

Anmerkungen zur Ernährung in der BarUhle I

1. Vorbemerkungen

Die gesunde Ernährung der Kinder in einer Kita ist bzw. sollte ein zentrales Anliegen aller Beteiligten, vor allem von Eltern und Erzieherinnen und Erziehern, aber auch vom Vorstand des Trägers sein. Denn zum einen werden geschmackliche Vorlieben und Abneigungen bereits im Kindesalter bzw. sogar schon während der Schwangerschaft und Stillzeit geprägt. Zum anderen wirken sich insbesondere schädliche Stoffe und giftige Rückstände in Nahrungsmitteln besonders stark auf den (klein)kindlichen Organismus aus.

Die BarUhle I wird durch den langjährigen Lieferanten aller Kitas der Stiftung Kindergärten Finkenau e.V. De Köök versorgt. In den letzten Wochen des Jahres 2010 lieferte allerdings der Caterer „Vollmund“ das Essen.

De Köök war vor über 30 Jahren Vorreiter unter den Kita-Caterern für gesunde und kindgerechte Ernährung. Auf der Website der Stiftung Kindergärten Finkenau e.V. wird erwähnt, dass De Köök gesunde und leckere Mittagsmenüs „mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau“ liefere. Fisch und Fleisch stammen laut Beschreibung auf der Homepage aus artgerechter Tierhaltung.

Auf gezielte Nachfrage des Verfassers, in wie weit auch Fleisch den Anforderungen des EU-Biosiegels oder hochwertigerer Bio-Siegel entspreche, erklärte der Inhaber von De Köök, Jan Gniewkowski, in einem Telefonat mit dem Verfasser, dass Fleisch in der Regel aus konventioneller Tierhaltung stamme, da Biofleisch zu teuer sei. Angesichts dieser Auskunft und zusätzlich sensibilisiert durch aktuelle Presseberichte zum gestiegenen Antibiotikaeinsatz in der konventionellen Geflügelhaltung hat der Verfasser beschlossen, seinem Sohn nur noch Fleisch zu gestatten, das nachweislich das EU-Biosiegel oder ein hochwertigeres Siegel trägt (Bioland, demeter, Neuland, etc.). Die Summe der Gründe für diese Entscheidung überwog aus Sicht des Verfassers gegenüber der bisher favorisierten Grundidee, das Kind in einigen Jahren selber über Art und Umfang des Fleischkonsums bzw. eine vegetarische Ernährung entscheiden zu lassen.

Vermutlich auch auf Grund der Tatsache, dass das Thema Ernährung regelmäßig Gegenstand der Diskussionen nicht nur auf Elternabenden der BarUhle ist, baten einzelne Erzieherinnen den Verfasser, seine Sicht der Dinge schriftlich als Diskussionsgrundlage zu fixieren. Der Verfasser kommt dieser Bitte gerne nach, auch wenn er kein Ernährungsexperte oder Pädagoge ist. Sein Hintergrundwissen hat er sich über ein knapp zehnjähriges ehren- und teils auch hauptamtliches Engagement in Deutschlands größtem und ältestem Fachverband für artgerechte Nutztierhaltung, PROVIEH – Verein gegen tierquälerische Massentierhaltung e.V., sowie entsprechendes Literaturstudium und Expertengespräche angeeignet.

Das vorliegende Papier gibt übersichtsartig die aus Sicht des Verfassers wichtigsten Argumente für eine Umstellung der Kita-Ernährung auf Biofleisch wieder und stellt die (subjektiven) Anforderungen an einen Kita-Caterer dar. Gerne steht der Verfasser für weiterführende Gespräche und Informationen zur Verfügung.

2. Gründe für Biofleisch

2.1 Gesundheit des Kindes

Als Orientierungshilfe für die Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) **pro 5 Tage** die Aufnahme von **60 g** (1-3-Jährige) **bzw. 80 g** (4-6-Jährige) **Fleisch** (Fisch: 30 g bzw. 40 g). **Pro Woche** werden **maximal zwei Mittagsmahlzeiten mit Fleisch** empfohlen, wobei sich je Monat die Mahlzeiten mit Fleisch als separatem Bestandteil der Mahlzeit bzw. in Soße in etwa die Waage halten sollten¹.

