsbeauftragte organisiert. Die Arbeit des Vereins wird von vielen Ehrenamtlichen unterstützt, das sind oft Eltern und Großeltern von Schülerinnen und Schülern und von AGs unserer Schule. Das gilt für die Vorbereitung der Verpflegung als auch für die Ausgabe an der Theke. Die Leiterin des Caféhauses ist eine festangestellte Köchin, die auch die Ehrenamtlichen einteilt und alles koordiniert, was nötig ist – beispielsweise, dass alle eine Hygieneschulung erhalten.

Wenn es um Fragen zur Verpflegung bei Kindern und Jugendlichen mit Allergien und Unverträglichkeiten geht, wie ist der Ablauf? Wie gestaltet sich der Kontakt zu Ihnen?

Eltern nehmen direkt Kontakt mit dem Caterer auf. Sollte man dort nicht weiterkommen, was noch nicht vorgekommen ist, wäre es meine Aufgabe als Verpflegungsbeauftragte, mit den Beteiligten zusammen eine Lösung zu finden. Ab kommendem Schuljahr wird es so sein, dass ich aktiv auf die Eltern zugehe, im Rahmen der großen Elternabende zu Schuljahresbeginn, für das Thema sensibilisiere und darauf hinweise, wie Allergien und Unverträglichkeiten mitgeteilt werden können. Im Grunde geht es darum, den Eltern Mut zu machen, die Bedürfnisse ihrer Kinder zu teilen und ihnen zu signalisieren, dass wir eine Lösung finden, wenn das betroffene Kind in der Schule essen möchte. Wichtig ist, dass die Eltern wissen, an wen sie sich wenden können.

Welche Probleme treten bei der Verpflegung auf?

Verbesserungsmöglichkeiten gibt es immer, aber die überwiegende Mehrheit ist bei uns sehr zufrieden. Derzeit führen wir eine Umfrage durch, um die Akzeptanz der Schulverpflegung weiter zu erhöhen. Diese Befragung ist noch nicht abgeschlossen, konnte also noch nicht vollständig ausgewertet werden. Ein Beispiel für eine Veränderung wäre unser Wunsch nach einer noch umfangreicheren Salatbar als die, die wir bisher haben. Das ist ja das, was im Grunde wünschenswert

ist – dass alle zur Salatbar strömen (lacht), aber das ist natürlich auch eine Kostenfrage. Insofern geht es dann darum, einen Mittelweg zu finden, der für alle Beteiligten gangbar ist. Der Kontakt zur Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist unter anderem deshalb so wichtig. Bei den Schulungen werden immer wieder Best-Practice-Beispiele vorgestellt, mit denen man dann wieder vor Ort Dinge anstoßen kann.

Wie werden Themen zur Ernährungsbildung im Unterricht aufbereitet? Nennen Sie bitte Beispiele.

Wir haben das Thema Ernährung als Teil des Biologieunterrichts in der sechsten Klasse. In der fünften Klasse geht es bereits um Tierhaltung – konkret wird es dann bei den Themen Ernährung und Verdauung in der Jahrgangsstufe 6. In der neunten Klasse beschäftigen wir uns mit dem Immunsystem – im Zuge dessen kann man den Themenbereich Allergien nochmal fachlich besser erklären. Aber man kann es natürlich auch schon früher ansprechen, um Schülerinnen und Schüler zu sensibilisieren und zu erklären, warum es Menschen gibt, die nicht alles essen können. Wir haben unser Curriculum in der Biologie überarbeitet und immer wieder für Anknüpfungspunkte gesorgt. Das gilt ebenso für das Fach Chemie, wenn es in der Oberstufe um Nährstoffgruppen wie Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette usw. geht.

Ganz lieben Dank für Ihre Zeit.



■ 2.2 Erdnussfreie Schulen

► Erdnüsse – Gesund für viele, für manche lebensbedrohlich

Der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zufolge nehmen Bundesbürgerinnen und -bürger pro Jahr etwa fünf Kilogramm Nüsse und Schalenfrüchte zu sich. Auf Platz eins befinden sich Erdnüsse (1,4 Kilogramm), gefolgt von Mandeln, Haselnüssen, Cashews, Walnüssen und Pistazien. Die Sammelbezeichnung Nüsse ist im Grunde irreführend – so handelt es sich botanisch gesehen etwa bei Erdnüssen um Hülsenfrüchte, die zu derselben Unterfamilie gezählt werden wie Erbsen, Linsen, Kichererbsen, Lupinen und Sojabohnen. Strenggenommen dürften lediglich Haselnüsse und Esskastanien als Nüsse bezeichnet werden.

Die Online-Plattform für Statistik, statista, verzeichnet seit 2010 (358.000 Tonnen) einen nahezu stetig wachsenden Konsum in Deutschland (2022: 445.000 Tonnen). Nüsse enthalten wertvolle Omega-3-Fettsäuren, Mineralstoffe, Vitamine sowie pflanzliches Eiweiß (Protein) und sind dadurch ein wichtiger Ernährungsbaustein – insbesondere im Rahmen einer vegetarischen oder veganen Ernährung. Im „Planet Health Diet“, ein Speiseplan, der die Gesundheit von Mensch und Planet bewahren soll, sind 50 Gramm (eine Handvoll) Nüsse pro Person pro Tag vorgesehen. Die gesunden Snacks haben es entsprechend in die Brotdosen und Lunchboxen von Kindern und Jugendlichen geschafft. Deshalb ist es nachvollziehbar, wenn die Eltern von betroffenen Kindern und Jugendlichen besorgt sind. Für Menschen, die allergisch auf Nüsse reagieren, stellt die Zunahme des Verbrauchs ein Problem dar – insbesondere sind jene betroffen, die bereits auf Spuren reagieren.

Häufigkeit Erdnussallergie

Jedes 10. Kind bis zum Alter von 18 Jahren weist laut KiGGS-Studie erhöhte IgE-Antikörper im Blut- oder Hauttest gegen Erdnuss auf, oft ohne bisher allergische Beschwerden beim Verzehr zu zeigen. Dies bezeichnet man als „nur eine Sensibilisierung“. Eine Meidung von Erdnüssen oder der Einsatz von Notfallmedikamenten sind nicht erforderlich. Etwa 4 Prozent aller Säuglinge in Deutschland



Infobox

Die Arbeitsgemeinschaft Anaphylaxie Training und Edukation e.V. (AGATE) hat auf www.anaphylaxie-experten.de/service/index.html ein Video bereitgestellt, das sehr anschaulich die wichtigsten Informationen zum Thema vermittelt.



sind von einer primären Nahrungsmittelallergie betroffen. Geschätzt haben 0,5 bis 1 Prozent aller Säuglinge eine primäre Erdnuss- und/oder Baumnussallergie.

Kann Spuren von Nüssen und Erdnüssen enthalten

Aufgrund der heftigen Reaktionen, die ausgelöst werden können, gibt es längst Forderungen nach dem Vermeiden des Konsums von Nussprodukten in der Öffentlichkeit. Die Produkte sollen selbstverständlich konsumiert werden, nur eben am besten zuhause und nicht im Beisein von Nussallergikerinnen und -allergikern.

Relativ einfach zu akzeptieren ist diese Forderung im Schulumfeld, denn Produkte wie Erdnussflips oder Erdnüsse mit Schokoladenüberzug sind industriell hochverarbeitet und haben in einem gesunden Lernumfeld ohnehin nichts zu suchen. Schwieriger wird es für diejenigen Allergikerinnen und Allergiker, die bereits auf Spuren reagieren, denn die Liste der Nahrungsmittel, die Spuren von Nüssen enthalten können, ist lang. Darunter befinden sich Nahrungsmittel des für die meisten Menschen täglichen Bedarfs wie Brot, Müsli, Joghurt oder Paniermehl. Problematisch ist, dass der Verweis auf mögliche Verunreinigungen durch Allergenspuren freiwillig erfolgt. Problematisch ist auch, dass Hersteller sich vor Haftungsansprüchen schützen wollen, indem sie sämtliche Allergene auf der Verpackung benennen. Die Überdeklaration sorgt dann dafür, dass betroffene Verbraucherinnen und Verbraucher sicherheitshalber nicht auf diese Produkte zurückgreifen, obwohl möglicherweise gar keine gefährdenden Allergene enthalten sind.

Vorsicht ist ebenfalls geboten bei Fertigprodukten, die Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe enthalten können – etwa 300 Zusatzstoffe sind in Europa für Nahrungsmittel zugelassen. Diese Produkte stehen im Verdacht, bei regelmäßigem Verbrauch zur Häufigkeit von Asthmaanfällen beizutragen. Darin werden häufig Zusatzstoffe eingesetzt, von denen bereits bekannt ist, dass sie neben Asthma auch allergische Hautausschläge, Schnupfen und Neurodermitis auslösen können.

