

## **Antrag**

**der Abg. Sandra Boser u. a. GRÜNE**

**und**

## **Stellungnahme**

**des Ministeriums für Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz**

### **Schul- und Kitaessen in Baden-Württemberg: Sachstand und aktuelle Entwicklungen**

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,  
die Landesregierung zu ersuchen  
zu berichten,

1. welche Maßnahmen es seitens des Landes zur Koordinierung eines gleichmäßigen, qualitativ hochwertigen Essensangebots in den Schulen Baden-Württembergs gibt;
2. ob Schulen bekannt sind, an denen die Schulverpflegung durch ein entsprechendes Unterrichtsfach, Projektarbeiten o.ä. unterstützt wird, um den Schülerinnen und Schülern den Umgang mit Lebensmitteln im Sinne einer Verbraucherbildung zu vermitteln;
3. welche Richtlinien die Qualität des Schulessens sicherstellen und in welchem Umfang der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Schulverpflegung bekannt gemacht und umgesetzt wird;
4. wie sich die Übergewichtssituation bei Kindern allgemein und bei Schulanfängern im speziellen in den letzten zehn Jahren entwickelt hat (sowohl in absoluten als auch in prozentualen Zahlen);
5. wie sie das Kräfteverhältnis von Maßnahmen zur Förderung einer gesunden Schülernahrung und industriellen Werbekampagnen für fett- und zuckerreiche Lebensmittel beurteilt;
6. wie sie die aktuelle und künftige Rolle der Vernetzungsstelle Schulverpflegung bewertet;

7. wie das Thema Ernährung in den Ausbildungsgängen für den Bildungsbereich wie z. B. Lehrer und Erzieher verankert ist und wie das Thema Ernährung im Vergleich zum aktuellen Bildungsplan im Rahmen der Bildungsplanreform 2015 berücksichtigt wird;
8. welche Materialien sie den Bildungseinrichtungen zum Thema Ernährung zur Verfügung stellt und wie sichergestellt wird, dass die vorhandenen Materialien genutzt werden;
9. welche Erkenntnisse sie über die Hygiene im Bereich der Verpflegung in Kindergärten und Schulen hat;
10. welche Möglichkeiten sie sieht, den Anteil regional, naturnah und ökologisch erzeugter Lebensmittel bei der Schul- und Kitaverpflegung zu stärken.

13. 11. 2012

Boser, Dr. Rösler, Lehmann, Fritz, Poreski, Hahn GRÜNE

#### Begründung

Die Zahl der Kinder und Jugendlichen, die in Ganztageseinrichtungen untergebracht sind, wird in den kommenden Jahren weiter steigen und dadurch auch die Notwendigkeit für Politik und Gesellschaft, Konzepte für eine qualitativ hochwertige, regionale und ökologische Schulverpflegung zu erstellen und weiterzuentwickeln. Die Durchfallerpidemien im Norden Deutschlands durch bakteriell belastete Tiefkühlerbeeren haben einmal mehr deutlich gemacht, welche Rolle Qualität in der Schulverpflegung spielt und künftig spielen muss.

Die Anzahl der teilnehmenden Schulen am Tag der Schulverpflegung am 18. Oktober 2012 belegt eindrücklich das große Interesse seitens der Schulen an diesem Thema. Fast 400 Schulen haben teilgenommen. Die Veranstaltung am 18. Oktober 2012 hat auch gezeigt, dass die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in den Kommunen und Schulen eine hervorragende Arbeit leistet.

Schul- und Kindertagesstättenverpflegung kann eine Brücke zum Thema Ernährung, Lebensmittel, Essenszubereitung, Genuss und Geschmack in Schulen und Kindertagesstätten schlagen und in den Lernalltag eingebunden werden. Das Thema Verbraucherbildung soll in Zusammenhang mit der Ernährung aus regional, naturnah (z. B. Streuobst) und ökologisch erzeugten Lebensmittel sowie nachhaltiger Entwicklung bei der anstehenden Bildungsplanreform aufgegriffen werden.

Der vorliegende Antrag beschäftigt sich mit dem aktuellen Sachstand und möglichen Entwicklungen zu diesem Thema.

## Stellungnahme

Mit Schreiben vom 3. Dezember 2012 Nr. Z-(38)0141.5/160F nimmt das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Senioren, dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport und dem Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,  
die Landesregierung zu ersuchen  
zu berichten,*

*1. welche Maßnahmen es seitens des Landes zur Koordinierung eines gleichmäßigen, qualitativ hochwertigen Essensangebots in den Schulen Baden-Württembergs gibt;*

Zu 1.:

2007 hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) das Projekt „Vernetzungsstellen Schulverpflegung“ im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ gestartet. Zur Koordination eines qualitativ hochwertigen Essensangebots in den Schulen Baden-Württembergs hat die Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE BW) die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg (VSSV BW) eingerichtet. Am 1. Juli 2008 nahm die VSSV BW als erste dieser Einrichtungen ihre Arbeit auf.

Die VSSV BW berät vor allem Schulträger, Schulen und Caterer bei dem Aufbau einer adäquaten Schulverpflegung. Träger und Schulen, die an einer Beratung interessiert sind, werden von 44 aktiven Praxisbegleitern betreut. Zu den Aufgaben der VSSV BW zählen der Aufbau und die Unterstützung regionaler Netzwerke, die Pflege eines Expertenpools (Praxisbegleiter) zum Vor-Ort-Coaching an Schulen, „Werkstattgespräche“ mit Akteuren der Schulverpflegung (hauswirtschaftliches Personal, Caterer), der Erstellung und Pflege von Datenbanken mit Anbietern, Ausstattern, Beratern und Experten, Materialien, Projekten, Best-Practice-Schulen und regionalen Netzwerke (auch Projektregionen), Öffentlichkeitsarbeit (z. B. Internetseite, Newsletter, Tagungen, Berichte in Medien der Kooperationspartner, Tag der Schulverpflegung), telefonische Beratung und der Aufbau eines landesweiten Netzwerks.