Viele Kleinkinder überschreiten das „Soll“ der empfohlenen Menge an Fleisch und Wurst zum Teil deutlich, ungefähr jedes sechste Kleinkind sogar um mehr als das Doppelte². Dabei werden auch zu viele gesättigte und zu wenig ungesättigte Fettsäuren aufgenommen. Die **DGE empfiehlt** daher die **Verwendung fettarmen Fleisches und** insgesamt eine **Reduzierung der Menge Fleisch**. Bedenkt man, dass viele Kinder allein am Wochenende zu Hause – so auch die Wahrnehmung des Verfassers – ein Vielfaches der empfohlenen Menge Fleisch zu sich nehmen (ein kleines Bockwurstchen wiegt bereits ca. 40-50 g!), könnten Kitas vermutlich sogar problemlos ganz auf fleishaltige Ernährung verzichten, zumal eine vegetarische Ernährung dem Kind nicht schadet, sondern im Gegenteil eher noch nutzt. Da allerdings an dieser Stelle kein Appell für eine Umstellung auf eine vegetarische Ernährung erfolgen soll (die der Verfasser ungeachtet dessen mehr als begrüßen würde und die sich in immer mehr Kitas durchsetzt), wird auf die Vorteile einer vegetarischen Ernährung nicht ausführlich eingegangen.

Von den zahlreichen gesundheitsschädlichen Auswirkungen des Konsums von Fleisch bzw. von Fleisch aus konventioneller Tierhaltung sollen nur zwei aktuelle, in der Presse in den letzten Monaten thematisierte herausgegriffen werden.

Als erstes ist der massenhafte **Antibiotika-Missbrauch** in der Tierindustrie zu nennen. Jahrzehntlang wurden Antibiotika in subtherapeutischer Dosis legal als „Leistungsförderer“ in der industriellen Tierhaltung eingesetzt. Die Vermehrung krankheitserregender Bakterien wurde so nur verlangsamt, nicht aber gestoppt. Die Masttiere jedoch verwerteten das Futter besser und legten so schneller an Gewicht zu. Allerdings fördert der massenhafte und zu schwach dosierte Einsatz von Antibiotika die Zucht von **antibiotikaresistenten Bakterienstämmen**. Man geht davon aus, dass jährlich 40.000 Menschen an den Folgen antibiotika-resistenter Bakterien sterben und dass diese Bakterienstämme überwiegend in der industriellen Massentierhaltung „gezüchtet“ werden. In den USA sind 2005 sogar mehr Menschen an medikamentenresistenten Krankheiten gestorben als an AIDS³.

Hinzu kommt, dass die meisten von den Masttieren mit dem Futter aufgenommenen Antibiotika teils als Rückstände im Fleisch verbleiben sowie teils unverändert ausgeschieden, als Gülle auf die Felder gebracht werden und dann z.B. in Nutzpflanzen wie Getreide, Mais, Kartoffeln, Feldsalat etc. gelangen. Auch auf anderen Wegen gelangen antibiotikaresistente Bakterien mit dem Menschen in Kontakt. Zudem stellte

¹ Quelle: Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder: DGE Bonn, 2., überarb. Auflage 2009

² Quelle: Ernährungsbericht 2008 der DGE

³ Quellen: PROVIEH-Magazin 4/2010; Focke, Hermann: Die Natur schlägt zurück.

das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) fest, dass z.B. auf Frischfleisch von Puten und Hähnchen multiresistente Bakterienstämme vorherrschen. Daher rät das BVL in einer Presseinformation vom 28.10.2010, dass „empfindliche Verbrauchergruppen, wie Kleinkinder, ... bei der Zubereitung von Lebensmitteln stets eine angemessene Lebensmittel- und Küchenhygiene einhalten“ sollten. Übersetzt man dieses Behördendeutsch, muss man zu dem Schluss kommen, dass tierindustrielle Produkte fast schon gemeingefährlich sind.

Übrigens sind Antibiotika als Leistungsförderer in der Tierhaltung verboten. Das Verbot wird aber z.B. mit der Begründung, präventiv bakterielle Erkrankungen der Tierbestände zu verhindern, umgangen⁴. Zudem erhalten erkrankte Tiere nicht etwa eine individuelle Behandlung, vielmehr werden alle Tiere über Futter oder Trinkwasser „behandelt“.

Gerade im Geflügelbereich werden übrigens besonders viele Antibiotika eingesetzt, was die (angeblichen) positiven Eigenschaften des Geflügelfleisches (primär Fettarmut) wieder zunichtemachen dürfte. So bekommt jedes Masthuhn in seinem gut einmonatigen Leben zwei bis drei Antibiotikabehandlungen. Noch vor zehn Jahren waren es „nur“ 1,7.

In der ökologischen Tierhaltung ist der vorbeugende Einsatz von Antibiotika verboten. Erkrankte Tiere werden bevorzugt mit Naturheilverfahren behandelt, herkömmliche Medikamente sind nur in Ausnahmefällen erlaubt.