Lebensmittel-Informationsverordnung

Seit Dezember 2014 gilt die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) verbindlich in allen EU-Mitgliedsstaaten. Die Verordnung brachte einige Neuerungen mit sich – für Verbraucherinnen und Verbraucher mit Allergien und Unverträglichkeiten ist seitdem die Kennzeichnung der 14 Allergene besser erkennbar. Dazu gehören: glutenhaltiges Getreide, Milcheiweiß, Nüsse, Eier, Fisch, Krebstiere, Soja, Sellerie, Sesam, Senf, Schwefeldioxid und Sulfite ab einer bestimmten Konzentration, Lupinen und Weichtiere. Verbraucherschützer und Verbände hatten dafür gekämpft, dass im Geschäft vor Ort eine schriftliche Dokumentation von Kundinnen und Kunden eingesehen werden kann.

In anderen Ländern, so scheint es, wird das Thema Allergene ernster genommen. In Österreich beispielsweise gibt es eine Schulungspflicht für Lebensmittelbetriebe. Es muss jederzeit geschultes Personal vor Ort sein, das die mündliche Übermittlung der Informationen durchführen kann. Die Schulung muss alle drei Jahre wiederholt werden und der erfolgreiche Abschluss der Schulung muss dokumentiert werden.

Freiwilliger Verzicht

Betroffene, die auf Spuren reagieren, sollten sich nie zu sicher fühlen – deshalb ist das Mitführen eines Notfallsets unvermeidbar. Entlastend könnte es sich aber auswirken, wenn Nichtbetroffene darauf verzichten würden, Nüsse außer Haus zu essen, zum Beispiel in Öffentlichen Verkehrsmitteln und in Öffentlichen Gebäuden. Bereits heute bieten manche Fluggesellschaften Sitzplätze in erdnussfreien Zonen an, in denen keine Erdnüsse serviert werden. Eine britische Airline zum Beispiel serviert seit 2019 keine Erdnüsse mehr. Daneben werden Kundinnen und Kunden gebeten, zum Schutz von Reisenden mit einer Erdnussallergie keine nusshaltigen Produkte zu verzehren. Eine US-amerikanische Airline hat abgepackte Erdnüsse ebenfalls aus dem Angebot gestrichen.

Besuch einer erdnussfreien Schule eingeklagt

Schlagzeilen machte im Jahr 2021 die Klage einer Schülerin in Niedersachsen. Das Verwaltungsgericht Hannover entschied im Sinne der Grundschülerin und ihrer Eltern und damit gegen das Schulamt. Die erdnussfreie Wunschschule lag außerhalb des zuständigen Schulbezirks – das Urteil verpflichtete schließlich die Schulbehörde dazu, den Schulbesuch in einer erdnussfreien Umgebung aus Härtegründen zu erlauben.

Die erdnussfreie Umgebung stelle einen erheblichen Vorteil für das Leben und die Gesundheit der Klägerin dar, hieß es.

Bei einem Besuch dort sei das Risiko lebensgefährlicher allergischer Reaktionen praktisch auf null reduziert.



Im Jahr 2015 hatte das Landessozialgericht (LSG) Niedersachsen-Bremen in einem anderen Fall ebenfalls im Sinne des Klägers und damit im Sinne eines vierjährigen Kindes entschieden, das von einer hochgradigen Erdnussallergie betroffen war. Damals ging es um den Besuch eines Kindergartens. Das LSG hatte den Sozialhilfeträger dazu verpflichtet, die Kosten für eine persönliche Assistenz des Antragstellers in einem Wochenumfang von 20 Stunden zu übernehmen.



Quellen

- > Constien, Anja/Dr. Imke Reese/Christiane Schäfer (2007): Praxisbuch Lebensmittelallergie. Südwest Verlag.
- > www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Pressemitteilungen/2021/211117_Nussbilanz.pdf?__blob=publicationFile&v=2
- > www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/allergene/allergene_lebensmittel/erdnuss_haselnuss.htm
- > www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/allergene/allergene_lebensmittel/allergene_kennzeichnung.htm
- > www.ecarf.org/ernaehrung-allergie-risiko-durch-fertigprodukte
- > www.aok.de/pk/magazin/koerper-psyche/immunsystem/anaphylaktischer-schock-symptome-und-therapie-anaphylaxie/#c1590651531
- > www.allergieinformationsdienst.de/fileadmin/user_upload/Allergieinformationsdienst/Downloads/Tabelle_Fluggesellschaften_V2.0.pdf
- > www.bfr.bund.de/cm/350/kinder-ernaehrungsstudie-zur-erfassung-des-lebensmittelverzehrs-kiesel.pdf
- > edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/2807/26MX7HkYTOWWw.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- > www.allergieinformationsdienst.de/aktuelles/news/artikel/erdnussallergie-aktualisierte-leitlinie-empfehl-orale-immuntherapie
- > www.esanum.de/fachbereichsseite-dermatologie/feeds/dermatologie/posts/hyposensibilisierung-bei-erdnussallergie-mehr-schaden-als-nutzen
- > register.awmf.org/assets/guidelines/061-031l_S2k_Management_IgE-vermittelter_Nahrungsmittelallergien_2022-02.pdf
- > aktuelles.uni-frankfurt.de/forschung/forschungserfolg-hilfe-fuer-kinder-mit-erdnussallergie
- > www.spiegel.de/panorama/bildung/niedersachsen-schuelerin-mit-allergie-kann-erdnussfreie-schule-besuchen-a-65f47b01-93a1-4f03-a700-6f19349159ed
- > landessozialgericht.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/pressemitteilungen/persoensliche-assistenz-fuer-kindergartenkind-mit-erdnussallergie-136938.html



Im Gespräch mit der AAK spricht Nicole Dreyer, Rektorin der Grundschule Groß-Buchholzer Kirchweg in Hannover, darüber, wie eine Schule erdnussfrei wird. Sie macht insbesondere den Verantwortlichen in den Schulen und den betroffenen Eltern Mut, sich auf den Weg zu machen.

„Einfach auf den Weg machen und anfangen.
Damit ist schon die größte Hürde überwunden“

Was hat Sie veranlasst, aus Ihrer Schule eine erdnussfreie Schule zu machen? Seit wann ist die Grundschule Groß-Buchholzer Kirchweg eine erdnussfreie Schule?

Es haben sich im Laufe der Zeit immer mehr Kinder gemeldet, die von einer Erdnussallergie betroffen sind. Wir wollten genau wissen, was zu tun ist, sollte es zu einer allergischen Reaktion kommen. Das hat uns vor etwa acht Jahren dazu gebracht, erdnussfreie Schule zu werden.

An anderen Schulen stoßen Eltern von betroffenen Kindern bisweilen auf Unverständnis, wenn sie das Thema ansprechen. Auf welche Sorgen, Bedenken, Widerstände sind Sie bei der Umsetzung gestoßen?

Die Eltern hatten Sorge, dass sie das zu sehr einschränkt in der Wahl der Lebensmittel, die sie ihren Kindern in die Schule mitgeben oder bei Süßigkeiten, die am Geburtstag eines Kindes verteilt werden. Auch waren einige wenige Eltern der Meinung, dass nicht die große Allgemeinheit sich einschränken sollte, wenn es nur so wenige Kinder betrifft.

Das Ganze ist sicher ein länger andauernder Prozess: Eltern sowie Schülerinnen und Schüler müssen informiert und mitgenommen werden und das Thema Allergien muss in den Unterricht eingebunden werden. Darüber hinaus nehmen Lehrkräfte an Schulungen teil usw.

Wer erarbeitet ein solches Konzept und wie lange dauert die Umsetzung?

Zuerst einmal hat das Kollegium an einer Fortbildung teilgenommen. Das war sehr interessant, da wir uns bis dahin auch noch nicht hinreichend mit diesem Thema beschäftigt hatten. Die Fortbildung war sehr umfassend und aufklärend. Auch wurde trainiert, worauf zu achten ist, wenn ein Adrenalin-Pen eingesetzt wird und es wurde uns die Angst genommen, dass wir ihn „unnötig“ einsetzen. Also wenn sich hinterher herausstellen sollte, dass der Einsatz vielleicht gar nicht nötig gewesen wäre.

Im Anschluss war das Thema im Schulelternrat und im Schulvorstand präsent. Wir konnten diese Gremien schnell überzeugen, dass wir eine erdnussfreie Schule werden wollen. Für das Konzept gab es eine Arbeitsgruppe, die sich aus Lehrkräften und Eltern zusammensetzte. Die Umsetzung verlief zügig, innerhalb von drei bis vier Monaten.



Der Eingang der Grundschule Groß-Buchholzer Kirchweg. Von außen ist für alle erkennbar, dass es sich um eine erdnussfreie Einrichtung handelt.



Wie ist der Ablauf, wenn man sich entschieden hat, erdnussfreie Schule zu werden?

In Niedersachsen arbeiten die Schulen „eigenverantwortlich“. Es ist nicht nötig, im Vorfeld bei der Behörde um Erlaubnis zu fragen. Wir haben durch betroffene Eltern den Kontakt zu einer Ernährungsberaterin erhalten, die sich mit dem Thema gut auskannte und dann ging es schon los mit der Fortbildung.