Folgende Medien der VSSV BW erfreuen sich guter Nachfrage: Prozessorientierte Arbeitshilfe (erstellt in Zusammenarbeit mit der Projektgruppe „Gesunde Ernährung“ der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg), Erfahrungskatalog Aufbau einer Schulverpflegung, Erfahrungskatalog Akzeptanz der Schulverpflegung, Newsletter, Extern: DGE-Qualitätsstandard, 2012 ist neu erschienen: „Schulverpflegung für Gastronomen“ (gemeinsam mit dem DEHOGA und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz).

Die DGE-BW und das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz möchten Empfehlungen für die Schulverpflegung etablieren, die von möglichst vielen Akteuren getragen werden. Essen und Trinken in Schulen soll zudem nachhaltig in der Ernährungsbildung verankert werden.

*2. ob Schulen bekannt sind, an denen die Schulverpflegung durch ein entsprechendes Unterrichtsfach, Projektarbeiten o. ä. unterstützt wird, um den Schülerinnen und Schülern den Umgang mit Lebensmitteln im Sinne einer Verbraucherbildung zu vermitteln;*

Zu 2.:

In den Haupt- und Werkrealschulen erlernen die Jugendlichen im Fächerverbund „Wirtschaft – Arbeit – Gesundheit“ Grundfertigkeiten der Nahrungszubereitung und kennen die Grundlagen einer gesunden Lebensführung. Dadurch erhalten sie

Kompetenzen zur Alltagsbewältigung und zur verantwortungsbewussten Lebensgestaltung. So können die Schülerinnen und Schüler Grundnahrungsmittel nach haushälterischen und gesundheitlichen Kriterien sowie nach Prinzipien der Nachhaltigkeit bewerten und verarbeiten und dadurch auch Zusammenhänge zwischen Ernährung, Körperbeziehung und Wohlbefinden ableiten.

Die Werkrealschule vermittelt im Wahlpflichtfach „Gesundheit und Soziales“ mit dem Thema „Ernährung und Bewegung“ grundlegende Kompetenzen, die der beruflichen Orientierung dienen. Die Schülerinnen und Schüler erkennen dabei die Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Ernährung und Bewegung. Sie erfahren, dass bewusste Ernährung und angemessene Bewegung für eine gesunde Lebensführung Voraussetzung sind. Des Weiteren lernen sie vollwertige Mahlzeiten, im Hinblick auf unterschiedliche Lebenssituationen und Lebensstile, zuzubereiten. Die Jugendlichen setzen sich dabei kritisch mit aktuellen Ernährungsthemen auseinander und beurteilen diese.

In der Realschule wird im Wahlpflichtfach „Mensch und Umwelt“ (MuM) vertieft auf die Bereiche der Nahrungszubereitung und der vollwertigen Ernährung eingegangen. Im Bereich der Ernährung steht die Planung, Bewertung und Zubereitung von bedarfsgerechter, vollwertiger und gesunder Ernährung unter Berücksichtigung des Genusswertes und des Ökologiewertes im Mittelpunkt. Vom verbraucherbewussten Einkauf bis zum fertigen Gericht erlernen die Schülerinnen und Schüler exemplarisch den sinnvollen und sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln.

Sie können die Lebensmittelqualität unter den Aspekten der Gesundheitsverträglichkeit, der Sozialverträglichkeit und der Umweltverträglichkeit beurteilen.

Im allgemein bildenden Gymnasium lernen die Schülerinnen und Schüler im Rahmen des Fächerverbands Geographie – Wirtschaft – Gemeinschaftskunde, ihre Stellung als Konsumenten zu beurteilen, auch die Beeinflussung ihrer Konsumentscheidungen durch Medien und Auswirkungen ihres Konsumverhaltens, insbesondere unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Als Beispiel kann unter anderem der Konsum von Lebensmitteln gewählt werden. Im Fach Biologie wird das Wissen über die Auswirkungen des Konsumverhaltens ergänzt durch Kenntnisse einer gesunden Ernährung.

Das Kultusministerium initiiert bzw. unterstützt Projekte und Veranstaltungen, die Schülerinnen und Schüler für das Thema „Ernährung“ sensibilisieren sollen.

Beispielhaft sei hier der bundesweite Wettbewerb „ERDGASPOKAL der Schülerköche“ genannt, der im Schuljahr 2012/2013 die 16. Runde durchläuft und seit Wettbewerbsbeginn vom Ministerium für Kultus, Jugend und Sport unterstützt wird. Der Wettbewerb wurde von den deutschen Gasversorgern und dem Verband der Köche Deutschlands ins Leben gerufen. Kinder und Jugendliche aus Grund- und Hauptschulen erhalten die Aufgabe, aus vorgegebenen Zutaten ein mehrgängiges Menü zu kreieren und zu kochen. Dadurch wird nicht nur das Bewusstsein für Lebensmittel und deren Zubereitung geschult, er bietet auch eine sinnvolle Freizeitbeschäftigung und die Chance, sich mit den Berufen im Hotel- und Gaststättengewerbe vertraut zu machen.

Ein weiteres Projekt, das seit einigen Jahren in Zusammenarbeit mit der EDEKA Südwest Handelsgesellschaft mbH und der Stiftung Sport in der Schule durchgeführt wird, ist die Ausbildung zum Fitness-Coach. Der Fitness-Coach wurde in Anlehnung an das in Baden-Württemberg seit über 10 Jahren erfolgreiche Schülermentoren-Programm konzipiert. Bei einem zweitägigen Seminar werden Schülerinnen und Schüler ab der Jahrgangsstufe 8 – vor allem von Haupt- und Realschulen – für die Themen Bewegung und Ernährung sensibilisiert und bekommen Grundlagenwissen vermittelt. Danach sind sie in der Lage, ihre Lehrerinnen und Lehrer bei der Durchführung von Projekten zu unterstützen. So wirkt der Fitness-Coach als Multiplikator und kann die Bewegungs- und Ernährungssituation an der eigenen Schule beeinflussen.