Als zweites Beispiel soll kurz auf den aktuellen **Dioxin-Skandal** eingegangen werden. Ein Futtermittelhersteller hat jahrelang technische Fette und altes Frittierfett als Zutat verwendet, um Tierfutter zu produzieren. Einige dieser Fette waren jetzt mit Dioxin belastet, die Tiere etlicher Landwirte haben das Futter gefressen. 8.000 Legehennen wurden bereits getötet, viele weitere werden höchstwahrscheinlich folgen. Das Dioxin ist in Eiern und Fleisch nachzuweisen. Tiere auf Bio-Höfen können hingegen nicht mit diesem Dioxin in Kontakt gekommen sein. Im aktuellen Fall liegt dies daran, dass die isolierten Fettsäuren, die Quelle für die Kontamination des Futters waren, im Öko-Landbau nicht erlaubt sind. Hinzu kommt, dass der Öko-Landbau auf eine nachhaltigere und transparentere Kreislaufwirtschaft setzt und die Anzahl der gehaltenen Tiere sich an der Ackerfläche bemisst. Denn statt überall Futtermittel hinzuzukaufen, wird Biofutter überwiegend im eigenen Betrieb erzeugt. Anbauverbände wie Bioland schreiben eine hundertprozentige Biofütterung vor.

Auch **gentechnisch veränderte** Futtermittel oder **Tiermehl** sind im Ökolandbau übrigens verboten. Das in der konventionellen Tierhaltung verwendete Kraftfutter ist hingegen oftmals gentechnisch verändert. Über die Nahrungskette gelangt es somit auch in den menschlichen Organismus.

Auf die **langfristigen gesundheitlichen Risiken (erhöhten) Fleischkonsums** (erhöhte Risiken für Darmkrebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen etc.) soll an dieser Stelle nicht näher eingegangen werden.

Nicht nur als Alternative zu Fleisch wird immer wieder **Fisch** empfohlen. Fisch gilt als gesund, da er den Körper unter anderem mit Omega-3-Fettsäuren, Eiweiß, Vitaminen (vor allem Vitamin D), Mineralstoffen und Jod versorgt. Problematisch ist aller-

⁴ Quelle: PROVIEH-Magazin 4/2010. Weiterführende Infos zudem in: Focke, Hermann: Die Natur schlägt zurück - Antibiotika-Missbrauch in der intensiven Nutztierhaltung und Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt (Focke ist ehemaliger Amtsveterinär und damit „Kenner“ der Praktiken)

dings, dass Fisch oftmals eine hohe Konzentration an Schwermetallen wie z.B. Quecksilber aufweist. Die Alternative – Fisch aus Aquakulturen – ist allerdings kaum besser, da die Fische ebenso wie die konventionell gehaltenen Nutztiere an Land vorsorglich mit Antibiotika behandelt werden, deren Rückstände man dann mit dem Fisch verzehrt.

Für Kinder sind gesunde Lebensmittel auch deshalb besonders wichtig, weil giftige Rückstände Kindern stärker als Erwachsenen schaden. Denn Kinder verzehren im Verhältnis zu ihrem Körpergewicht mehr Nahrung und damit auch mehr Giftstoffe. Da ihr Stoffwechsel aktiver ist, nehmen sie die Schadstoffe darüber hinaus auch schneller auf⁵.

2.2 Fleisch als Geschmackserlebnis

Bei jedem Lebensmittel macht sich minderwertige Qualität zudem beim **Geschmack** bemerkbar⁶. Billigfleisch schmeckt oft fad und schrumpft in der Pfanne. Das liegt daran, dass Tiere in der Intensivtierhaltung dank Kraftfutter möglichst schnell zu Muskelwachstum angeregt werden und dabei Wasser einlagern. Dass damit in dem immer wieder als gesund bezeichneten Fleisch die zum Beispiel ausgelobten Vitamine kaum vorhanden sein dürften, erscheint logisch. Langsam gewachsenes Fleisch hat hingegen Fett im Muskelfleisch und schmeckt dadurch viel saftiger, zarter und intensiver, da Fett Geschmacksträger ist. Über die Würzung lässt sich die Geschmacksarmut bei Industriefleisch zwar „übertünchen“. Allerdings geht den Kindern dann erst recht der Sinn (im wahrsten Sinne des Wortes!) für den „wahren“ Geschmack von Fleisch verloren.