Wird an der Grundschule Groß-Buchholzer Kirchweg Schulverpflegung angeboten? Wie hat der Caterer reagiert?

Wir sind eine Ganztagschule mit Mensabetrieb. Schon bei der Ausschreibung haben wir darauf geachtet, dass der Caterer Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigen kann. Das war kein Problem.

Sollten Kinder mit schweren Nussallergien hinzukommen (zum Beispiel heftige Reaktionen zeigen auf Cashews, Hasel- oder Walnüsse) – wäre es aus Ihrer Sicht möglich, aus der erdnussfreien Schule eine nussfreie Schule zu machen?

Wir haben zurzeit keine Kinder, die davon betroffen sind. Aber grundsätzlich ist der Weg von erdnussfrei zu komplett nussfrei aus meiner Sicht nicht mehr groß. Abgesehen davon erlebe ich es kaum, dass Kinder Nüsse mit in die Schule bringen.

Haben Sie einen Rat für die Verantwortlichen in Schulen, die vielleicht gerade mit der Frage konfrontiert sind, ob sie den Weg hin zu einer erdnussfreien Schule gehen sollen bzw. sich vielleicht fragen, ob sie das leisten können?

Einfach auf den Weg machen und anfangen. Damit ist schon die größte Hürde überwunden. Und darauf vertrauen, dass es zum Glück viele verständnisvolle Eltern gibt, die so einen Weg gern mitgehen. Die Bedenkenträger waren wirklich in der Minderheit.

Die Arbeitsgruppe Nahrungsmittelallergie der Deutschen Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie (DGAKI) betont in einem Positionspapier die „Nachteile“ erdnussfreier Schulen. Darin steht, dass ein Verbot dazu führen könnte, dass das Unverständnis Nicht-Betroffener wachse und so auch das Risiko von psychischen Belastungen und Ausgrenzung für das von einer Allergie betroffene Kind. Auf Seiten der Lehrkräfte wachse die Angst, bei der Medikamentengabe etwas falsch zu machen und verklagt zu werden (Haftungsfrage) sowie die Angst vor Konfliktsituationen mit Eltern und Schülerinnen und Schülern. Können Sie dies nachvollziehen?

Man kann als Lehrkraft nichts falsch machen, außer man tut nichts. Selbst wenn man das Medikament gibt und es nicht nötig gewesen wäre, kann dem Kind nichts passieren, außer dass es vielleicht abends nicht früh ins Bett geht. Ich finde es wichtig, dass gerade in unserer Gesellschaft darauf geachtet wird, wieder verstärkt Rücksicht zu nehmen und dass schon Kinder lernen, dass jede und jeder von uns anders ist und dass das auch gut so ist. Gerade unsere Kinder machen das so toll und achten nun schon seit vielen Jahren darauf, dass es den Kindern mit Allergien und Unverträglichkeiten in der Schule gut geht. In jeder Klasse gibt es Kinder mit Allergien oder Unverträglichkeiten. Ob das nun eine Erdnussallergie, eine Laktose- oder Glutenunverträglichkeit ist oder eine Allergie gegen Gräser und Pollen. Der Erziehungsauftrag liegt doch auch darin, dass man in der Schule und auch generell auf eine gesunde Ernährung achtet. Das Brot mit Erdnussbutter hat sowieso nichts in der Schule zu suchen. Das empfinden mittlerweile weder die Kinder noch die Eltern als Verzicht.

Lieben Dank für die aufschlussreichen Einblicke.

Gern. Ganz viel Erfolg.

■ 2.3 Schulgesundheitsfachkräfte (SGFK) – Akutversorgung und Unterstützung bei chronischen Erkrankungen

Anaphylaxie und Notfallset

Eine Erdnussallergie ist bei Kindern und Jugendlichen die häufigste Ursache für eine potenziell lebensbedrohliche Anaphylaxie. Weitere häufige Auslöser für Allergien bei Kindern, die zu stärkeren Reaktionen führen können, sind Nüsse, Milch und Sesam. Seltener bei Kindern, dafür umso häufiger bei Erwachsenen anzutreffen sind Reaktionen in Bezug auf Insektengifte, Naturlatex und Medikamente (vor allem Schmerzmittel, Antibiotika, Narkose- und Röntgenkontrastmittel).

Anaphylaxie bezeichnet eine akut auftretende Reaktion, die mehrere Organsysteme oder auch den gesamten Körper betreffen kann. Der Verlauf kann höchst unterschiedlich ausfallen. Selbst nach einer erfolgreichen Behandlung kann es passieren, dass die Symptome mehrere Stunden später in einer zweiten Phase erneut auftreten oder erst mit einer Verzögerung von mehreren Stunden nach dem Allergenkontakt beginnen. Der Allergieinformationsdienst weist darauf hin, dass sich eine Anaphylaxie in vielen Fällen durch frühe Warnzeichen ankündigt: Juckreiz oder Brennen an den Handinnenflächen, an den Fußsohlen oder im Genitalbereich, Brennen oder Kribbeln an der Zunge und/oder am Gaumen, Schluckbeschwerden, Angstgefühle, Kopfschmerzen, Unruhe, Desorientierung, Kurzatmigkeit, Atemnot. Voraussetzung für eine allergische Reaktion ist aber immer, dass das auslösende Protein in den Körper von Betroffenen gelangt.

Autoinjektor/Pen

Als wichtigstes Medikament bei der Akuttherapie hat sich der Wirkstoff Adrenalin etabliert. Er wirkt am schnellsten. Die Gebrauchsanweisung des Autoinjektors ist unbedingt zu beachten! Betroffene führen in der Regel ein Notfallset mit sich, das einen Adrenalin-Pen (Autoinjektor) enthält. Ist die oder der Betroffene nicht mehr in der Lage, den Pen eigenständig anzuwenden, muss die Adrenalinzufuhr von einer anderen Person gesteuert werden. Schnelles Handeln ist erforderlich – der Pen kann nicht „zu früh“ eingesetzt werden. Nach der ersten Injektion sollte der Notarzt informiert werden.

Verständnis

Hilfreich ist für Betroffene, Angehörige und Betreuungspersonen, wenn Menschen im Umfeld Verständnis zeigen – insbesondere bei Vorsichtsmaßnahmen, damit es nicht zu einer schweren allergischen Reaktion kommt. Es steckt keine böse Absicht dahinter, wenn explizit nach Zutaten gefragt wird, die sich im Essen befinden. Dazu gehört auch, dass Nahrungsmittel (Süßigkeiten)

nicht ohne Rücksprache verteilt werden sollten, weder auf dem Schulhof, noch auf dem Schulweg oder auf dem Spielplatz. Ebenso wenig steckt böse Absicht dahinter, wenn Geschirr oder Besteck nicht weitergereicht werden oder Selbstgebackenes von anderen Eltern sicherheitshalber abgelehnt wird. Offenheit, Verständnis und Empathie kann insbesondere Kindern die Angst vor Isolation und Ausgrenzung nehmen – diese Angst kann unter Umständen ähnlich stark sein wie die Angst vor einem anaphylaktischen Schock.

Die gängige Praxis, (nuss- bzw. allergenfreie) Süßigkeiten an Mitschülerinnen und Mitschüler zu verteilen, darf von der Klassenlehrerin oder dem Klassenlehrer in Frage gestellt werden. Es gibt durchaus Alternativen dazu, wie etwa Bastelmaterialien, Pixibücher, Kräuter- oder Blumensamen (Anzuchtsets). Sollte dies nicht möglich sein, kann in Absprache mit den Eltern im Klassenraum eine „Schatzkiste“ deponiert werden, aus der sich die Kinder bedienen dürfen, die aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten oder anderen Erkrankungen bei den Süßigkeiten nicht zugreifen dürfen.

Bescheinigungen

Vordrucke wie die „Ärztliche Bescheinigung für Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten“ und die „Ermächtigung zur Medikamentengabe im Notfall“, hat zum Beispiel die Arbeitsgemeinschaft Anaphylaxie e.V. auf ihrer Website für den Download bereitgestellt. Außerdem erhalten Eltern von der Ärztin oder vom Arzt einen Anaphylaxie-Notfallplan. Dieser wird der Schule ausgehändigt, damit die Verantwortlichen im Notfall wissen, was zu tun ist. Der Notfallplan gilt als offizielles Dokument, sofern die Ärztin oder der Arzt diesen abgezeichnet haben. Der Anaphylaxie-Pass (Notfallpass) wird ebenfalls von der Ärztin oder dem Arzt ausgefüllt. Er enthält alle nötigen Informationen zum Vorgehen im Notfall sowie zu den verordneten Medikamenten. Den Pass sollte das Kind immer in Verbindung mit dem Notfallset dabeihaben.