Im Zuge der Qualifizierung der Präventionsbeauftragten, deren Aufgabe es ist, die Schulen bei der Umsetzung des Präventionskonzeptes stark.stärker.WIR. zu unterstützen, wurden die Angebote des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sowie die entsprechenden Ansprechpartner für die Schulen vorgestellt.

Es gibt viele Schulen, an denen die Schulverpflegung durch ein entsprechendes Unterrichtsfach, Projektarbeiten oder ähnliches unterstützt wird. Schülerfirmen bzw. Schüler „kochen“ für Schüler-Projekte für die Pausenverpflegung oder das Mittagessen gibt es beispielsweise in folgenden Schulen:

- Gerhart-Hauptmann-Schule, Reutlingen;
- Werkrealschule Oberhausen: „Flotte Kochfinger“;
- Christliche Schule im Hegau, Hilzingen;
- Stephen-Hawking-Schule, Neckargemünd: Schüler-Café „Café Olé“;
- Droste-Hülshoff-Gymnasium, Freiburg im Breisgau;
- Ludwig-Uhland-Schule, Wendlingen (Schülerfirma und Sozialpraktikum)

Es gibt auch viele Förderschulen, bei denen „Schüler kochen für Schüler“ Teil des pädagogischen Konzeptes ist.

Darüber hinaus gibt es das Schulprojekt McMöhre vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND). Hier erhalten Schülerinnen und Schüler in Baden-Württemberg ab Klasse 7 die Gelegenheit, den Pausenladen an ihrer Schule ein- oder mehrmals die Woche zu übernehmen und den Mitschülern selbst gemachte Pausenvesper anzubieten. Der BUND Baden-Württemberg unterstützt interessierte Schulen bei dem Betrieb der Schülerfirmen. Zum aktuellen Zeitpunkt betrieben 15 Schulen in Baden-Württemberg ein McMöhre-Projekt, z.B. Karl-Friedrich-Reinhardt-Werkrealschule in Schorndorf.

Schülerinnen und Schüler als Praktikanten in der Mensa gibt es in allen Schularten, z. B.:

- Edith-Stein-Gymnasium, Bretten, Wahlpflichtfach Soziales Lernen, für Kl. 7 bis 10;
- Carl-Orff-Schule, Sinsheim, ab Kl. 8, Langzeit- und Tagespraktika;
- Staudinger-Gesamtschule, Freiburg, Tagespraktika zur Berufsorientierung (Fächerbezug: Hauswirtschaft und Textiles Werken);
- Schulzentrum Erbach, Kurz- und Langzeitpraktika, Kl. 8 bis 10 in Kooperation mit der Bodelschwingschule (Menschen mit Behinderung);
- Zeppelin-Schule, Fellbach, 14-tägige Praktika in Klasse 7 (Fach Hauswirtschaft); Mensa im Schulzentrum Lauda, Langzeitpraktika.

In Waldorfschulen ist das Küchenpraktikum in Klasse 7 meist obligatorisch.

Die Beispiele geben einen sehr guten Einblick, dass der Bezug zur Berufsorientierung und die Verbindung Hauswirtschaft – Soziales Lernen – soziale Kompetenzen in allen Schularten in den Schulalltag eingebaut werden kann.

In einigen Landkreisen gibt es für Schulen die Möglichkeit, eine Auszeichnung für besonderes Engagement in gesundheitsförderlichen Themenbereichen zu erwerben. Für Schulen im Bodenseekreis gibt es das Siegel „Gesunde Schule“ im Bereich Ernährung. Prämierte Schulen und Voraussetzungen sind auf der Internetseite [www.siegel-gesunde-schule.de](http://www.siegel-gesunde-schule.de) dargestellt. Im Landkreis Biberach gibt es die Aktion „Sterne für Schulen“. Auf der Internetseite [www.biberach.de/stern-ernaehrung.html](http://www.biberach.de/stern-ernaehrung.html) sind die Kriterien und Schulen dargestellt, die mit dem Stern für die Ernährung ausgezeichnet wurden.

In 2012 haben unter dem Motto „Zukunft muss gemeinsam schmecken!“ die Projektträger MLR, MBW und DEHOGA Baden-Württemberg – insbesondere mit den „Schmeck-den-Süden“-Gastronomen – gemeinsam mit Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen das Landesjubiläum gefeiert. Im Mittelpunkt des landesweiten Projekts stand die Beschäftigung mit Nahrungsmitteln und regionalen Produkten aus Baden-Württemberg. Ziel war es, Kinder und Jugendliche zu motivieren, die Vielfalt und Qualität regionaler Produkte kennen zu lernen, gemeinsames Essen und Genießen wertzuschätzen und das Gemeinschaftsgefühl zu stärken. Dieses Angebot wurde insbesondere von Schulklassen angenommen. Viele der beteiligten Gastronomen werden solche Maßnahmen in 2013 anbieten bzw. fortsetzen.

*3. welche Richtlinien die Qualität des Schulessens sicherstellen und in welchem Umfang der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Schulverpflegung bekannt gemacht und umgesetzt wird;*

Zu 3.:

Für die Bereitstellung des Mittagessens in Ganztagschulen ist der kommunale Schulträger verantwortlich. Es gibt keine staatlichen Qualitätsvorgaben zum Schulessen.

Die Qualität des Schulessens in Baden-Württemberg wurde 2009 bis 2010 über die amtliche Lebensmittelüberwachung im Rahmen eines Sonderprogramms an 153 Schulen in Baden-Württemberg erfasst und bewertet. Zahlreiche Erkenntnisse aus dem Projekt sind als Empfehlungen in den „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung“ eingeflossen und kostenlos verfügbar unter: [www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/bro/Bro\\_Leitfaden\\_Schulverpflegung.pdf](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/bro/Bro_Leitfaden_Schulverpflegung.pdf).