2.3 Nachhaltigkeit

Jede Generation stellt ihren Eltern Fragen. Die im Krieg geborenen Kinder fragen ihre Eltern, warum sie nichts / nicht mehr gegen die Nazis getan haben. Die etwas älteren Eltern der jetzt in Krippe und Elementarbereich betreuten Kinder fragen ihre Eltern nach atomarer Aufrüstung, Tschernobyl und Hungerkatastrophen. Unsere Kinder werden uns nach der Globalisierung und dem Auseinanderklaffen der sozialen Schere, aber auch nach Klimawandel, Artensterben und leeren Ozeanen fragen. Als Eltern haben wir eine besondere Verantwortung für die Erde, die wir unseren Kindern hinterlassen werden. Und jeder einzelne trägt durch sein Verhalten dazu bei, wie es in 50 Jahren auf der Erde aussehen wird.

Ein interessanter Nachhaltigkeitsindikator ist der von William Rees und Mathis Wackernagel entwickelte **ökologische Fußabdruck**. Er zählt alle Ressourcen, die für den Alltag benötigt werden, und zeigt auf, wie viel Fläche benötigt wird, um all die Energie und Rohstoffe zur Verfügung zu stellen. Anschließend wird dieser Flächenverbrauch auf alle Menschen hochgerechnet und mit den auf der Erde real verfügbaren Flächen verglichen⁷. Derzeit bräuchten wir, wenn alle Menschen so leben würden

⁵ Quelle: Erckenbrecht, Irmela: So schmeckt's Kindern vegetarisch, S. 54.

⁶ Quelle: Goris, Eva: Unser kläglich Brot, S. 32f.

⁷ Quelle: <http://www.footprint-deutschland.de/>

wie wir, 2,8 Erden, denn der deutsche Fußabdruck ist 5,09 Hektar groß. Der gerechte Ökologische Fußabdruck liegt jedoch bei 1,9 Hektar.

Im Folgenden sollen nun kurz verschiedene Zusammenhänge zwischen dem Fleischkonsum bzw. dem Konsum von Fleisch aus konventioneller Tierhaltung und dem Thema Nachhaltigkeit aufgezeigt werden. Diese sind weitgehend dem Thesepapier „5 gute Gründe gegen Massentierhaltung“ des Verbandes PROVIEH – Verein gegen tierquälere Massentierhaltung sowie dem Positionspapier „Industrielle Massentierhaltung ist unökologisch, unökonomisch, ungerecht, ungesund und unethisch“ entnommen⁸.

Fleisch verursacht hohe **Umweltschäden**: Der Anbau von Futtermitteln ist neben der Gewinnung von Rinderweiden ein hauptverantwortlicher Faktor für die Abholzung von Regenwäldern und veränderte Landnutzung, für hohen Mineraldünger- und Pestizideinsatz sowie hohen Wasserverbrauch. Die lokal konzentriert anfallenden großen Mengen an Gülle führen zu Luftverschmutzung, Überdüngung von Böden und Eutrophierung der Gewässer. Es entstehen z.B. klima- und ozonschädliche Treibhausgase (Methan, Lachgas, CO²) sowie Boden und Luft versauerndes Ammoniak (u.a. saurer Regen). Riesige Futtermais- und Gensoja-Monokulturen brauchen immer mehr Pestizide und steigern den Verlust der Artenvielfalt. Für Futtermittel werden übrigens oftmals Regenwälder abgeholzt. Sie werden zudem rund um den Erdball gehandelt und haben zusätzlich auf Grund der langen Transportwege eine miserable Ökobilanz. Biofuttermittel werden hingegen überwiegend auf dem eigenen Hof angebaut.

In einer Studie der Welternährungsorganisation der UNO (FAO) wird die Tierhaltung als einer der Hauptverursacher von klimaschädlichen Treibhausgasen erkannt. Zum Beispiel liegt der Gesamtanteil der Viehbestände an den weltweiten Treibhausgasemissionen in CO₂-Äquivalenten (inklusive veränderter Landnutzung und Bodenverschlechterung) mit 18% noch über dem weltweiten Beitrag des Verkehrssektors.

Fleisch ist **unökonomisch**: Laut FAO werden bereits 33 % der Weltgetreideproduktion an Vieh verfüttert. Aber Fleischerzeugung ist höchst ineffizient bezüglich der erzeugten ernährungswirksamen Energie (in Proteinen): Für jedes Kilogramm Rindfleisch müssen 10 kg pflanzliche Futtermittel (pro kg Schweinefleisch 4–5 kg, pro kg Hühnerfleisch 2–3 kg) verfüttert werden. 90 % der Sojaproduktion dienen als Viehfutter in Massentierhaltungsbetrieben, die zudem Arbeitsplätze in der Landwirtschaft und die Strukturen im ländlichen Raum zerstören.