Kommunikation und Wording

Gegenüber den Lehrkräften (in der Regel die Klassenlehrerin oder der Klassenlehrer) sollte das Thema „Anaphylaxie“ aufklärend und nicht zu fordernd angesprochen werden. Dabei ist darauf zu achten, dass sachliche Argumente im Fokus stehen, auch wenn es sich um ein emotionales Thema handelt. Manche Eltern fragen nach der Möglichkeit, an der Schulkonferenz zu Schuljahresbeginn mitzuwirken, um das Kollegium zu informieren. Viele Schulen nehmen dieses Angebot gern wahr und planen die Eltern für jedes neue Schuljahr ein – eine sinnvolle Möglichkeit, das Eltern-Knowhow einzubinden und ihnen gleichzeitig das Gefühl zu geben, wahr- und ernstgenommen zu werden. Ganz allgemein sollten Stereotype vermieden werden, die zum Beispiel das Kind in eine Opferrolle bringen: „Mein Kind leidet an dieser Allergie“ ist etwa eine Formulierung, die Eltern nicht benutzen sollten – auch wenn dies manchmal so empfunden werden kann. Besser: „Mein Kind hat eine Erdnussallergie.“ Anderes Beispiel: „Lassen Sie uns gemeinsam überlegen, wie mein Kind einbezogen werden kann“ hört sich deutlich konstruktiver an als „Mein Kind darf nicht länger ausgegrenzt

werden.“ Statt von einer Spritze kann von einem Pen gesprochen werden, statt von „Spritze geben“ kann davon gesprochen werden, den Pen oder den Autoinjektor zu benutzen. Diese Beispiele machen deutlich, dass ein wohlüberlegtes Wording dazu beitragen kann, Ängste zu reduzieren. Online-Schulungen für Lehrkräfte bietet zum Beispiel der Deutsche Allergie- und Asthmabund (DAAB) an. Ein Hinweis darauf kann Lehrkräften, die bislang keine Berührungspunkte mit dem Thema Anaphylaxie hatten, die Angst nehmen, etwas falsch zu machen. Eltern sollten auch immer wieder darauf hinweisen, dass „schwere allergische Reaktionen“ sehr selten vorkommen und dass das betroffene Kind gelernt hat, sehr genau darauf zu achten, die auslösenden Allergene zu vermeiden.

Juristische Aspekte

Auf die DGUV Broschüre „Medikamentengabe in Schulen“ wird in der Literatur häufig verwiesen. Diese kann auf publikationen.dguv.de/regelwerk/dguv-informationen/902/medikamentengabe-in-schulen kostenfrei heruntergeladen oder kostenpflichtig bestellt werden. Das Pendant zur Kita mit dem Titel „Medikamentengabe in Kindertageseinrichtungen“ steht auf publikationen.dguv.de/regelwerk/dguv-informationen/2898/medikamentengabe-in-kindertageseinrichtungen zum Download bereit. Darin sind die wichtigsten Informationen gebündelt zu finden. Die Anwendung des Pens kann nicht zu einer Körperverletzung im strafrechtlichen Sinne führen. Zudem sind Pädagoginnen und Pädagogen durch die Gesetzliche Unfallversicherung geschützt. Eine zivilrechtliche Haftung der Lehrkraft bei einer Fehlanwendung ist ausgeschlossen – Ausnahmen sind grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz. Ersthelferinnen und Ersthelfer wählen schnellstmöglich den Notruf 112 und befolgen die Anweisungen der Rettungszentrale.

(Regelmäßige) Medikamentengabe

Eine generelle Pflicht zur Übernahme von notwendigen Medikamentengaben besteht seitens der Schule nicht. Möglich ist eine zeitweise Überleitung der Personensorge in den Verantwortungsbereich der Schule – allerdings nur für Schülerinnen und Schüler, die (noch) nicht in der Lage sind, die notwendige Medikation selbst vorzunehmen. Unbedingt ratsam ist es, die Schulleitung rechtzeitig einzubinden und Hinweise zur Medikamentengabe schriftlich festzuhalten.



Quellen

- > www.allergieinformationsdienst.de/krankheitsbilder/anaphylaxie/symptome
- > konsument.at/essen-trinken/allergendeklaration
- > www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?subid=1&ID=1429
- > www.eurofins.de/lebensmittel/food-news/food-testing-news/spurenkennzeichnung-vital-konzept
- > www.tagesschau.de/wissen/gesundheit/notfall-nasenspray-fuer-allergiker-100.html#:~:text=Notfallnasenspray%20wird%20vermutlich%20im%20Herbst,wird%20im%20Herbst%202024%20gerechnet.
- > www.anaphylaxieschulung.de/informationen-fuer-betroffene/medikamentengabe-in-kita-und-schule

SGFK übernehmen wichtige Aufgaben rund um Gesundheitsförderung und Prävention

Seit Jahrzehnten sind weltweit Schulgesundheitsfachkräfte (SGFK) im Einsatz, die Bezeichnungen variieren jedoch stark. Was alles zum Aufgabenbereich der SGFK (oder auch „Schulkrankenschwester“, „School Nurse“, „Public Health Nurse“ oder „Community Health Nurse“) gehört, kann auf der Website der World Health Organization (WHO) nachgelesen werden. In Hessen begleitet die Hessische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung (HAGE) die Einführung, Umsetzung und Weiterentwicklung des Landesprogramms in Kooperation mit dem Hessischen Kultusministerium. Die HAGE bietet ein breites Spektrum an Unterstützungsmöglichkeiten – zum Beispiel für Schulämter und Schulen, die sich mit den Themen Gesundheitsförderung und Prävention befassen – und eine SGFK beschäftigen oder künftig gern beschäftigen wollen.

Modellprojekt belegt Nutzen

Etwa 50 SGFK sind derzeit an Hessens Schulen beschäftigt. In den Jahren 2017 bis 2019 wurde der Einsatz von SGFK im Rahmen eines Modellprojekts in Hessen und Brandenburg erprobt. Inzwischen liegen mehrere Evaluationen vor – mit einem eindeutigen Ergebnis. So sind etwa die beteiligten Partner, die Berliner Charité, die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) und die Technische Hochschule Mittelhessen (THM) zu dem Befund gekommen, dass der Einsatz von SGFK nicht nur aus pädagogischer, sondern auch aus volkswirtschaftlicher Sicht Sinn ergibt.

Entlastung für Kinder, Eltern, Lehrpersonal

Für Eltern von Kindern mit Allergien und Unverträglichkeiten und die betroffenen Kinder selbst sind SGFK wichtige Ansprechpersonen, denn sie sind nicht nur für die Akutversorgung von erkrankten und verletzten Kindern und Jugendlichen in der Schule zuständig. Sie tragen ebenso dazu bei, dass Erkrankungen frühzeitig entdeckt und fachgerecht behandelt werden, Schülerinnen und Schüler mit chronischen Erkrankungen besser im Schulalltag integriert sind und die Gesundheitskompetenz aller Schülerinnen und Schüler verbessert wird. Neben der Entlastung von Kindern und Eltern bringt der Einsatz einer SGFK auch spürbare Entlastungen für das Lehrpersonal, indem Lehrerinnen und Lehrer weitestgehend keine fachfremden Tätigkeiten ausüben müssen. Sie tragen damit (auch statistisch belegbar) zur Verringerung von Fehltagen bei und zu weniger Rettungseinsätzen an Schulen.

Mensa für alle LAKTOSEFREI · VEGETARISCH



Deutschland hat den Anschluss verpasst

In den Schulgesetzen der Bundesländer (zum Beispiel Brandenburg § 45 BbgSchulG, Hessen § 149 HSchG oder Nordrhein-Westfalen § 54 Abs. 1 SchulG) findet sich der Begriff der „Schulgesundheitspflege“. Unter diesem Begriff wurden, anders als international üblich, lange Zeit genau keine gesundheitsförderlichen oder präventiv-kurativ ausgerichteten Leistungen von Pflegefachkräften verstanden. Darauf weist die Charité in ihrer Analyse „Schulgesundheitspflege an allgemeinbildenden Schulen – SPLASH“ hin. Vielmehr wurden darunter Maßnahmen nach dem Infektionsschutzgesetz sowie schul-(zahn-)ärztliche Reihenuntersuchungen verstanden. Eine Neuausrichtung der Schulgesundheitspflege sei dringend geboten, um international wieder anschlussfähig zu werden, lautete ein Ergebnis der Erhebung. Pflegefachpersonen besuchen derzeit zehn Monate lang die Weiterbildung zur SGFK an der Evangelischen Hochschule Darmstadt. Das Curriculum steht auf schulgesundheitsfachkraft.de/de/das-curriculum zum Download bereit.

Neue Herausforderungen

Die THM spricht in ihrem Bericht von der Notwendigkeit, an jeder Schule eine SGFK zu beschäftigen. Aber woher nehmen, in Zeiten des Fachkräftemangels? Fest steht, dass im Zuge der Ausweitung der Ganztagsbetreuung an den Schulen, den mit der Inklusion von Schülerinnen und Schülern mit Einschränkungen verbundenen Aufgaben und der anhaltend hohen Zahl von chronischen Erkrankungen unter Kindern und Jugendlichen keine Zweifel bestehen können, dass es das Ziel sein sollte, an jeder Schule eine SGFK einzusetzen. Diese anhaltend hohe Zahl wird etwa belegt durch die KiGGS-Studie des Robert-Koch-Instituts (RKI).

Demnach sind 11,4 Prozent der Mädchen und 16 Prozent der Jungen zwischen 0 und 17 Jahren von chronischen Erkrankungen betroffen. Zwar liefert die KiGGS-Studie reichlich Daten zum Lebensmittelverzehr bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland, erwähnt aber in diesem Zusammenhang Allergien und Unverträglichkeiten nicht. Der Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte geht von noch höheren Zahlen aus: Dieser attestiert jedem sechsten Kind und jedem vierten Jugendlichen, die in einer Kinderarztpraxis behandelt werden, eine chronische Grunderkrankung. Dazu zählen zum Beispiel Allergien, Asthma, Neurodermitis und chronische Darmentzündungen. Der Verband „Bildung und Wissenschaft“ (VBE) geht davon aus, dass fast ein Viertel der Kinder eine weitergehende medizinische oder therapeutische Unterstützung benötigt. Der Bundesvorsitzende des VBE, Udo Beckmann, sagt: „Die Politik ist in der Pflicht, die dafür notwendigen Bedingungen zu schaffen und ein professionelles Schulgesundheitsmanagement mit dafür ausgebildeten Schulgesundheitsfachkräften zu etablieren und zu finanzieren.“



Quellen

- > refubium.fu-berlin.de/bitstream/handle/fub188/24148/2018_Tannen_et-al.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- > www.thm.de/ges/images/Mitarbeiter/Fr._Maulbecker-Armstrong/20210210_Kurzbericht_SGFK_Maulbecker-Armstrong_Schulenberg.pdf
- > www.ukbb.de/ueber-uns/aktuelles/meldung/modellprojekt-schulgesundheitsfachkraefte-an-oeffentlichen-schulen-im-land-brandenburg-startet-die-iv-projektphase
- > [www.aerzteblatt.de/nachrichten/76549/Kinderaerzte-Mehr-chronisch-krank-Kinder-in-Deutschland#:~:text=Das%20Robert%2DKoch%2DInstitut%20\(%20l%C3%A4nger%20als%20ein%20Jahr%20andauern.](http://www.aerzteblatt.de/nachrichten/76549/Kinderaerzte-Mehr-chronisch-krank-Kinder-in-Deutschland#:~:text=Das%20Robert%2DKoch%2DInstitut%20(%20l%C3%A4nger%20als%20ein%20Jahr%20andauern.)
- > www.vbe.de/vbe-fokus/schulgesundheitsfachkraefte-inklusion-statt-ausgrenzung
- > www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Studien/Kiggs/kiggs_start_inhalt.html
- > hage.de/arbeitsbereiche/gesund-aufwachsen/schulgesundheitsfachkraefte
- > www.rv.hessenrecht.hessen.de/bshe/document/jlr-SchulGesPfVHEpP1
- > edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/412/287ThM3FQ5SU.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- > www.bundestag.de/resource/blob/918406/aa2ed7ef4641e164bad8e14bdfa0c94b/WD-8-055-22-pdf-data.pdf



Oliver Janiczek, stellvertretender Geschäftsführer und Referent für Gesundheitsförderung bei der Hessischen Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAGE) beantwortet die Fragen der AAK.

„Schülerinnen und Schüler mit chronischen Erkrankungen und Unterstützungsbedarfen im Schulalltag rücken besonders in den Fokus“

Stellen Sie bitte „das Projekt“ Schulgesundheitsfachkräfte (SGFK) vor. Worum geht es dabei?

Der fortschreitende Ausbau von Ganztagschulen hat viele Aufgaben aus dem familiären Umfeld in die Schule verlagert. Dies schließt insbesondere auch alle gesundheitlichen Belange ein. Der Großteil der Kinder und Jugendlichen wächst in Deutschland überwiegend gesund auf. Die Ergebnisse der KiGGS-Welle 2 weisen für die Mehrheit der befragten Kinder und Jugendlichen (95,7 Prozent) einen subjektiv guten Gesundheitszustand aus. Gleichzeitig ist eine Zunahme chronischer Erkrankungen bei Schülerinnen und Schülern zu beobachten. Mehr als jedes sechste Kind/jeder sechste Jugendliche meistert den Schulalltag mit Heuschnupfen (8,8 Prozent), Neurodermitis (7 Prozent) und Asthma bronchiale (3,5 Prozent). 16,9 Prozent der Kinder und Jugendlichen weisen psychische Auffälligkeiten auf. Fast 200.000 der unter 18-Jährigen galten im Jahr 2019 bundesweit als schwerbehindert. Hinzu kommen im Jahr 2023 insgesamt 1.025.963 gemeldete Schulunfälle sowie insgesamt 92.308 Schulwegunfälle. Alle betroffenen Kinder und Jugendlichen benötigen punktuell oder dauerhaft Unterstützung in der Schule. Diese gesellschaftlichen Trends und das Streben nach Bildungsgerechtigkeit stellen die Schulen vor große Herausforderungen. In mehreren Bundesländern wie Rheinland-Pfalz, Brandenburg, Berlin, Hamburg und Bremen werden daher Projekte zur Integration von SGFK in Schulen durchgeführt bzw. sind in Vorbereitung.

Die verschiedenen Evaluierungsberichte kommen zu einem sehr positiven Fazit: Die SGFK ist ein Erfolgsmodell in vielerlei Hinsicht, auch ökonomisch rechnet sich eine solche Stelle. Was sind für Sie die wichtigsten Erkenntnisse gewesen? Gerade Kinder mit chronischen Erkrankungen und deren Eltern haben die Unterstützung einer SGFK, zum Beispiel bei Allergien, Haut- und Atemwegserkrankungen, als deutlich entlastend wahrgenommen.

Während der Modellphase waren die Erkenntnisse über Wege der gelingenden Integration einer neuen Profession in die Schulstruktur wichtig bei der Evaluation durch die Charité Universitätsmedizin Berlin. Ebenso die Erkenntnisse und Rückmeldungen über die SGFK und ihre Arbeit selbst. Im Rahmen der Evaluation wurden Schulleitungen, Lehrkräfte, Eltern und die Schülerinnen und Schüler selbst befragt und interviewt. Die Ergebnisse zeigten ein durchweg positives Bild. Fast alle Schülerinnen und Schüler bewerteten den Besuch der SGFK häufiger mit „gut“ oder „sehr gut“ (66 Prozent). Fast alle Lehrkräfte bewerteten die räumliche (100 Prozent) und telefonische (98 Prozent) Erreichbarkeit der SGFK als „eher gut“ bis „sehr gut“. 98 Prozent der Lehrkräfte und alle Schulleitungen waren davon überzeugt, dass die Lehrkräfte durch eine SGFK



ganz oder teilweise von fachfremden oder gesundheitsbezogenen Aufgaben entlastet werden können. 91 Prozent der Lehrkräfte waren davon überzeugt, dass durch den Einsatz der SGFK die Arbeitszufriedenheit des Schulpersonals ganz oder teilweise verbessert werden konnte. Insgesamt fühlten sich 96 Prozent der Lehrkräfte durch die Arbeit der SGFK entlastet.

Im Befragungszeitraum hatten 29 Prozent der befragten Eltern die SGFK bereits über die chronische Erkrankung oder Behinderung ihres Kindes informiert. Auch hier gaben 83 Prozent der Eltern an, schon einmal Kontakt mit der SGFK gehabt zu haben und sich durch deren Arbeit entlastet zu fühlen. Gerade in Familien mit chronisch kranken Schülerinnen und Schülern kann eine SGFK die Berufstätigkeit der Eltern ermöglichen. Durch ein breites inner- und außerschulisches Netzwerk können vielfältige Themen, Expertisen und Unterstützungsangebote koordiniert in einer Schule platziert werden. Im Bereich Ernährung sind dies unter anderem die Angebote der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung. In einer Lebensverlaufsanalyse der Technischen Hochschule Mittelhessen konnte gezeigt werden, dass im Szenario eines an Diabetes erkrankten Schülers durch eine SGFK ein gesellschaftliches Kosten-Nutzen-Verhältnis von 1:35 erreicht werden kann. Unterschiede zeigten sich auch bei den Behandlungskosten von Schülerunfällen. Diese waren an Schulen mit SGFK um durchschnittlich 20 Prozent geringer. Auch bei den Rettungswageneinsätzen zeigten sich Effekte: Diese konnten um 46 Prozent reduziert werden, an hessischen Gesamtschulen sogar um 64 Prozent.

Als Verantwortliche(r) in einer Schule, wie komme ich zu einer SGFK? Und als interessierte Person: Wie werde ich SGFK? Welche Unterstützung erhalte ich von der HAGE?

Die vorhandenen Stellen werden durch das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen nach Bedarfslage vergeben. Voraussetzung für die Besetzung einer Stelle ist die Zusage des

Schulträgers, einen geeigneten Raum zur Verfügung zu stellen und die laufenden Materialkosten der SGFK zu übernehmen. Ob neue Stellen in der Zukunft geschaffen werden, liegt in Händen des Hessischen Landtags. Schulen können sich jedoch jederzeit an das zuständige Staatliche Schulamt wenden und ihre Bedarfe anzeigen. Stellen werden auf dem Bewerberportal des Landesministeriums ausgeschrieben.

Wie viele SGFK sind an Hessens Schulen derzeit beschäftigt?

Insgesamt stehen in Hessen schon fünfzig Stellen für SGFK zur Verfügung. Diese sind nahezu alle besetzt, einige wenige Einstellungsverfahren laufen noch.

Gefordert wird eine stärkere Priorisierung und Systematisierung der Aufgaben. Nicht jede Aufgabe wird sinnvoll sein, die an eine SGFK herangetragen wird. Der Verband Bildung und Erziehung (VBE) hat zum Beispiel in einer Pressemeldung angeregt, dass SGFK Präventionsprojekte zum Suchtmittel- oder Medienkonsum durchführen sollten. Das kann man auch kritisch sehen. Man darf eine SGFK nicht überfordern, indem man sie für alles zuständig erklärt. Wo sehen Sie die Grenzen?

Die Systematisierung der Tätigkeiten wird in Zukunft sicher eine größere Rolle für das Qualitätsmanagement der SGFK spielen – in dem sich bundesweit erweiternden neuen pflegerischen Arbeitsfeld. Tätigkeiten und gegebenenfalls Schwerpunktsetzungen werden von den Schulen selbst entwickelt und regelmäßig den Erfordernissen angepasst. Einige Schulen haben sich auch Schwerpunkte etwa im Bereich Bewegung gesetzt, bei denen die SGFK eine wichtige Brückenfunktion zu lokalen Initiativen, Vereinen oder auch geförderten Projekten einnehmen kann. Hier findet eine Öffnung und Bereicherung des Schulalltags in den Sozialraum statt. Der Betreuungsschlüssel von 600 bis 750 Schülerinnen und Schülern je SGFK gemäß den Empfehlungen des US Department of Health and Human Services (Ministerium für Gesundheitspflege und Soziale Dienste der USA) lässt eine umfassende Umsetzung von Einzelaktivitäten nur vereinzelt zu. Reine Projektarbeit ist konzeptionell auch nicht angedacht. Vielmehr sind SGFK Teil eines multidisziplinären und interprofessionellen Schulteams und agieren gemeinsam über Sektorengrenzen hinweg auf lokaler und regionaler Ebene, um die Lernbedingungen von Schülerinnen und Schülern zu verbessern. Dabei rückt die Gruppe von Schülerinnen und Schülern mit chronischen Erkrankungen und Unterstützungsbedarfen im Schulalltag besonders ins Blickfeld.

Herzlichen Dank für Ihre Zeit.



Quelle

> www.hhs.gov/sites/default/files/school-based-health-services-resources.pdf

■ 2.4 Vernetzung und Austausch

► Vernetzung ermöglichen – Austausch fördern

Eltern haben in den Gesprächen mit der AAK immer wieder ihren Wunsch nach Vernetzung betont. Der Austausch betroffener Kinder untereinander und betroffener Eltern und Angehöriger untereinander kann sich entlastend auf alle Beteiligten auswirken – sowohl psychisch und emotional stabilisierend als auch ganz praktisch, wenn es etwa um Vorbereitungen für Schulfeste und -ausflüge geht. Das nimmt den Eltern den Druck, immer für die ganze Klasse vorbereiten, kochen und backen zu müssen, damit das betroffene Kind mitessen kann. Wenn Eltern voneinander wissen, können sie sich abwechseln und bleiben miteinander im Gespräch.

Schulkonferenzen und Elternabende

Grundsätzlich sollte es immer möglich sein, Schulkonferenzen und Elternabende zu nutzen, um auf Allergien und Unverträglichkeiten des Kindes zu verweisen. Bewährt hat sich in der Praxis zum Beispiel, wenn Eltern im Rahmen von Schulkonferenzen zu Schuljahresbeginn die Möglichkeit wahrnehmen, dem gesamten Lehrerkollegium das Notfallset vorzustellen. Die Schule hat in der Regel keinen Grund, diese Bitte abzulehnen. Mehrere Eltern haben davon berichtet, dass dies an der Schule ihres Kindes kein Problem gewesen sei. Eltern können einfach darauf hinweisen, dass sie im Anschluss an einen Elternabend gern angesprochen werden möchten, um Kontaktdaten auszutauschen.

Manchmal sind aber einfach keine weiteren Schülerinnen und Schüler mit Allergien und Unverträglichkeiten in der Klasse oder in der Stufe bekannt. Lehrerinnen und Lehrer und darüber hinaus Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schule lehnen es oft aus Gründen des Datenschutzes ab, Kontaktdaten herauszugeben. In diesem Fall können Eltern die Schule befähigen, die vorhandenen Daten für einen weiteren Verwendungszweck, die Vernetzung untereinander, herauszugeben. Eltern mit dem Wunsch nach Vernetzung werden für gewöhnlich im Sekretariat der Schulleitung nachfragen, ob es Kontaktmöglichkeiten für Eltern von betroffenen Kindern gibt. Auf Anfrage dürfen dann die Kontaktdaten herausgegeben werden.

Mensakreise und weitere Gremien

Eine sehr gute Möglichkeit, Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten zu thematisieren bieten die Schulen oft selbst. Besonders empfehlenswert ist die von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen veröffentlichte Broschüre „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“. Darin werden unter anderem zahlreiche Möglichkeiten vorgestellt, wie die beteiligten Personen- und Interessengruppen konstruktiv an der Schulverpflegung mitwirken können. Der Mensakreis ist beispielsweise ein Gremium, in dem an der Schulverpflegung beteiligte Personengruppen (Vertreterinnen und Vertreter des Schulträgers, der Schulleitung, Eltern, Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und Caterer) miteinander in einen Dialog kommen, um die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln. Weitere Ansprechpersonen für Eltern von Kindern und Jugendlichen mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten in den Schulen können Verpflegungsbeauftragte sein oder auch Schulgesundheitsfachkräfte.

Schulen finden aber auch oft ganz pragmatische Lösungen, um die Qualität und die Vielfalt bei der Verpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln, etwa im Rahmen eines eigens dafür gegründeten Fördervereins, in dem sich Eltern, aber auch Großeltern, ehemalige Lehrkräfte und weitere Interessierte stundenweise ehrenamtlich engagieren.

Die in dieser Broschüre vorgestellte Clemens-Brentano-Europaschule in Lollar (CBES) hat ein Eltern-Kompetenzzentrum ins Leben gerufen. Das Angebot besteht aus regelmäßigen Fortbildungen wie Vorträgen, Elternseminaren und Elternworkshops. Das Ziel des Schulelternbeirats ist es, die Eltern in ihrer Rolle als Lernbegleiterinnen und -begleiter zu stärken. Auch innerhalb dieses Gremiums zu pädagogischen und alltagsrelevanten Themen können Ernährungsfragen besprochen werden, wenn dies dem Wunsch der Eltern entspricht. Weitere Gremien innerhalb und außerhalb der Schule, die gegebenenfalls dem Austausch dienen können, sind etwa Gesprächskreise für Eltern, Alleinerziehendentreffs, Spielgruppen, Selbsthilfegruppen und Elternmentorinnen und -mentorenprogramme. Die Veranstalter kommen aus kommunaler, kirchlicher oder frei-gemeinnütziger Trägerschaft – zum Beispiel im Rahmen von Begegnungsstätten und Familienbildungsstätten oder organisiert von Verbänden der Wohlfahrtspflege wie Caritas oder Diakonie.

■ Teil 3 – Exkurs: Außerschulische Verköstigung

■ Prüfsiegel können Orientierung geben

Stichproben von Journalistinnen und Journalisten, von Verbraucherzentralen oder von der Lebensmittelüberwachung des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) bescheinigen immer wieder, dass es Verantwortliche, etwa in Gastronomiebetrieben oder Bäckereien, mit der Allergenkennzeichnung nicht ganz so ernst nehmen. Wie können Verbraucherinnen und Verbraucher mit Allergien und Unverträglichkeiten sichergehen, dass ihre Bedürfnisse ernst genommen werden?

So wünschenswert es auch wäre: Eine hundertprozentige Sicherheit kann es nie geben. In Küche oder Backstube wird es schon mal hektisch. Das ist zu bestimmten Uhrzeiten eher die Regel als die Ausnahme. Oder eine Lieferung verzögert sich und es muss improvisiert werden. Empfehlenswert kann es sein, Anbieter zu berücksichtigen, die Erfahrungen haben mit Betroffenen von Allergien und Unverträglichkeiten. Daneben gibt es die Möglichkeit, sich an Prüfsiegeln von unabhängigen Prüfdienstleistern zu orientieren.

Die TÜV Rheinland AG ist beispielsweise so ein Dienstleister, der das Prüfzertifikat „Allergikergeeignet“ vergibt. Ein weiteres „Qualitätssiegel“ vergibt die gemeinnützige Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF) in Berlin. Sie will erreichen, dass Betroffene mit Allergien und Unverträglichkeiten die bestmögliche Aufklärung und Versorgung erhalten. Mit dem ECARF-Siegel „Allergikerfreundlich“ werden Produkte, Gebäude und Dienstleistungen ausgezeichnet.

Allergikerfreundliche Kommune

Das ECARF-Siegel befindet sich auf höchst unterschiedlichen Produkten. Dazu zählen etwa Staubsauger, Einmalhandschuhe, Kosmetika oder Reinigungsmittel. Welche Kriterien zu der Beurteilung geführt haben, macht der Anbieter transparent. Diese Kriterien können auf der Website ecarf-siegel.org eingesehen werden. Die dazugehörigen Datenblätter stehen zum Download bereit. Selbst für Schulen und sogar für ganze Regionen ist ein Kriterienkatalog entwickelt worden. Die Zertifizierung von Regionen bietet Betroffenen den Vorteil, dass sie im Urlaub eine nahezu lückenlose Kette an Dienstleistern vorfinden, die sich auf die Anforderungen von Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten spezialisiert haben.

Das beginnt bei der Übernachtung im Hotel, das beispielsweise Encasings für Menschen mit einer Hausstaubmilbenallergie zur Verfügung stellt, setzt sich fort mit einem zertifizierten Supermarkt, in dem keine Grünpflanzen verkauft werden, die Pollen freisetzen, und endet noch lange nicht bei der

Bäckerei/Konditorei, die glutenfreies Gebäck herstellt. In Nordrhein-Westfalen sind Bad Salzuflen und die Region Schmallenberger Sauerland/Ferienregion Eslohe zertifiziert worden. Im Gespräch mit der AAK berichtet Konditormeister Matthias König, warum er seinen Betrieb hat zertifizieren lassen und welche Angebote Betroffene bei ihm finden.

Quellen

- > www.deutschlandfunk.de/mangelnde-allergen-kennzeichnung-in-lebensmitteln-100.html
- > www.antenneduesseldorf.de/artikel/probleme-bei-allergenkennzeichnung-in-duesseldorf-1486787.html



Matthias und Birgit König betreiben das Konditorei-Café König in Schmallenberg. Ihr Betrieb ist von der ECARF als „Allergikerfreundlich“ und „Qualitätsgeprüft“ ausgezeichnet worden.

Kuchen ohne Weizenmehl, dafür aus Maismehl und Kartoffelpuder

Herr König, haben Sie einen persönlichen Bezug zu Nahrungsmittelallergien?

Weder meine Frau noch ich oder unsere Kinder sind von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen. Wir arbeiten seit 2008 mit dem Fachkrankenhaus Kloster Grafschaft in Schmallenberg zusammen. Dort gibt es eine Abteilung für Pneumologie und eine für Allergologie. Die Klinik erhält von uns seit Langem allergenreduzierte Waren, zum Beispiel ohne Zusatzstoffe, ohne Ei, Milch oder Nüsse. Ich habe dann experimentiert, Rezepte abgewandelt und herausgefunden, dass bestimmte Kuchen auch ohne Mehl machbar sind, oder ich habe den Weizen durch Mais oder Kartoffeln ersetzt.

Wenn eine Mutter anruft und für den Geburtstag ihrer Tochter Muffins ohne Nüsse, Gluten, Ei und Milch bestellen möchte – das wäre kein Problem, oder?

Glutenfrei und nussfrei ist kein Problem. Vegan ebenso wenig. Allerdings lohnt es sich für uns nicht, zwei oder drei davon herzustellen. Es müsste schon eine etwas größere Menge sein. Aber grundsätzlich ist das natürlich kein Problem. Nicht alle Kuchen in unserem Programm bieten wir in einer Alternative ohne die Hauptallergene an. Am Wochenende haben wir immer vier verschiedene glutenfreie Torten in der Vitrine und kleine Gebäckstücke, zum Beispiel Florentiner. An Wochentagen sind es immer zwei, drei Kuchen- und Gebäcksorten, die wir vorrätig haben.

Wie wird Ihr Angebot angenommen? Gibt es viele Menschen, die auf Allergene im Gebäck verzichten müssen?

Es werden immer mehr. Die größte Nachfrage gibt es bei uns nach glutenfreier Konditorware. Da kommen die Leute aus Siegen oder auch schon mal aus der Kölner Umgebung, um ihren Sonntagskuchen zu kaufen.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen entsprechend geschult werden. Es muss Mehraufwand betrieben werden, zum Beispiel beim Lagern von Zutaten. Lohnt sich das?

Mitarbeitende müssen ohnehin immer wieder geschult werden, da ist es kein zusätzlicher Aufwand, im Zuge der Schulung auch das Thema Allergie zu behandeln. Extralagerung bedeutet einen Mehraufwand, ist aber überschaubar. Im Gegensatz zu einer Bäckerei haben wir kaum mit Mehlstaub zu tun. Wichtig ist das gewissenhafte Anwenden von Hygieneregeln. Wenn das einmal eingeübt ist, sollte das kein Problem mehr darstellen.

Gut finde ich, dass es im Betrieb den Hinweis gibt: „Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Personal gern weiter.“ Denn oft ist es doch so, dass sich Betroffene in der Schlange nicht trauen, das Thema anzusprechen.

Es ist sicher ein Vorteil, wenn das Personal dazu explizit geschult wird. Wir wollen das, was wir herstellen, natürlich auch gern an die Frau oder an den Mann bringen. Und das geht nur, wenn die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Bescheid wissen. Es gibt natürlich immer wieder mal Härtefälle, Stichwort: Kreuzallergien. Dann komme ich aus der Backstube, höre mir den Fall an und berate die Kundin oder den Kunden persönlich.

Es gibt im Zuge der Zertifizierung weitere Kriterien, die eingehalten werden müssen – etwa dass keine Blühpflanzen auf den Tischen stehen. Wie wird das bei Ihnen gehandhabt?

(Lacht) Meine Frau, die sich um diese Dinge kümmert, hat keinen grünen Daumen. Insofern haben wir es mit lebenden Pflanzen gar nicht erst versucht. Von zuhause mitgebrachte Tierhaare könnten ein Thema sein, aber niemand von uns betritt in Alltagskleidung die Verkaufsräume. Mitarbeitende ziehen sich vorher um.

Herzlichen Dank für Ihre Zeit.

■ Teil 4 – Forderungen, die sich aus den Gesprächen mit den Beteiligten ergeben

- > Bei Verdacht auf ein allergisches Geschehen sollte eine zeitnahe Diagnosestellung nach Leitlinien durch Ärztinnen/Ärzte erfolgen und bei Unterstützungsbedarf parallel eine Ernährungstherapie in Anspruch genommen werden. Eine Ärztliche Notwendigkeitsbescheinigung finden Betroffene unter anderem auf www.vdoe.de/medien/materialien oder www.dge.de/fileadmin/dok/qualifikation/qs/23-09-01_Aerztliche_Notwendigkeitsbescheinigung_beschreibbar.pdf. Expertinnen und Experten lassen sich zum Beispiel über die Website e-zert.de/experten finden.
- > Die Voraussetzungen für eine flächendeckende Einführung von Schulgesundheitsfachkräften (SGFK) an jeder Schule sollten geschaffen werden.
- > Alle Lehrkräfte sollten befähigt werden, ein Notfallset anzuwenden. Es sollten außerdem kostenfreie altersgerechte Kurse für alle Schülerinnen und Schüler in den Schulen verpflichtend angeboten werden – und zwar so früh wie möglich, nicht erst in der Oberstufe. Das Verhalten bei einem anaphylaktischen Schock sollte Bestandteil aller Erste-Hilfe-Schulungen sein.
- > SGFK sowie die unterrichtsbegleitend eingesetzte Unterstützung durch sozialpädagogische Fachkräfte (UBUS) sollten hinsichtlich des Umgangs mit Allergien und Unverträglichkeiten hinreichend geschult werden. Dieses Wissen sollte regelmäßig aktualisiert werden.
- > Wenn der seltene Fall eintritt, dass ein Kind aufgrund diverser Allergien und Unverträglichkeiten nicht verpflegt werden kann, sollte es zumindest die Möglichkeit erhalten, mitgebrachtes Essen in der Schule erwärmen zu können (Mikrowelle).
- > Der genaue Bedarf sollte jeweils zu Schuljahresbeginn erhoben werden, indem Verantwortliche in den Schulen auf die Eltern zugehen. So lassen sich auch jene Eltern erreichen, die sich aufgrund mehrerer Allergien des Kindes erst gar nicht zu fragen trauen, ob eine geeignete Verpflegung möglich wäre. Das kann etwa erfolgen mithilfe eines Formulars wie dem „Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Schule aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien“, wie es in Berlin verwendet wird, abrufbar auf www.berlin.de/suche/?q=sonderkostform.
- > Eltern sollten die Möglichkeit zur Vernetzung haben, zum Beispiel in den schuleigenen Gremien, die sich mit der Gemeinschaftsverpflegung beschäftigen.

- > Das Schulfach „Ernährung“, das bereits zum Beispiel im Rahmen von Wahlpflichtfächern belegt werden kann, sollte eingeführt werden. Denkbar sind etwa altersgerechte Kochkurse, die nach Themen gegliedert sind: zum Beispiel Kochen für 6- bis 8-jährige Schülerinnen und Schüler, Vegetarische/Vegane Küche ohne Nährstoffmangel für 12- bis 15-Jährige oder „Planetary Health Diet“ in der Oberstufe.
- > Caterer sollten eine gut sichtbare Deklaration und eine leicht erkennbare Darstellungsform von Allergenen verwenden.
- > Anbieter sollten verpflichtet werden, ein Tool (eine App) einzusetzen, das Eltern ermöglicht, die Auswahl des Essens am PC, Tablet oder Smartphone vorzunehmen – Beispiele finden sich auf www.schulmenueplaner.de, www.biospeiseplan.de.
- > Eltern wie auch Schülerinnen und Schüler werden zu Expertinnen und Experten in eigener Sache. Dieses gesammelte Eltern-Knowhow sollte leichter zugänglich gemacht und stärker berücksichtigt werden, zum Beispiel im Rahmen von Schulkonferenzen und Elternabenden.
- > Diskutiert werden sollte ein genereller Verzicht auf den Konsum von Nahrungsmitteln in Öffentlichen Gebäuden und Öffentlichen Verkehrsmitteln, die bei Betroffenen starke Reaktionen auslösen können. Die Nahrungsaufnahme sollte begrenzt sein auf dafür vorgesehene Bereiche wie etwa dem Bordrestaurant in Zügen.
- > Es sollten hinreichend Mittel zur Verfügung gestellt werden, um Studien, insbesondere Langzeitstudien, zu finanzieren, in denen die Auswirkungen der Bio-Nahrungsmittel auf Menschen und Umwelt mit konventionell produzierten Nahrungsmitteln verglichen werden.
- > Die Verwendung von Bio-Nahrungsmitteln sollte in ganz Deutschland Bestandteil der Ausschreibung sein, die sich an Caterer richtet.
- > Allen Anbietern in der Gemeinschaftsverpflegung sollte der Einstieg bei der Verwendung von Bio-Nahrungsmitteln und das sukzessive Erhöhen dieses Anteils ermöglicht werden. Das kann zum Beispiel durch gezielte Fördermaßnahmen geschehen: durch Entlastungen bei höheren Personalkosten, die durch ein verbessertes Qualitätsmanagement entstehen. Bio-Nahrungsmittel müssen aber nicht deutlich teurer sein: Der Abschlussbericht der KuPS-Studie von 2019, einer Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung, belegt, dass sich der Preis für eine Mahlzeit bei 20 Prozent Bioanteil um nur 12 Cent erhöht.



Quellen

- > www.kindergesundheit.de/Die-Stiftung/Kindergesundheitsberichte/Kindergesundheitsbericht_2024.php
- > www.rakuns.de/eltern/index.php
- > www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/Flyer-Poster/bio-ausser-haus-verpflegung.pdf?__blob=publicationFile&v=4
- > www.ernaehrungsstrategie-niedersachsen.de

Die Kinder- und Familien-Selbsthilfeorganisation Arbeitsgemeinschaft Allergiekranke Kind – Hilfen für Kinder mit Asthma, Ekzem oder Heuschnupfen (AAK) e.V. unterstützt Eltern mit Kindern, die von Allergien betroffen sind, bei allen Themen, die mit diesen Erkrankungen verknüpft sind. Zum Beispiel, wenn es darum geht,

- > die Ursachen für die Beschwerden ihrer Kinder herauszufinden,
- > geeignete Therapiemöglichkeiten zu nutzen,
- > die mit der Erkrankung verbundenen psychischen und rechtlichen Belastungen zu bewältigen,
- > den komplexen Alltag mit der Erkrankung zu organisieren.

Dies schließt Gespräche bei Problemen in Kindergarten, Schule und Berufsausbildung ein. Das Wissen über die unterschiedlichen Krankheitsverläufe und Therapien und der Austausch von Erfahrungen tragen zu einer positiven Bewältigung des täglichen Lebens bei.

Die AAK setzt sich darüber hinaus ein für:

- > die Anwendung bedarfsgerechter Therapien für kindliche Haut- und Atemwegserkrankungen (atopische Erkrankungen),
- > die Sensibilisierung der Öffentlichkeit gegenüber den Herausforderungen, die Allergien und Unverträglichkeiten für die Betroffenen mit sich bringen,
- > die Rechte der Betroffenen (Inklusion),
- > Information und Aufklärung zu Nachteilsausgleichen in Kindergarten und Schule.

Regionales Engagement

- > wohnortnaher Erfahrungsaustausch, zum Beispiel zu den Auswirkungen der Erkrankung auf Gefühle und Familienleben,
- > Veranstaltungen mit Expertinnen und Experten („Runde Tische“),
- > Vernetzung, praktische Hilfe und gegenseitige Unterstützung.

Die AAK arbeitet unabhängig von den Interessen von Wirtschaftsunternehmen. Käme es dennoch zu Interessenkonflikten, würden diese umgehend transparent gemacht werden.

Danke an die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Die AAK bedankt sich sehr herzlich bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (Hessische Lehrkräfteakademie) und der Serviceagentur Ganzttag Hessen für die Möglichkeit der Beteiligung am Praxispodium/an der Praxisunterstützung im Rahmen der Fachtagung „Schule is(s)t vielfältig – Blickpunkt Allergien und Unverträglichkeiten“ am 9. und 10. Oktober sowie für den Praxisworkshop am 6. November 2024 an der Adolf-Reichwein-Schule in Limburg.

In diesem Zusammenhang verweisen wir gern auf die Broschüre „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“, die als Teil des IN FORM Projekts veröffentlicht wurde. Diese ist abrufbar auf lehrkraefteakademie.hessen.de/sites/lehrkraefteakademie.hessen.de/files/2022-05/praxisleitfaden_in_form_vns_hessen_0.pdf.

Mehr zur IN FORM Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung finden Interessierte auf www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/aktionsprogramm-in-form/aktionsprogramm-in-form_node.html, weitere Informationen zur Vernetzungsstelle Schulverpflegung sind abrufbar auf lehrkraefteakademie.hessen.de/schulverpflegung-und-ernaehrungsbildung/vernetzungsstelle-schulverpflegung-hessen.

Hinweise zur gendergerechten Sprache

Nach Auffassung der Gesellschaft für deutsche Sprache (GfdS) gibt es vielfältige Möglichkeiten, Sprache gendergerecht zu gestalten. Gendergerechte Sprache verlangt Feingefühl und Augenmaß. Sie ist Ausdruck eines respektvollen Umgangs miteinander, aber sie ist auch auf Akzeptanz angewiesen. Daher achten wir auf beides: Sowohl darauf, dass Menschen sich repräsentiert fühlen als auch darauf, dass gendergerechte Sprache keinen negativen Einfluss auf die Lesbarkeit und das Verständnis der Texte hat.

Beim Gendern geht es um das Verwenden möglichst diskriminierungsfreier Sprache, entsprechend setzen wir keine Doppelpunkte, Sternchen, Großbuchstaben innerhalb eines Wortes oder ähnliche Sonderzeichen ein. In unseren Texten verwenden wir entweder beide Formen (Lehrerinnen und Lehrer) oder eine neutrale Form (Lehrkräfte, Lehrpersonal, Lehrende). Um Wiederholungen zu reduzieren, Wortkarawanen zu vermeiden, die Lesbarkeit zu erhalten und das Verständnis zu fördern, gendern wir nicht zu hundert Prozent. Kommt das generische Maskulinum vor, ist dies keinesfalls als Ablehnung wertschätzender Sprache zu deuten, sondern als eine Entscheidung für Einfachheit und Klarheit im Ausdruck. Wir schließen uns damit einer pragmatischen Vorgehensweise an, wie sie etwa in den Qualitätsmedien gängige Praxis ist.



**Arbeitsgemeinschaft
Allergiekranke Kind**

Hilfen für Kinder mit Asthma,
Ekzem oder Heuschnupfen (AAK) e.V.
– gemeinnütziger Verein

Augustastrasse 20 · 35745 Herborn
Tel. +49 (0)2772 9287-0 · Fax 9287-9
E-Mail: mitmachnetz@aak.de
www.aak.de · www.kinder-aak.de