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung unterstützt Schulen bei der Entwicklung und Qualitätsverbesserung einer ausgewogenen Schulverpflegung. Die Basis dafür bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (kostenlos verfügbar unter: [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)). Ein Ziel aller Vernetzungsstellen ist die Unterstützung bei der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards (siehe auch 1.).

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung wird von Schulen und Caterern auf freiwilliger Basis umgesetzt. Eine behördliche Überprüfung der Umsetzung der Qualitätsstandards erfolgt nicht. Lediglich das Land Berlin hat die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung verbindlich in den Ausschreibungen implementiert. Sie werden dort weitgehend im Primarbereich umgesetzt.

Die VSSV BW kommuniziert die Aspekte des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE seit Beginn ihrer Tätigkeit und vertieft sie in ihren Angeboten, z. B. in Werkstattgesprächen (zuletzt am 14. und 21. November 2012), der Prozessorientierten Arbeitshilfe und durch Integration regionaler Anbieter in der Datenbank BAWIS.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unterstützte durch Tagungen 2007/2008 und 2012 („Schulverpflegung in der Praxis – Sicher, gut und zertifiziert“ am 19. Juni 2012) die Verbreitung und Bekanntheit des DGE-Qualitätsstandards und der Möglichkeit zur Zertifizierung.

Die VSSV BW begleitet die Schulen auch bei einer Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Bisher sind in Baden-Württemberg zwei Schulen bzw. Schulumensens sowie ein Caterer zertifiziert, zwei weitere Schulen sind auf dem Weg. Hier besteht großes Informations- und Ausbaupotenzial.

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung als Richtlinie wäre begrüßenswert, damit entsprechende Qualität flächendeckend verbreitet werden kann.

*4. wie sich die Übergewichtssituation bei Kindern allgemein und bei Schulanfängern im speziellen in den letzten zehn Jahren entwickelt hat (sowohl in absoluten als auch in prozentualen Zahlen);*

Zu 4.:

Zur Berechnung der Prävalenz von Übergewicht und Adipositas werden in Baden-Württemberg, ebenso wie in den anderen Bundesländern, der Body-Mass-Index und die Referenzwerte von Kromeyer-Hauschild verwendet. Eine Zunahme von Übergewicht und Adipositas ist in den letzten Jahren bei Einschulungskindern in Baden-Württemberg nicht zu erkennen. Im Untersuchungsjahr 2008/2009 wurde die neu konzipierte Einschulungsuntersuchung eingeführt, seither sind die untersuchten Kinder durchschnittlich ein Jahr jünger, was die Prävalenzzahlen beeinflusst. Die gewonnenen Daten der letzten drei Jahre sind aber mit einem Trend zur Abnahme der Prävalenz von Übergewicht und Adipositas vereinbar (vgl. Tabelle 1), eine endgültige Bewertung der Entwicklung bleibt aber noch abzuwarten.

Untersuchungs- jahr	Bei Einschulungs- untersuchungen gesehene Kinder	... davon Kinder mit Angaben zum Körpergewicht, nach Anzahl und Alter		... davon mit ...	
		Anzahl	Jahre	Übergewicht	Adipositas
				Prozent	Prozent
2001/2002	108.808	2.080	6	10,8	4,5
2002/2003	106.894	3.358	6	9,8	4,0
2003/2004	103.778	671	6	9,2	3,3
2004/2005	102.296	44.677	5,5 bis 6,5	10,6	4,4
2005/2006	104.024	44.562	5,5 bis 6,5	11,3	4,8
2006/2007	100.863	39.812	6	10,0	4,0
2007/2008	90.285	6.583	6	9,6	3,7
2008/2009	116.887	63.641	4,5 bis 6,2	9,8	3,9
2009/2010	86.232	73.163	4,25 bis 5,6	8,8	3,2
2010/2011	85.635	74.841	4,25 bis 5,6	8,8	3,2

Tabelle 1 Anteil der Kinder mit Übergewicht und Adipositas zum Zeitpunkt der Einschulungsuntersuchung, Baden-Württemberg 2002 bis 2012

Erläuterungen: Übergewicht schließt Adipositas mit ein  
bis 2007/2008 Erhebung nur in Stichproben unterschiedlicher Größe  
ab 2008/2009 Erhebung anlässlich der neu konzipierten Einschulungs-  
untersuchung  
(Quelle: Öffentlicher Gesundheitsdienst)

Allerdings zeigt die Einschulungsuntersuchung des Einschulungsjahrgangs 2011 in Baden-Württemberg, dass Kinder mit türkischer, italienischer und albanischer Familiensprache 2 bis 3 Mal so häufig von Überwicht bzw. starkem Übergewicht betroffen sind wie deutschsprachige Kinder. Hierauf deutet eine Auswertung nach der in den ersten drei Lebensjahren des Kindes gesprochenen Familiensprache hin. Von den Kindern, die 2011 eingeschult wurden und bei denen als Familiensprache nur Deutsch angegeben wurde, waren 2,3 % adipös. Wurde Deutsch und eine weitere Sprache angegeben, waren 5,0% der Kinder adipös. Wurde eine Fremdsprache (ohne Deutsch) angegeben, waren 6,2% der Kinder adipös (auf die Landtagsdrucksache 15/846 des Abgeordneten Nikolaos Sakellariou wird verwiesen).

Nach Ergebnissen der Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS) steigt die Häufigkeit von Übergewicht und Adipositas erst mit Beginn der Schulzeit an, daher kann aus den Ergebnissen der Einschulungsuntersuchung nicht auf die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas bei älteren Kindern geschlossen werden. Insgesamt haben 15 % der Kinder und Jugendlichen von 3 bis 17 Jahren einen BMI oberhalb des 90. Perzentils der Referenzdaten und sind damit übergewichtig.

Daten zu anderen Altersgruppen liegen für Baden-Württemberg in dieser Form nicht vor.