Die **Kosten** der industriellen Tierhaltung trägt die Allgemeinheit: Sie zahlt für Agrarsubventionen, für die Beseitigung der Umweltverschmutzung oder für die Folgen von Umweltzerstörung und Klimawandel, sowie zuletzt beim Kauf der Waren. In Ländern mit Ernährungsmangel in Afrika und Südamerika werden von einigen Wenigen riesige Flächen mit Futtermitteln für den lukrativen Export in den Westen bewirtschaftet, anstatt die Hungernden dort mit einheimischen Nahrungsmitteln zu versorgen.

Auf **weitere Aspekte** wie Höfesterben, das Aussterben alter Haustierrassen oder die Tatsache, dass man heutzutage Nutztiere gar nicht mehr als Teil der Kulturlandschaft wahrnimmt, soll an dieser Stelle nicht näher eingegangen werden

Auch die **am System mitbeteiligten Landwirte** sind übrigens auch Opfer der Industrialisierung der Landwirtschaft: Sie sind als so genannte „Lohnmäster“ für einen ein-

⁸ Downloads unter: http://www.provieh.de/downloads/proviehpositionspapierklima_dez_09.pdf bzw. http://www.provieh.de/downloads/thesenpapier_klimaschutz_provieh.pdf

zigen Großabnehmer wie Wiesenhof tätig. Dieser zahlt einen festen Preis je Kilogramm, der kaum die laufenden Kosten deckt. Das wirtschaftliche Risiko und die Investitionskosten tragen die Lohnmäster hingegen selbst.

2.4 Tierschutz

Wir alle wollen unseren Kindern Respekt vor dem Leben und Mitgefühl für andere vermitteln. Wir halten Hunde, Katzen, Kaninchen, Meerschweinchen, Vögel oder Fische. Wir zeigen unseren Kindern in der Natur Rehe, Würmer oder Schnecken. Wir besuchen Zoos, weil alle Kinder von lebenden Tieren begeistert sind. Manchmal besuchen wir sogar einen Vorzeige-Bauernhof, am besten einen ökologisch wirtschaftenden, um den Kindern einmal Kühe, Schweine und Hühner zu zeigen. Dass wir die einen Tiere töten und essen, die anderen aber zum Kuscheln und Liebhaben nutzen, ist dem Verfasser als Vegetarier fremd. Aber auch Nicht-Vegetarier sollten sich die **Frage stellen, in wie weit sie es verantworten mögen, dass für sie bzw. ihre Kinder Tiere bzw. Tierkinder** (Masthühner erreichen ihre Schlachtreife bereits im Alter von einem Monat!) **gequält werden** – Tiere, die von Kindern geliebt werden und die sie sich in artgerechter Haltung auf dem Bauernhof angeschaut haben.

Auf der Homepage der Stiftung Kindergärten Finkenau e.V. wird zwar davon geschrieben, dass der Lieferant der Finkenau-Kitas De Köök Fleisch und Fisch aus artgerechter Haltung verwendet. Abgesehen davon, dass dies bei Fisch nur bei Wildfang möglich ist und der unartgerechte Fang und die unartgerechte Tötung verschwiegen werden, ist der Begriff „artgerechte Haltung“ nicht geschützt. Jeder Hühnerbaron, der seine Hennen in Käfigen (Kleinvollieren, ausgestalteten Käfigen, wie immer man sie nennen mag) hält, darf diese Haltung als artgerecht bezeichnen.

Bei **konventioneller Tierhaltung** muss man aber zunächst grundsätzlich davon ausgehen, dass auf Masse statt auf Klasse gesetzt wird, dass die Haltung möglichst kostengünstig erfolgt und dass dazu im Regelfall das Tier dem Haltungssystem angepasst wird. Den „Kleinbauern von nebenan“ mit fünf Schweinen, zwanzig Hühnern und zehn Puten gibt es fast nicht mehr.

Da viel Putenfleisch in der BarUhle I gegessen wird, soll an dieser Stelle exemplarisch die übliche **Putenhaltung** beschrieben werden⁹. Die Haltung von Hähnchen, Legehennen, Schweinen, Rindern oder Fisch in Aquakultur ist allerdings nicht besser.

„In Deutschland werden pro Jahr zwischen 30 und 36 Mio. Puten (auch Truthähne/-hühner) gemästet. Die meisten Tiere werden in Betrieben mit fünf bis zehntausend Mastplätzen gehalten. Die schwersten Puten werden in Deutschland gemästet.

Die deutsche Geflügelindustrie wirbt damit, dass Puten gute Futterverwerter seien und somit für die Geflügelfleischerzeugung eine geringe Futtermenge (und damit auch landwirtschaftliche Nutzfläche) benötigt werde. Bei der derzeitigen intensiven Mastputenhaltung ist diese Aussage richtig. 95 Prozent aller Puten in Deutschland sind Hochleistungshybride. In 16 bis 22 Wochen können Putenhähne ein Schlachtgewicht von 22 kg erreichen. Diese Rassen (meist B.U.T. Big 6) sind auf gute Futterverwertung und schnellen Fleischansatz gezüchtet.

⁹ Quelle: <http://www.provieh.de/node/10233>

Von den negativen Folgen für die Tiere erfährt man von der Geflügelindustrie jedoch nichts. Wie in der industriellen Mast meist üblich, werden auch Puten künstlich besamt. Aufgrund ihres Körpergewichts und des überdimensionalen Brustmuskels können sich diese Tiere aber auch gar nicht mehr natürlich vermehren. Annähernd 100 Prozent der Puten sind von zucht- und haltungsbedingten Krankheiten betroffen. Das Skelett und die inneren Organe können mit der enormen Wachstumsgeschwindigkeit der Muskeln nicht mithalten. Dadurch entstehen schwere gesundheitliche Schäden, wie z.B. Herz- und Kreislauferkrankungen, Fußballenveränderungen oder verformte Knochen (X- und O- Beine). Zum Mastende liegen die Tiere aufgrund ihres hohen Gewichts fast nur noch. Dadurch kommt es zu eitrigen Entzündungen des Brustschleimbeutels (Brustblasen).

Fünf Hennen oder drei Hähne müssen sich ungefähr einen Quadratmeter teilen. Besatzdichten von 45 bis 58 kg pro Quadratmeter sind heute üblich. Eine rechtsverbindliche Vorgabe gibt es nicht. In einer solchen Bedrängnis können die Tiere ihr art eigenes, natürliches Verhalten nicht ausüben. Soziale Mindestabstände können nicht eingehalten und Rangstreitigkeiten nicht friedlich gelöst werden. Zudem stehen die Puten den gesamten Mastdurchgang auf feuchter, harter Einstreu in einer völlig reizarmen Umgebung. Die Folge sind Hackschläge, Federpicken und Kannibalismus. Um der hohen Verletzungsquote (und damit den wirtschaftlichen Verlusten) vorzubeugen, werden den Kücken die Schnäbel gekürzt. Das ist eine extrem schmerzhaft Amputation, denn Schnäbel sind als Tastorgane von Nerven durchzogen, wie in etwa unsere Fingerspitzen.

Drei bis acht Prozent Verluste werden von den Mästern einkalkuliert.“

Übrigens: Sollte ein Hersteller einmal mit dem **QS-Siegel** werben, ist dies ein weiterer Lug und Betrug der Agrarindustrie. Auch auf QS-Betrieben werden die Vorgaben des Tierschutzgesetzes (wie auf allen agrarindustriellen Betrieben) nicht eingehalten. Zudem wird jeder Betrieb nur im Schnitt alle drei Jahre und dies nach Vorankündigung vom QS-Prüfer überprüft¹⁰.

Die **Tierhaltung nach den Kriterien des EU-Biosiegels** oder anderer, im Regelfall besserer Öko-Siegel (Bioland, demeter, Neuland, etc.) schreibt hingegen erheblich mehr Platz für die Tiere mit Auslauf (meist auch im Freiland) vor und verbietet Verstümmelungen. Auch eine Turbomast mit den oben beschriebenen Folgen ist nicht erlaubt. Die Kontrollen erfolgen regelmäßig und gründlich.

Für mehr Informationen zu den Biosiegeln im Überblick sei auf den Einkaufsratgeber (ausführlich) bzw., die Einkaufshilfe (Kurzfassung) von PROVIEH verwiesen, der die wichtigsten Biosiegel vorstellen und bewerten¹¹.

2.5 Mythen zum Fleischkonsum

Mittlerweile ist auch unter Fachkreisen anerkannt, dass die ovo-lakto-vegetarische Ernährung (d.h. kein Fleisch und Fisch, aber Eier und Milchprodukte) Kindern nicht schadet. Überall wird gleichzeitig dazu aufgerufen, den Konsum von Fleisch zumin-

¹⁰ Quelle: Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt

¹¹ Download unter <http://www.provieh.de/downloads/einkaufsratgeber.pdf> bzw. <http://drupal.provieh.de/downloads/einkaufshilfe-2010.pdf>

dest zu reduzieren. Dass Fleisch nicht automatisch gesund ist, wurde in den Kapiteln 2.1 und 2.2. schon erläutert. Dennoch halten sich hartnäckige Gerüchte von Mangelerscheinungen. Auf einige soll an dieser Stelle eingegangen werden¹²:

Eiweißmangel: Früher glaubte man, dass eine üppige Eiweißversorgung das wichtigste bei einer guten Ernährung sei. Heutzutage ist klar: Die Betonung tierischer Fette und Proteine ist für die Entstehung vieler Zivilisationskrankheiten verantwortlich. Viel wichtiger als die Aufnahme von Eiweiß und Fett ist es, wenn Kohlenhydrate und Ballaststoffe im Vordergrund stehen. Darüber hinaus gibt es zahlreiche wertvolle pflanzliche Eiweißquellen, zum Beispiel Sojaprodukte, Hülsenfrüchte, Getreide (sehr beliebt als Fleischersatz: Seitan, z.B. in Ravioli oder als Bratwürstchen), Nüsse oder Kartoffeln, optimalerweise kombiniert, auch mit Eiern und Milchprodukten.

Eisenmangel: Zwar kann der Körper besser Eisen aus tierischen als aus pflanzlichen Lebensmitteln verwerten. Für die Eisenaufnahme ist aber generell, in der Tat aber vor allem bei Eisen pflanzlicher Herkunft darauf zu achten, dass keine aufnahmehemmenden Produkte gleichzeitig verzehrt werden, vor allem Rhabarber, Tee und Milchprodukte, aber auch Spinat. Aufnahmefördernd sind hingegen vor allem Vitamin-C-haltige Nahrungsmittel. Viele Lebensmittel enthalten übrigens gleichzeitig viel Eisen und Vitamin C, zum Beispiel Trockenfrüchte oder Traubensaft. Besonders eisenhaltige Lebensmittel sind alle dunklen Gemüsesorten wie Brokkoli, Rote Bete und Rapunzel, Hülsenfrüchte (z.B. Linsen, Erbsen, Kidney-Bohnen) oder Körner (primär Hirse, Amaranth). Auch Trockenfrüchte (vor allem Aprikosen, Feigen, Datteln, Pflaumen, Rosinen) oder Pistazien-, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne sowie Sesamsamen sind eisenreich.

Zink, Jod, Vitamin D, Vitamin B12: Eventuelle Versorgungsprobleme kommen überall in der Bevölkerung, nicht nur bei Vegetariern vor. Vitamin B12 ist in der Tat allerdings in nennenswerten Mengen nur in Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu finden. Aber schon bei ovo-lakto-vegetarischer Ernährung entstehen im Regelfall keine Versorgungsengpässe.

Für eine **Übersicht**, in welchen pflanzlichen Lebensmitteln welche wichtigen **Nährstoffe** zu finden sind, sei auf das Buch „So schmeckt's Kindern vegetarisch“ von Irmela Erckenbrecht (Seite 42f.) verwiesen.

3. Anforderungen an einen Kita-Caterer

Abschließend sollen aus der subjektiven Sicht eines Vaters, dem die Ernährung seines Kindes aus zahlreichen Gründen wichtig ist, die Anforderungen an einen Kita-Caterer formuliert werden.

In dem Zusammenhang erlaubt sich der Verfasser auch den Hinweis, dass nach seiner Erfahrung die Ernährungssituation in der Kita für viele Eltern einer der 4-5 Hauptgründe für bzw. gegen die Wahl einer Kita ist. Ein exzellentes Ernährungskonzept dürfte damit einen wesentlichen Einfluss auf den Ruf einer Kita haben. Bei einer

¹² Quelle: Erckenbrecht, Irmela: So schmeckt's Kindern vegetarisch, S. 12ff.

suboptimalen Ernährung müssen hingegen zahlreiche andere Auswahlgründe überdurchschnittlich positiv bewertet werden.

Die wichtigsten Anforderungen an einen Bio-Caterer aus Sicht des Verfassers:

1. **Komplette Ernährung mit Bio-Essen.** Das Argument, dass dies kostenmäßig für Caterer bzw. Kita nicht darstellbar sei, kann leicht widerlegt werden. Es gibt zahlreiche Kita-Caterer, die Kitas (keine „Privat-Kitas“!) mit 100% Bio-Essen beliefern können. Und offenbar gibt es auch Kitas, die dies trotz der Finanzierung über das Gutscheinsystem bezahlen können. Als Beispiel für einen 100%igen Bio-Caterer sei die Firma Wackelpeter benannt¹³.
2. **Transparenz:** Der zwischenzeitliche Lieferant der BarUhle I, Vollmund, hatte zwar ebenso wie De Köök kein vollständiges Angebot an Bio-Produkten. Allerdings waren die Bio-Menüs als solche gekennzeichnet. Dies hat es zum Beispiel dem Verfasser ermöglicht, seinem Kind Fleisch dann zu gestatten, wenn es Teil des Bio-Menüs war. Deshalb: So lange nicht alle Speisen Bio-Qualität haben, sollte genau aufgeführt sein, welche Menüs oder Teile des Menüs „Bio“ sind.
3. **Menüauswahl in der Kita:** Bei der Auswahl des Menüs sprechen die in Kapitel 2 genannten Gründe dafür, im Regelfall das Bio-Menü zu wählen. Bei Anbietern wie Vollmund, die an mehr als zwei Tagen Fleisch- / Fisch-Menüs anbieten, sollte zudem maximal zweimal ein Menü mit Fleisch bzw. Fisch als Beilage oder in der Soße gewählt werden.
4. **Intensive Gespräche mit dem Caterer:** Als De Köök bzw. der Inhaber vor über 30 Jahren gesunde Ernährung in Kitas brachten, war er mit Sicherheit Pionier und Vorreiter. Es ist bei allen Geschäftsbeziehungen aber natürlich, dass eine enge und langjährige Zusammenarbeit mit einem Großabnehmer dazu führt, dass auf beiden Seiten (Lieferant und Abnehmer) nicht immer so intensiv über Veränderungen und Anpassungen an den „state of art“ nachgedacht wird, wie dies der Fall wäre, wenn man den Caterer wechselte bzw. als Caterer neue Kunden akquirieren müsste / wollte. Von daher empfiehlt sich in regelmäßigen Abständen die kritische Überprüfung des Speisenangebots, der Bezugsquellen und der Kalkulation.

Übrigens gelten diese **Anforderungen auch für den Teil der Ernährung, den die Kita selbst übernimmt** (Frühstück, Snacks). Auch die Verpflegung bei Laternenumzug, Sommerfest etc. sollte auf Bio-Basis erfolgen. Gerade in Hamburg gibt es gute Gelegenheiten, z.B. „bezahlbare“ Bio-Bratwürste zu erstehen (wenn denn unbedingt Fleisch gegrillt werden soll – es gibt wunderbare Möglichkeiten, Gemüse, Käse und Kartoffeln zu grillen).

Für die **Umstellung auf (komplett) biologische Ernährung** gibt es übrigens ein „Aktionshandbuch zur Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“ vom Tollwood Festival und dem Referat für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München¹⁴. In diesem wird unter anderem auch auf die Finanzierung und Einsparmöglichkeiten eingegangen.

¹³ www.wackelpeter-service.com

¹⁴ Mehr Informationen zum Projekt „Bio für Kinder“: www.tollwood.de/mensch-umwelt/bio-fuer-kinder/das-projekt

4. Weiterführende Links und Literatur

Eine unvollständige Sammlung von Materialien, Literatur und hilfreichen Links soll die Anmerkungen zum Essen in der BarUhle I abschließen und den / die interessierten Lesenden zum Stöbern, Weiterlesen und Informieren anregen:

Erckenbrecht, Irmela: So schmeckt's Kindern vegetarisch. Pala-Verlag, 3. Auflage 2009, ISBN 978-3-89566-170-9

Focke, Hermann: Die Natur schlägt zurück. Antibiotikamissbrauch in der intensiven Nutztierhaltung und Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt. Pro Business Verlag 2010, ISBN 978-3-86805-766-9

Goris, Eva: Unser kläglich Brot. Droemer-Verlag 2007, ISBN 978-3-426-27413-2

Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, www.albert-schweitzer-stiftung.de

DGE (Hrsg.): Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Download unter www.fitkid-aktion.de)

Alles zum Thema Fisch: www.fair-fish.ch

PROVIEH – Verein gegen tierquälerische Massentierhaltung e.V., www.provieh.de, Einzelquellen vgl. im Text

Tollwood GmbH (privatwirtschaftliche Gesellschaft für kulturelle Veranstaltungen und Umweltaktivitäten), www.tollwood.de, Initiator des Projekts „Bio für Kinder“

Informationen zum Biosiegel: www.biosiegel.de, www.oekolandbau.de

Hamburg, den 09. Januar 2011

Gez.

Sven Garber

Sven Garber
Mozartstraße 42
22083 Hamburg
Tel.: 0160 99161408
Email: sven.garber@gmx.de