Altersgruppe	Übergewicht	Adipositas
	Prozent	Prozent
3-6 Jährige	9	2,9
7-10 Jährige	15,9	7
11-13 Jährige	18,3	7
14-17 Jährige	17,2	8,2

Tabelle 2 Prävalenz von Übergewicht und Adipositas bei 3 bis 17 Jährigen Kindern (n = 14747) nach Alter, KiGGS-Studie 2003 bis 2006  
(Quelle: KiGGS-Studie, Robert Koch Institut)

*5. wie sie das Kräfteverhältnis von Maßnahmen zur Förderung einer gesunden Schulernährung und industriellen Werbekampagnen für fett- und zuckerreiche Lebensmittel beurteilt;*

Zu 5.:

Laut AC Nielsen-Report „Handel – Verbraucher – Werbung 2012“ betragen die Werbeausgaben für Süßwaren 2011 in Deutschland 689 Mio. Euro (91,1 % in TV-Werbung) und für Milchprodukte 379 Mio. Euro (90,2 % für TV-Werbung). Zum Vergleich: Die Gesamtwerbeausgaben für Lebensmittel und Getränke betragen 2011 ca. 2,95 Mrd. Euro.

Die Maßnahmen zur Förderung einer gesunden Schulverpflegung sind schwerer zu beziffern. Für die Vernetzungsstellen Schulverpflegung wurden in Deutschland von 2008 bis 2012 insgesamt mind. 10 Mio. Euro ausgegeben. Für das BMELV-finanzierte Projekt Schule + Essen = Note 1, in dessen Rahmen u. a. der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung entwickelt wurde, wurden 2009/2010 ca. 1 Mio. Euro ausgegeben. Im Rahmen des Investitionsprogramms Zukunft, Bildung und Betreuung (IZBB) zum Ausbau der Ganztageschulen wurden von den insgesamt 4 Mrd. in den Jahren 2003 bis 2009 unter anderem auch moderne Schulmensen gebaut, die mit ihrem Ambiente auch einen wichtigen Beitrag zu einem gelungenen Mittagstisch leisten. Hinzu kommen Zuschüsse der Träger für die Mittagessen ihrer Kommunen, um die Eltern zu entlasten und ein qualitativ höherwertiges Angebot in der Schulmensa zu ermöglichen. Genaue Zahlen hierzu liegen der Landesregierung nicht vor.

Wichtig ist zu beachten, dass die dargestellten Mittel des Bundes und des Landes vor allem in wichtige strukturelle Maßnahmen und die tägliche Bezuschussung des Essens investiert wurden. Beschränkt auf das Kräfteverhältnis in der reinen medialen Präsenz der Schulverpflegung und Werbekampagnen der Industrie für zucker- und fetthaltige Lebensmittel ist die Situation deutlich ungleicher. Für die Schulverpflegung stehen für Imagekampagnen, Tagungen oder die Tagen der Schulverpflegung max. Mittel im unteren zweistelligen Millionenbereich zur Verfügung. Die Wahrnehmung beschränkt sich hier auf wenige Tage im Jahr. Eine wichtige Maßnahme zur Erfüllung des Erziehungsauftrages der Schülerinnen und Schüler ist es daher, dass in Bildungseinrichtungen keine Werbemaßnahmen durchgeführt werden dürfen (Verwaltungsvorschrift des Kultusministeriums „Werbung, Wettbewerbe und Erhebungen in Schulen“).

Seit Juli 2009 besteht des weiteren eine Selbstverpflichtung des Deutschen Werberates. Es wurden Verhaltensregeln für die kommerzielle Kommunikation für Lebensmittel erstellt, mit gesonderten Regeln für die an Kinder gerichtete Kommunikation. Die Werbung soll unter anderem keine direkten Aufforderungen zum Kauf oder Konsum an Kinder enthalten. Laut einer Betrachtung des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen sind diese jedoch so allgemein formuliert, dass es kaum zu Veränderungen kam.

*6. wie sie die aktuelle und künftige Rolle der Vernetzungsstelle Schulverpflegung bewertet;*

Zu 6.:

Mit steigender Zahl der Ganztageschulen und der Einführung des G8 in Baden-Württemberg nimmt die Aufenthaltsdauer der Kinder und Jugendlichen in der Schule deutlich zu. Viele Mahlzeiten fallen in die Schulzeiten. Es fehlen für eine angemessene Schulverpflegung in Baden-Württemberg derzeit verbindliche Regelungen, z. B. für eine verpflichtende Teilnahme oder für eine gesicherte Qualität. Auch die Implementierung der Schulverpflegung in Prozesse der Schulentwicklung oder auch die Kombination von Ernährungsbildung/Handlungskompetenz mit Verpflegungsangeboten ist derzeit noch ausbaufähig. Daher beurteilt die Landesregierung die Rolle der VSSV als sehr relevant und die Arbeit der VSSV als sehr positiv.

Schulverpflegung ist ein hochkomplexes Thema, in das viele Akteure involviert sind. In Baden-Württemberg ist befindet sich die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Betreuungseinrichtungen und Schulen erst im Aufbau. Dort, wo

sie bereits besteht, sind individuelle Lösungen nach und nach gewachsen, d. h. es gibt in Baden-Württemberg vor Ort sehr vielseitige, einzelne Modelle. Die Aufgabe der VSSV BW ist, diese komplexen Anforderungen zu konkretisieren, in praktische Arbeitshilfen umzusetzen und diese im Rahmen der Netzwerkarbeit allen Verantwortlichen und Interessierten zur Verfügung zu stellen.

Die VSSV BW hat in den letzten vier Jahren hierzu eine wichtige und erfolgreiche Arbeit geleistet. Sie hat für alle Nutzer eine fundierte, praxisorientierte Arbeitsbasis geschaffen und sehr gute Kommunikationsstrukturen für die Akteure aufgebaut. Damit können vor Ort personelle und finanzielle Ressourcen geschont werden. Bestehende Einrichtungen finden für ihre Anliegen schnelle Lösungen, sowohl für die Steigerung der Nachfrage und Akzeptanz als auch für die Qualität der Schulverpflegung. Bei der Einrichtung von neuen Mensen hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg ebenfalls Rat und Unterstützung geliefert. Die Arbeit wurde z. B. durch telefonische Interviews nach einem Kontakt mit der VSSV BW kontinuierlich in ihrer Qualität gesichert.

Der Beratungsbedarf nimmt weiter zu. Die Ganztagsangebote für Kinder und Jugendliche werden weiter ausgebaut mit neuen Herausforderungen an Kommunen. Diese führen dazu, dass inzwischen viele Kommunen und Schulen zunehmend über kommunale oder interschulische Gesamtkonzepte im Sinne von Synergie-Effekten nachdenken. Von Seiten der Kindergärten und Kindertagesstätten erreichen die VSSV BW vermehrt Anfragen. Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen gelingt besser, wenn die Akteure vor Ort an einem Runden Tisch gemeinsame Lösungen erarbeiten, unter Einbeziehung der pädagogischen Konzepte. Auch hier besteht noch großer Handlungsbedarf.

Die VSSV BW stellt zudem fest, dass der Wunsch nach Qualität der Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen mit steigender Akzeptanz zunimmt. Hier hat sie in den letzten Jahren einen Grundstein gelegt, der in den nächsten Jahren mit der Zunahme zertifizierter Schulen ausgebaut werden soll.

Die angeführten Aspekte zeigen, dass Kommunen, Schulen und Kindertageseinrichtungen auch künftig eine qualifizierte Beratung, z. B. bei Neukonzeptionen, aber auch im Hinblick auf die langfristige Akzeptanz benötigen. Das Projekt Vernetzungsstellen Schulverpflegung ist bundesweit ein großer Erfolg. Jedoch wird eine Fortsetzung der Bundesförderung als IN FORM Projekt für höchstens weitere drei Jahre möglich sein und degressiv erfolgen. Im aktuellen Projektzeitraum 2008 bis 2013 wird die VSSV BW gemeinsam vom BMELV im Rahmen der Initiative IN FORM (ca. 57%), der Nachhaltigkeitsstrategie BW (ca. 28%) und dem MLR im Rahmen von „Komm in Form“ (ca. 15%) finanziert. Danach ist keine Förderung durch den Bund mehr zu erwarten und neue Finanzierungsformen für die Vernetzungsstellen Schulverpflegung müssen gefunden werden. In Baden-Württemberg endet die aktuelle Projektlaufzeit am 30. Juni 2013.

Die VSSV BW hat in den letzten Jahren mit geringen Mitteln sehr viel geleistet. Es ist nicht sinnvoll, diese aufgebaute Expertise aufzugeben. Das Landesnetzwerk, in dem u. a. Kommunale Spitzenverbände, Vertreter der Ministerien, Landesverband Schulfördervereine, Caterer vertreten sind, hat sich bereits für eine Fortführung der erfolgreichen Arbeit in Baden-Württemberg ausgesprochen.

*7. wie das Thema Ernährung in den Ausbildungsgängen für den Bildungsbereich wie z. B. Lehrer und Erzieher verankert ist und wie das Thema Ernährung im Vergleich zum aktuellen Bildungsplan im Rahmen der Bildungsplanreform 2015 berücksichtigt wird;*

Zu 7.:

In der Erzieherinnen- und Erzieherausbildung ist das Thema Ernährung hauptsächlich im Handlungsfeld „Bildung und Entwicklung fördern II“, und hier im Lernfeld „Gesunderhaltung fördern“ verankert. Im einjährigen Berufskolleg für Praktikantinnen und Praktikanten umfasst das Lernfeld 1,5 Unterrichtsstunden je Woche, an der Fachschule für Sozialpädagogik wird das Lernfeld „Gesunderhaltung fördern“ mit einer Stunde je Woche unterrichtet.

Ausgehend von einem ganzheitlichen Verständnis von Gesundheit wird das Thema Ernährung aus vier unterschiedlichen Perspektiven in den Blick genommen. Der biologisch/physiologische Aspekt stellt die Bedeutung gesunder Ernährung sowie Qualität und Quantität von Nahrungsmitteln in den Mittelpunkt. Der Umgang mit Lebensmitteln und das Essverhalten, aber auch Esskulturen anderer Länder werden aus sozialpädagogischer Sicht beleuchtet. Der seelische Aspekt rückt die Themen Genuss und Verzicht, Fehlernährung sowie Essstörungen in den Fokus. Die vierte Perspektive bildet der humanökologische Aspekt. Hier werden Themen wie Bio-Lebensmittel und Verantwortung für Mensch und Umwelt behandelt.

Das Thema Ernährung ist im Studiengang Lehramt an Grundschulen im Kompetenzbereich Sport und Gesundheit sowie in dem darauf aufbauenden Fach „Alltagskultur und Gesundheit“ ein zentraler Inhalt. Im Kompetenzbereich wird das Grundwissen in den für die Grundschule relevanten körper- und gesundheitsbezogenen Bereichen wie z. B. Ernährung und Bewegung vermittelt. Im darauf aufbauenden Fachstudium lernen die Studierenden Konzepte der schulischen und außerschulischen Gesundheitserziehung und der Ernährungs- und Verbraucherbildung kennen und können diese bei der Planung, Gestaltung und Beurteilung von sport-, ernährungs- bzw. gesundheitsbezogenem Unterricht in der Grundschule umsetzen.

Im Studiengang Lehramt an Werkreal-, Haupt- und Realschulen ist das Thema Ernährung im Fach „Alltagskultur und Gesundheit“ verortet, das als Haupt- oder Nebenfach gewählt werden kann. Die Studierenden erwerben Grundlagen in ernährungs-, verbraucher- und gesundheitsbezogenen wissenschaftlichen Disziplinen. In der Fachpraxis werden grundlegende und erweiterte Fähigkeiten im Bereich der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung vermittelt, die im Unterricht z. B. bei Themenstellungen der Gesundheitserziehung und Verbraucherbildung umgesetzt werden können. Auch in den Fächern Biologie und Chemie sind ernährungsbezogene Inhalte verankert.

Im Studiengang Lehramt an Gymnasien werden im Fach Biologie Grundlagen für das Unterrichtsthema Ernährung gelegt durch verbindliche Studieninhalte wie Zellstoffwechsel oder Mensch und Umwelt; im Fach Chemie durch Themen wie Kohlenhydrate, Fette und Proteine; im Fach Sport sind Diätetik und Gesundheitserziehung verpflichtende Studieninhalte.

Im Vorbereitungsdienst der Lehrämter aller Schularten wird das Thema Gesundheitserziehung, zu dem auch die gesunde Ernährung gehört, ausgehend von den konkreten Erfahrungen der künftigen Lehrkräfte in ihrem eigenen Unterricht situativ besprochen und es werden methodische Zugänge aufgezeigt.

Bei der anstehenden Weiterentwicklung der Bildungspläne zum Schuljahr 2015/2016 wird das Thema „Gesunde Ernährung“ seine hohe Bedeutung behalten und entsprechend Berücksichtigung finden.

*8. welche Materialien sie den Bildungseinrichtungen zum Thema Ernährung zur Verfügung stellt und wie sichergestellt wird, dass die vorhandenen Materialien genutzt werden;*

Zu 8.:

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz räumt der Verbraucherbildung einen großen Stellenwert ein. Es bündelt seine Informations- und Bildungsmaßnahmen für Verbraucher, Multiplikatoren und pädagogische Fachkräfte in den beiden Landesinitiativen Bewusste Kinderernährung (BeKi) und Blickpunkt Ernährung. Für Bildungseinrichtungen werden im Rahmen der Landesinitiative BeKi als Arbeitsmaterialien u. a. die Arbeitsordner „Esspedition Kindergarten – Ernährungserziehung für die Praxis“ und „Esspedition Schule – Materialien Ernährung für die Klassen 1 bis 6“ sowie ganz neu die Handreichung „Essen lernen in Kita und Tagespflege – Ernährungsbildung für Kleinkinder“ herausgegeben. Alle drei Publikationen wurden mit dem aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. konzipiert und erstellt. Sie sind kostenpflichtig in ganz Deutschland erhältlich. In Baden-Württemberg werden diese umfangreichen Unterlagen nur gezielt in Fortbildungen an pädagogische Fach-

kräfte in Tagespflege, Kitas und Schulen ausgegeben und gemeinsam mit qualifizierten freien Honorarkräften des MLR, den BeKi-Fachfrauen, die Nutzung in Kitas und Schulen erarbeitet. Durch den intensivierten Kontakt zu den Pädagogischen Hochschulen, den Pädagogischen Fachseminaren und den Staatlichen Seminaren für Didaktik und Lehrerbildung werden die Materialien des MLR auch dort durch Fortbildungen den künftigen pädagogischen Fachkräften bekannt gemacht.

Für die Themen der Landesinitiative Blickpunkt Ernährung stehen den Bildungseinrichtungen im Internet unter [www.ernaehrung-bw.info](http://www.ernaehrung-bw.info) umfangreiche Informationen sowie Unterrichtsmaterialien für verschiedenen Schulformen zur Verfügung. Die Lernzirkel mit Arbeitsblättern und didaktischen Unterlagen sowie Faltblätter und Broschüren können kostenlos heruntergeladen werden. Sie werden außerdem in Fortbildungen als Arbeitsmaterial verwendet und auf Bestellung versandt. In welchem Umfang diese Unterlagen im Unterricht eingesetzt wird, ist dem MLR nicht bekannt. Die Rückmeldung der Lehrkräfte bei Fortbildungen ist sehr positiv.

Dreimal im Jahr gibt das MLR Esspress, eine Informationsschrift für Multiplikatoren, heraus. Sie kann seit Oktober 2012 als Newsletter per E-Mail bezogen werden. Bildungseinrichtungen können sich dadurch über aktuelle Veranstaltungen, Wissen und Medien rund um Ernährung informieren.

Erfolgreich wird seit November 2007 das Projekt „ScienceKids: Kinder entdecken Gesundheit“ der AOK und des Kultusministeriums umgesetzt. Das Projekt soll ganz bewusst und zeitig das Gesundheitsbewusstsein von Kindern im Grundschulalter fördern und ihr Ernährungs- und Bewegungsverhalten nachhaltig verbessern. Die für das Projekt entwickelten Unterrichtsmaterialien vermitteln Kindern bereits in frühen Jahren eine gesunde Lebensweise. Sie sind auf die Bildungspläne in Baden-Württemberg abgestimmt und wurden allen Grund- und Sonderschulen in Baden-Württemberg kostenlos zur Verfügung gestellt. Seit September 2008 stehen 48 „ScienceKids“-Multiplikatoren an 24 Standorten für dezentrale Fortbildungen der Lehrkräfte zur Verfügung. Die Ausbildung der Multiplikatoren steht unter der Federführung des Landesinstituts für Schulsport (LIS) und wird von der Stiftung Sport in der Schule unterstützt. Inzwischen wurde das Programm für die Sekundarstufe weiterentwickelt. Die Materialien sind als Handreichung erhältlich. Sämtliche Arbeitsblätter stehen als Download zur Verfügung.

Für die Ausbildung zum Fitness-Coach wurde für die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler eine Broschüre entwickelt, die sowohl die Ausbildungsinhalte als auch Rezepte für eine gesunde Ernährung beinhaltet.

An 670 Grundschulen in Baden-Württemberg (77.095 Schülerinnen und Schüler) wird das Präventionsprogramm Klasse2000 durchgeführt. Das Programm begleitet die Kinder von der ersten bis zur vierten Klasse, wobei das Thema Ernährung schwerpunktmäßig in der zweiten Klassenstufe behandelt wird. Materialien liegen vor für die Schülerinnen und Schüler, die Lehrkräfte und Eltern.

Im Grundschulbereich wird ferner mit dem aid-Ernährungsführerschein (EFS) gearbeitet. Die Nachfrage bei den Lehrkräften zu den Fortbildungen, die vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zu dem Programm angeboten werden, hat stetig zugenommen. Beim EFS handelt es sich um ein fertig ausgearbeitetes Unterrichtskonzept für die dritten Grundschulklassen. Schülerinnen und Schüler werden spielerisch und praxisorientiert an das Thema Ernährung herangeführt, um ihre Ernährungskompetenz zu stärken.

Für Schulen existiert seit 2004 der Haushaltsführerschein (HFS), der sich über das Thema Ernährung hinaus z. B. mit den Themen Gesundheitsprophylaxe und Hygiene, Finanzmanagement und Haushalt beschäftigt. Als außerschulische kompetente Partner stehen hier die LandFrauenverbände und der Deutsche Hausfrauen-Bund den allgemeinen Schulen mit konkreter Unterstützung zur Seite.

„Komm mit in das gesunde Boot“ ist das Programm der Baden-Württemberg Stiftung zur Gesundheitsförderung in der Grund- und Sonderschule. Das Programm fördert die gesundheitliche Entwicklung der Kinder in Grund- und Sonderschulen. Ziel ist der Aufbau von Kompetenzen für einen gesunden Lebensstil bereits in jungen Jahren. Im Zentrum stehen die Bildungsplan-Themen Bewegung, Ernährung und Freizeitgestaltung des Fächerverbands Mensch – Natur – Kultur.

Lehrkräfte, die an Grund- und Sonderschulen in Baden-Württemberg unterrichten, werden zu regionalen Fortbildungen eingeladen und erhalten kostenlos die eigens für das Programm erarbeiteten, in der Praxis erprobten und wissenschaftlich geprüften Materialien.

*9. welche Erkenntnisse sie über die Hygiene im Bereich der Verpflegung in Kindergärten und Schulen hat;*

Zu 9.:

Einrichtungen zur Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten gibt es in den unterschiedlichsten Ausprägungen. Die Spanne erstreckt sich von reinen Essensausgabestellen ohne eigene Zubereitung bis hin zur frischen Zubereitung kompletter Mahlzeiten. Einrichtungen, die komplette Mahlzeiten zubereiten. Sie sind von ihrer Tätigkeit vergleichbar mit anderen Küchen, Kantinen oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete, belastbare Zahlen liegen aufgrund der vielfältigen Erscheinung der Schulverpflegungsangebote und der damit erschwerten einheitlichen Erfassung der Einrichtungen zur Schulverpflegung dem Ministerium nicht vor.

In einem Projekt des CVUA Freiburg im Rahmen des Aktionsplans „Komm in Form – Initiative für eine clevere Ernährung Baden-Württemberg“ wurde stichprobenartig das Essensangebot in 153 Schulen hinsichtlich des Nährwertes der Speisen und der lebensmittelrechtlichen Vorgaben, wie z. B. der Hygiene, überprüft. Die Probenahme erfolgte in ganz Baden-Württemberg im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung anlässlich von Betriebskontrollen der Kücheneinrichtungen. Die Proben waren aus hygienischer Sicht unauffällig.

*10. welche Möglichkeiten sie sieht, den Anteil regional, naturnah und ökologisch erzeugter Lebensmittel bei der Schul- und Kitaverpflegung zu stärken.*

Zu 10.:

Die Verwendung regionaler Lebensmittel ist im Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) verankert. Hier heißt es, dass es wünschenswert ist, „sich bei der Speiseplanung an dem saisonalen Angebot zu orientieren und dabei möglichst regionale Lebensmittel vorzuziehen“. Die VSSV BW kommuniziert diese Aspekte seit Beginn ihrer Tätigkeit und vertieft sie in ihren Angeboten.

Tagungen rund um das Thema Ernährung und/oder Nachhaltigkeit bieten gute Möglichkeiten um aufzuzeigen, wie regionale Produkte in der Mensa eingeführt oder die Anteile ausgebaut werden können. Beispielsweise wird auf der Hauptveranstaltung zum Jahresthema „Ernährung“ der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung am 29. November 2012, die federführend vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, in Kooperation mit dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft und dem Ministerium für Kultur, Jugend und Sport veranstaltet wird, ein entsprechender Workshop von der VSSV BW und ÖKONSULT GbR, Stuttgart (Regionalpartner im bundesweiten Projekt „Bio kann jeder“) durchgeführt.

Bei vielen Trägern und Schulen, die die VSSV BW unterstützt und berät, liegt der Fokus zunächst bei der komplexen – häufig unterschätzten – Aufgabe, überhaupt ein Schulverpflegungsangebot aufzubauen. Viele Schulmensen in Baden-Württemberg befinden sich noch in dieser Aufbauphase bzw. in der Phase der Akzeptanzoptimierung. Die VSSV BW unterstützt die Träger und Schulen in dieser wichtigen Phase auch soweit, dass sie flexibel auf Angebote regionaler Verpflegungsanbieter reagieren können.

Generell stellt die VSSV BW fest, dass immer mehr Schulmensen ihr Angebot auf mehr vegetarische Gerichte, Bio- und regionale Produkte umstellen. Auch diese Umstellungsphase benötigt Zeit und die VSSV BW bietet hierbei eine gute Begleitung.

Über die VSSV BW gibt es viele Möglichkeiten, den Anteil regional, naturnah und ökologisch erzeugter Lebensmittel bei der Schul- und Kitaverpflegung zu stärken, z. B. über eine Zunahme nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung zertifizierter Caterer und Schulen, durch Werkstattgespräche, ProfiTreffs und vermehrte punktuelle Beratungen im Rahmen des Konzepts Praxisbegleiteter Schulverpflegung BW, von Projektschulen und Projektkommunen oder durch Regionale Netzwerke Schulverpflegung. Auch hierfür muss jedoch eine Folgefinanzierung der VSSV BW über 2013 hinaus sichergestellt sein.

Bonde

Minister für Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz