

Kann Deutschland von der  
Schulverpflegung in Japan lernen?

## **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

### **Verantwortlich**

Prof. Dr. Volker Peinelt  
Am Torfbend 10  
D-41238 Mönchengladbach  
E-Mail: [v.peinelt@posteo.de](mailto:v.peinelt@posteo.de)  
Homepage: <http://www.volker-peinelt.de>

### **Verlag**

RHOMBOS-VERLAG  
Kurfürstenstraße 15/16  
D-10785 Berlin  
E-Mail: [verlag@rhombos.de](mailto:verlag@rhombos.de)  
Homepage: <http://www.rhombos.de>  
VK-Nr. 13597

© **2018** RHOMBOS-VERLAG, Berlin

2., komplett überarbeitete und erweiterte Auflage, Februar 2018

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Kein Teil dieses Werkes darf außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ohne schriftliche Einwilligung des Verlages in irgendeiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutzgesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürfen. Eine Haftung für die Richtigkeit der veröffentlichten Informationen kann trotz sorgfältiger Prüfung von Autor und Verlag nicht übernommen werden.

Druck: PRINT GROUP Sp. z o.o. Printed in Poland

ISBN: 978-3-944101-46-0

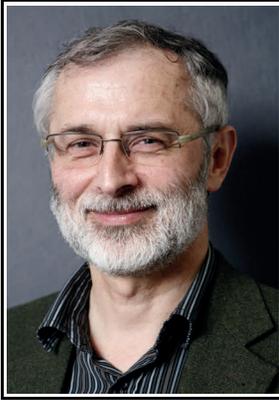
Volker Peinelt

# **Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen?**

**Analyse der Schulverpflegung in Japan  
und Möglichkeiten der Übertragung auf Deutschland**

Rhombos-Verlag





Volker Peinelt studierte **Ernährungswissenschaft** in Stuttgart-Hohenheim. Berufserfahrung sammelte er u.a. in der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (**DGE**), wo er 14 Jahre als Leiter des Referats "Gemeinschaftsverpflegung" (**GV**) tätig war. Dort kam er schon früh mit den Problemen der Kita- und Schulverpflegung in Berührung. So leitete er in den 80er Jahren eine Untersuchung im Auftrag der Stadt Stuttgart zur Situation der Kita-Verpflegung mit Entwicklung von Lösungsvorschlägen für die ganze Stadt.

Über 20 Jahren arbeitete er danach am Fachbereich Oecotrophologie der **Hochschule Niederrhein**, wo er sich auch wieder mit der **GV** befasste. Einer der Schwerpunkte war die Schulverpflegung. Für diesen Bereich wurde z.B. im Auftrag des zuständigen **Ministeriums in NRW** eine Studie durchgeführt, um die Qualität der Schulverpflegung zu ermitteln und Vorschläge für Verbesserungen zu unterbreiten. Auch die Verpflegung an Gymnasien in NRW wurde in einer Untersuchung, gemeinsam mit der "**Landeselternschaft der Gymnasien in NRW e.V.**", überprüft. Darüber hinaus wurden zahlreiche Diplom- und Bachelor-Arbeiten zu diesem Thema vergeben. Es stellte sich dabei immer wieder heraus, dass erhebliche Defizite in der Schulverpflegung bestehen.

Ein anderer Schwerpunkt seiner Arbeit waren **Verpflegungssysteme** in der **GV**, insbesondere temperaturentkoppelte Systeme, wie z.B. "**Cook and Chill**". Hierzu führte er ein interdisziplinäres Forschungsprojekt durch. Beide Bereiche ergänzen sich ideal, da die Qualität der Schulverpflegung maßgeblich vom passenden System abhängt, wobei die Temperaturentkopplung besonders geeignet erscheint.

Die vielseitige Beschäftigung auf dem Gebiet der **GV** führte schließlich zur Entwicklung eines breit aufgestellten Konzepts zur **Zertifizierung**, das im gesamten Bereich der **GV** zum Einsatz kommen kann, somit auch für die Schulverpflegung. Inzwischen wird es von der Hochschule Niederrhein in Kooperation mit dem TÜV Rheinland bundesweit eingesetzt.

Auch die Entwicklung des **Gastronomischen Ampelsystems (GAS)** war ein Ergebnis seiner Hochschulaktivitäten. Mit diesem Instrument können Speisen sehr leicht bewertet und gekennzeichnet werden, was auch gut in Schulen nutzbar wäre. Daher wächst das Interesse für den Einsatz dort. Es wird schon mit viel Erfolg in der Betriebsgastronomie eingesetzt.



# Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	12
Tabellenverzeichnis.....	14
Abkürzungsverzeichnis.....	15
Vorwort zur 2. Auflage.....	16
<b>1. EINFÜHRUNG.....</b>	<b>18</b>
1.1 Hintergründe.....	18
1.2 Einige Fragen zur Schulverpflegung.....	21
1.3 Über den Charakter des Buches.....	22
1.4 Tipps zum Lesen des Buches.....	24
<b>2. ZWECK UND PLANUNG DER REISE.....</b>	<b>26</b>
2.1 Problemstellung.....	26
2.2 Zielsetzung und Voraussetzungen.....	27
2.3 Details der Reiseplanung.....	28
<b>3. JAPANISCHE ESSKULTUR.....</b>	<b>31</b>
<b>3.1 Japanische Küche und Esskultur.....</b>	<b>31</b>
3.1.1 Geografie.....	31
3.1.2 Charakteristika und Besonderheiten.....	32
3.1.3 Ganzheitliche Aspekte.....	41
3.1.4 Konsequenzen für die Schulverpflegung.....	42
<b>3.2 Japanisches Bildungssystem.....</b>	<b>43</b>
<b>3.3 Rechtliche Grundlage.....</b>	<b>47</b>
<b>3.4 Nationaler Aktionsplan.....</b>	<b>48</b>
<b>3.5 Prävention durch Ernährung.....</b>	<b>51</b>
3.5.1 Verhältnis- und Verhaltensprävention.....	51
3.5.2 Einsatz von Ernährungsfachpersonal.....	52
<b>3.6 Fazit der japanischen Esskultur.....</b>	<b>53</b>
<b>4. BESUCHSABLAUF IN DEN SCHULEN.....</b>	<b>54</b>
Vorwort.....	54
<b>4.1 Empfang in der Schule.....</b>	<b>54</b>
<b>4.2 Produktion in Schulen.....</b>	<b>56</b>
4.2.1 Gargeräte.....	56
4.2.2 Weitere Geräte.....	59
4.2.3 Personal.....	61

4.2.4 Räumlichkeiten.....	65
4.2.5 Verarbeitung der Lebensmittel.....	66
<b>4.3 Produktion in einer Zentralküche.....</b>	<b>80</b>
4.3.1 Vorbemerkungen.....	80
4.3.2 Produktionsprozesse in der Großküche.....	81
4.3.3 Organisation und Transport.....	84
<b>4.4 Abholung der Speisen.....</b>	<b>86</b>
<b>4.5 Vorbereitung in den Klassen.....</b>	<b>89</b>
<b>4.6 Ausgabe der Speisen.....</b>	<b>93</b>
<b>4.7 Gemeinsames Essen.....</b>	<b>97</b>
<b>4.8 Abräumen und Säubern.....</b>	<b>102</b>
<b>4.9 Reinigung und Desinfektion.....</b>	<b>109</b>
<b>4.10 Fazit des Besuchsablaufs.....</b>	<b>115</b>
<b>5. AUSGEWÄHLTE BEREICHE.....</b>	<b>117</b>
<b>5.1 Vollwertigkeit des Essensangebots.....</b>	<b>117</b>
5.1.1 Referenzwerte für das Mittagessen.....	117
5.1.2 Mahlzeitenstruktur.....	121
<b>5.2 Speisenplanung.....</b>	<b>123</b>
5.2.1 Umsetzung der Referenzwerte.....	123
5.2.2 Auswahl der Lebensmittel .....	128
<b>5.3 Hygiene.....</b>	<b>135</b>
5.3.1 Gesetzliche Vorgaben.....	135
5.3.2 Umsetzung in die Praxis.....	137
<b>5.4 Allgemeines zu Verpflegungssystemen.....</b>	<b>153</b>
5.4.1 Einleitung.....	153
5.4.2 Temperaturgekoppelte Systeme.....	154
5.4.3 Temperaturentkoppelte Systeme.....	157
5.4.4 Vergleich ausgewählter Systemparameter.....	162
<b>5.5 Verpflegungssystem in Japan.....</b>	<b>166</b>
5.5.1 Zuordnung des Systems.....	167
5.5.2 Ist ein Systemwechsel in Japan vorstellbar?.....	168
5.5.3 Erfolgsfaktoren des japanischen Systems.....	171
<b>5.6 Kosten und Organisation.....</b>	<b>174</b>
5.6.1 Kosten für "Cook and Chill" .....	175
5.6.2 Kosten für "Cook and Freeze" .....	176
5.6.3 Kosten für "Cook and Serve" .....	177
5.6.4 Kostenvergleich eines kommunalen Beispiels.....	179
5.6.5 Kosten der Verpflegung in Japan.....	181

5.6.6 Organisation der kommunalen Verpflegung.....	185
<b>5.7 Personalqualifikation.....</b>	<b>188</b>
5.7.1 Akademische Fachkräfte.....	188
5.7.2 Nichtakademische Fachkräfte.....	189
5.7.3 Übersicht und Diskussion.....	190
<b>5.8 Ernährungsunterricht.....</b>	<b>195</b>
5.8.1 Allgemeine Vorbetrachtungen.....	195
5.8.2 Maßnahmen des Ernährungsunterrichts.....	203
<b>5.9 Attraktivität und Identifikation.....</b>	<b>222</b>
5.9.1 Jährliche Feste und Gedenktage.....	222
5.9.2 Überregionale Spezialitäten.....	223
5.9.3 Herausragende sportliche Ereignisse.....	223
5.9.4 Schulverpflegung "Outdoor".....	224
5.9.5 Spezielle Wahlmöglichkeiten der Schüler.....	224
5.9.6 Einbeziehung von Eltern und Großeltern.....	224
5.9.7 Dank an das Küchenpersonal.....	225
<b>5.10 Fazit der ausgewählten Bereiche.....</b>	<b>226</b>
<b>6. ÜBERTRAGBARKEIT FÜR DEUTSCHLAND.....</b>	<b>228</b>
<b>Vorwort.....</b>	<b>228</b>
<b>6.1 Rechtliche Situation.....</b>	<b>229</b>
6.1.1 Grundsätzliche Regelungen.....	229
6.1.2 Einige rechtliche Spezifika.....	232
6.1.3 Fehlende Systempräferenz.....	237
6.1.4 Fehlentscheidungen durch Laien.....	241
<b>6.2 Frischkostsystem á la Japan?.....</b>	<b>244</b>
6.2.1 Personal.....	245
6.2.2 Räume und Geräte.....	258
6.2.3 Einhaltung rechtlicher Vorschriften.....	259
<b>6.3 Warmverpflegungssystem á la Japan?.....</b>	<b>261</b>
6.3.1 Schwachstellen der Warmverpflegung .....	261
6.3.2 Wie könnte es besser gehen?.....	263
<b>6.4 Positionen der DGE zu den Systemen.....</b>	<b>265</b>
6.4.1 Vorbemerkungen.....	265
6.4.2 Bewertung der Aussagen zu den Systemen.....	267
6.4.3 Gesamtfazit der DGE-Positionen.....	274
<b>6.5 Angebotsgestaltung.....</b>	<b>276</b>
6.5.1 Angebot ohne Auswahl.....	276
6.5.2 Verzehrspflicht.....	279
6.5.3 Seltene Wiederholungen.....	281

6.5.4 Betonung nationaler Gerichte.....	284
6.5.5 Keine vegetarischen Angebote.....	286
<b>6.6 Räumlichkeiten.....</b>	<b>289</b>
<b>6.7 Ernährungsunterricht.....</b>	<b>293</b>
<b>6.8 Attraktivität der Speisen .....</b>	<b>296</b>
6.8.1 Vielfalt und Abwechslung mit Niveau.....	297
6.8.2 Auswahlmöglichkeiten und Präsentation.....	300
6.8.3 Personalqualifikation und -zahl.....	301
6.8.4 Kurze Heißhaltezeiten.....	301
6.8.5 Sonderaktionen.....	302
<b>6.9 Hygiene.....</b>	<b>303</b>
<b>6.10 Personalsituation.....</b>	<b>308</b>
<b>6.11 Fazit für die Übertragbarkeit.....</b>	<b>310</b>
<b>7. ERFOLGSKONZEPT FÜR DEUTSCHLAND.....</b>	<b>313</b>
<b>Vorwort.....</b>	<b>313</b>
<b>7.1 Ist-Situation in Deutschland.....</b>	<b>316</b>
7.1.1 Bisherige Maßnahmen und Ergebnisse.....	316
7.1.2 Ausgewählte Studien, Vorträge und Publikationen.....	330
7.1.3 Ergebnisse ausgewählter Studien.....	332
7.1.4 BMEL-Studie zur Qualität in der Schulverpflegung.....	334
<b>7.2 Neue Wege der Schulverpflegung.....</b>	<b>337</b>
7.2.1 Professionelle Verpflegungssysteme.....	337
7.2.2 Charakteristika eines Zertifizierungskonzepts.....	344
<b>7.3 "7-Punkte-Konzept" .....</b>	<b>346</b>
7.3.1 Konzeptbeschreibung und Vorteile.....	346
7.3.2 Beispielhafte Umsetzung des "7-Punkte-Konzepts" .....	353
<b>7.4 Schulung auf entkoppelte Systeme.....</b>	<b>362</b>
<b>7.5 Förderung von entkoppelten Systemen.....</b>	<b>366</b>
<b>7.6 Kalkulation des Zeitbedarfs.....</b>	<b>368</b>
<b>7.7 Finanzierung.....</b>	<b>370</b>
7.7.1 Finanzbedarf und Verteilung der Lasten.....	370
7.7.2 Beispiele staatlicher Subventionen.....	373
<b>7.8 Hinderungsgründe für die Umsetzung.....</b>	<b>380</b>
7.8.1 Föderalismus und kommunale Zuständigkeit.....	380
7.8.2 Sinnhaftigkeit der Ziele in der Beratung.....	381
7.8.3 Keine zentralen Vorgaben.....	382
7.8.4 Fehlende Förderung optimaler Systeme.....	383
7.8.5 Rolle der DGE.....	384

7.8.6 Fehlende juristische Unterstützung.....	390
7.8.7 Geringer Stellenwert der Esskultur.....	391
7.8.8 Einschränkung der Werbung für bestimmte LM.....	392
7.8.9 Fazit der Hinderungsgründe.....	394
<b>7.9 Fazit für das Erfolgskonzept.....</b>	<b>395</b>
7.9.1 Qualität japanischer Schulverpflegung .....	395
7.9.2 Fehlende Eignung des Frischkostsystems.....	396
7.9.3 Alternative zum Frischkostsystem.....	397
7.9.4 Finanzierung der Schulverpflegung.....	397
7.9.5 Professionalisierung.....	397
7.9.6 Zertifizierung.....	398
7.9.7 Rechtliches Regelwerk.....	399
7.9.8 Können wir von Japan lernen?.....	399
<b>7.10 Ausblick.....</b>	<b>404</b>
<b>8. ZUSAMMENFASSUNG.....</b>	<b>406</b>
8.1 Deutsche Fassung.....	406
8.2 Englische Fassung.....	408
<b>STATEMENT VON PROF. K. TEZUKA.....</b>	<b>410</b>
<b>DANKSAGUNG.....</b>	<b>412</b>
<b>STICHWORTVERZEICHNIS.....</b>	<b>414</b>

## Abbildungsverzeichnis

Abb. 2.01: Geografische Lage der besuchten Schulen.....	30
Abb. 3.01: Gebratene Tofuscheiben.....	34
Abb. 3.02: Kooperation und Tradition spielen eine große Rolle.....	47
Abb. 3.03: Schutz der Kinder als wichtiges Ziel.....	50
Abb. 4.01: Empfang mit einer Tasse grünen Tees.....	56
Abb. 4.02: Universal-Kochkessel in der Aufsicht.....	58
Abb. 4.03: Universal-Kochkessel mit geöffnetem Deckel.....	59
Abb. 4.04: Universal-Kochkessel beim Frittieren von paniertem Fisch.....	60
Abb. 4.05: Universal-Kochkessel beim Fondkochen aus Knochen.....	60
Abb. 4.06: Zubereitung von Gemüse mit hohem Personaleinsatz.....	63
Abb. 4.07: Schneiden von Gemüse und Abfüllung in einer Schüssel.....	64
Abb. 4.08: Ablaufplanung und Gerätebelegung in der Küche.....	65
Abb. 4.09: Darbietung eines Menüs in einem Schaukasten.....	67
Abb. 4.10: Typische Zusammenstellung eines Menüs.....	68
Abb. 4.11: Angelieferter Reis in verzehrsfertigem Zustand.....	69
Abb. 4.12: Reis im verzehrsfertigen Zustand, leicht gewürzt.....	70
Abb. 4.13: Fisch und Fleisch in einem Gericht.....	72
Abb. 4.14: Suppe mit vielfältigen Zutaten.....	73
Abb. 4.15: Garen von Gemüse im Universal-Kochkessel.....	76
Abb. 4.16: Dämpfeinsätze für die Zubereitung des Gemüses im Kochkessel.....	76
Abb. 4.17: Gemüse hier sogar bei zwei Speisen.....	77
Abb. 4.18: Attraktive Portionen für Nachspeisen.....	78
Abb. 4.19: Zubereitung der Suppen in einer zentralen Großküche.....	82
Abb. 4.20: Exakte Dokumentation während der Zubereitung.....	83
Abb. 4.21: Zubereitung von paniertem TK-Fisch in der Bratstraße.....	83
Abb. 4.22: Anlieferung der produzierten Speisen.....	84
Abb. 4.23: Einer von mehreren Transportschränken für jede Schule.....	86
Abb. 4.24: Transportfahrzeug für jede Schule.....	87
Abb. 4.25: Vorbereitete Tablettwagen für die Klassen.....	88
Abb. 4.26: Abtransport einzelner Speisenbehälter in die Klassen.....	88
Abb. 4.27: Transport der Speisen via Tablettwagen in einer Mittelschule.....	89
Abb. 4.28: Anordnung der Tische in Essposition.....	90
Abb. 4.29: Mittagessen in einem großen Raum mit mehreren Klassen.....	91
Abb. 4.30: Zusammengeklappte Tische und gestapelte Stühle für das Essen.....	92
Abb. 4.31: Obligates Händewaschen vor dem Essen.....	93
Abb. 4.32: Aufstellung des "Ausgabepersonals" in voller Montur.....	94
Abb. 4.33: Geduldiges Anstellen der Schüler an der Ausgabe.....	96
Abb. 4.34: Perfektes Befüllen der Geschirrtteile und Anreichen der Speisen.....	97
Abb. 4.35: Voll gedecktes Tablett mit mehrteiligem Mittagessen.....	99

Abb. 4.36: Essen an den Arbeitstischen im Klassenzimmer (Mittelschule).....	99
Abb. 4.37: Ungewöhnliche Sitzanordnung an einer langen Tischreihe.....	100
Abb. 4.38: Der leere Eimer spricht für eine schmackhafte Suppe.....	102
Abb. 4.39: Auch vom Fisch blieb nicht viel übrig.....	103
Abb. 4.40: Mundhygiene ist bei den Schülern großgeschrieben.....	104
Abb. 4.41: Zusammenfegen des Schmutzes auf dem Gang.....	105
Abb. 4.42: Nasses Aufwischen gehört auch zum Putz-Programm.....	106
Abb. 4.43: Zustand japanischer Toiletten in Schulen.....	107
Abb. 4.44: Handwaschbecken in japanischen Schul-Toiletten.....	108
Abb. 4.45: Kompakte Spülmaschine für Geschirr ohne Trocknen.....	111
Abb. 4.46: Aufbewahrung von Kochgeschirr nach der Dampfdesinfektion.....	112
Abb. 4.47: Spülmaschine in einem separaten Raum.....	113
Abb. 4.48: Reinigen von Töpfen per Hand in speziellen Waschbecken.....	114
Abb. 5.01: Vergleichender Fettgehalt verzehrfertiger Pommes frites .....	127
Abb. 5.02: Fettgehalt von zwei verzehrfertigen, panierten Speisen.....	127
Abb. 5.03: Darstellung eines Ernährungskreises mit sechs Sektoren.....	129
Abb. 5.04: Japanisches Menü mit Reis und Apfelviertel.....	132
Abb. 5.05: Japanische Schüler beim Abholen der Speisen .....	138
Abb. 5.06: Schüler bei der Ausgabe der Speisen.....	139
Abb. 5.07: Hygienische Zuordnung der Farben .....	140
Abb. 5.08: Rohe Eier im Küchenbereich?.....	141
Abb. 5.09: Zwischenlagerung der aufgeschlagenen rohen Eier.....	142
Abb. 5.10: Schürzen für hygienisch verschiedene Arbeiten.....	142
Abb. 5.11: Behandlung roher Eier nur mit roter Schürze.....	143
Abb. 5.12: Zur Verfügung gestellte Stiefel für nasse Bereiche.....	144
Abb. 5.13: Beispiel für das Outfit einer Küchenleiterin.....	145
Abb. 5.14: Die wichtigsten Verpflegungssysteme für die Schulverpflegung .....	162
Abb. 5.15: Erhaltung empfindlicher Vitamine verschiedener Systeme.....	164
Abb. 5.16: Vergleich der sensorischen Qualität verschiedener Systeme.....	166
Abb. 5.17: Kostenvergleich der Systeme.....	179
Abb. 5.18: Kostenvergleich des investiven Aufwands der Systeme.....	180
Abb. 5.19: Kostenvergleich der Folgekosten der Systeme.....	180
Abb. 5.20: Üben des richtigen Kauens (Fisch mit Gräten weichgekocht).....	205
Abb. 5.21: Kennenlernen der regionalen Zutaten eines Gerichts.....	206
Abb. 5.22: Beschreibung des Nährstoffgehalts eines Menüs.....	207
Abb. 5.23: Zuordnung von LM in einen Ernährungskreis.....	208
Abb. 5.24: Umsetzung der Tabelle 5.12 in einen Ernährungskreis.....	209
Abb. 5.25: Bedeutung von Ernährung und Bewegung.....	212
Abb. 5.26: Hinweis auf den Muskelaufbau durch die Nahrung.....	213
Abb. 5.27: Hinweis auf bessere schulische Leistungen durch die Nahrung.....	213
Abb. 5.28: Sonderraum für büfettartige Angebote - im Einsatz.....	215

Abb. 5.29: Einblick in die Lehrküche einer Schule.....	217
Abb. 5.30: Waschbecken in der Lehrküche.....	218
Abb. 5.31: Zwei-Plattenherd für die Schüler.....	218
Abb. 5.32: Darstellung eines Wochenspeisenplans.....	222
Abb. 5.33: Die Begeisterung über das Essen ist den Schülern anzusehen.....	227
Abb. 6.01: Die Finanzierung ist hierzulande leider nicht gut geregelt.....	230
Abb. 6.02: Die Rechtslage in Deutschland ist unübersichtlich.....	234
Abb. 6.03: Einsatz von Thermoporten für Warmverpflegung.....	240
Abb. 6.04: Currywurstliebende Laien entscheiden mit - ohne Kompetenz.....	242
Abb. 6.05: Entwicklung der Ausbildungsverhältnisse für Köche.....	246
Abb. 6.06: Faktoren für die Abnahme der Anzahl an Jungköchen.....	250
Abb. 6.07: Nachwuchs kann den Bedarf für Premium-C&H nicht decken.....	253
Abb. 6.08: Anlieferung warmer Speisen in deutschen Schulen.....	261
Abb. 6.09: Gründe der üblichen Warmverpflegung und die Konsequenzen.....	262
Abb. 6.10: Wie sollte die Zustellung der Warmverpflegung ablaufen?.....	264
Abb. 6.11: Nationalgerichte werden in Japan gefördert.....	284
Abb. 7.01: Nicht jede Studie hilft in der Sache weiter.....	337
Abb. 7.02: Übersicht über das 7-Punkte-Konzept.....	352
Abb. 7.03: Prozess-Schritte beim "Cook and Chill"-Verfahren.....	354
Abb. 7.04: Ablauf für Bestellung, Produktion und Transport.....	355
Abb. 7.05: Logistikzentrum für das erweiterte Konzept.....	358
Abb. 7.06: Versiegelte Schale mit mehreren Portionen.....	362
Abb. 7.07: Ein Schulungskonzept beschleunigt den Fortschritt.....	365
Abb. 7.08: Maßnahmen zur Förderung der Temperaturentkopplung.....	367
Abb. 7.09: Vorschlag für die Verteilung der Finanzierung.....	372
Abb. 7.10: Notwendige Finanzierung bei verschiedener Teilnahmequoten.....	373
Abb. 7.11: Kosten für fragwürdige Steuergeschenke.....	376
Abb. 7.12: Subventionen für fossile Energieträger (Quelle: Solarzeitalter).....	378
Abb. 7.13: Essentielle Maßnahmen für eine gute Schulverpflegung.....	395

## Tabellenverzeichnis

Tab. 2.01: Übersicht der besuchten Schulen.....	30
Tab. 4.01: Tätigkeiten der Schüler in der Mittagszeit.....	109
Tab. 4.02: Tagesablauf und Arbeitsverfahren in der Großküche.....	115
Tab. 5.01: Referenzwerte für das jap. Mittagessen.....	118
Tab. 5.02: Farbaufteilung der Nährstoff- und LM-Gruppen.....	129
Tab. 5.03: Exemplarischer Wochen-Speisenplan für 8-9jährige Schüler .....	134
Tab. 5.04: Kosten für "Cook and Chill", differenziert nach Portionszahlen.....	176
Tab. 5.05: Kosten für "Cook and Freeze", differenziert nach Stufen.....	177

Tab. 5.06: Kosten für "Cook and Serve" *differenziert nach Portionszahlen.....	178
Tab. 5.07: Elternbeitrag (Durchschnitt, Mai 2005), Tagesbeitrag.....	184
Tab. 5.08: Maßnahmen und Kosten in einer japan. Kommune.....	185
Tab. 5.09: Anzahl japanischer Schulküche.....	190
Tab. 5.10: Qualifikationen des Personals in der japanischen Schulverpflegung.....	191
Tab. 5.11: Ernährungsunterricht in der Grundschule Kamishiba-Higashi.....	205
Tab. 5.12: Empfehlenswerte LM eines Ernährungskreises.....	209
Tab. 6.01: Auszubildende im Gastgewerbe.....	246
Tab. 6.02: Beschäftigte im Gastgewerbe gemäß Stat. Bundesamt 2017.....	249
Tab. 6.03: Übertragbarkeit japanischer Verhältnisse auf Deutschland.....	311
Tab. 7.01: Phasen für die Umstellung auf entkoppelte System.....	368

## Abkürzungsverzeichnis

AGS	AG-Schulverpflegung der Hochschule Niederrhein
aid	Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucher - Bonn
BMELV (alt)	Bundesmin. für Ernährung, Landwirtschaft & Verbraucherschutz
BMEL (neu)	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
bzgl.	bezüglich
Dehoga	Deutscher Hotel- und Gaststätten-Verband
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
evtl.	eventuell
ggf.	gegebenenfalls
GAS	Gastronomisches Ampelsystem
i.D.	im Durchschnitt
C&C	"Cook and Chill"
C&F	"Cook and Freeze"
C&H	"Cook and Hold"
C&S	"Cook and Serve"
GG	Gemeinschaftsgastronomie
GV	Gemeinschaftsverpflegung
inkl.	inklusive
LM	Lebensmittel
NQZ	Nationales Qualitätszentrum des BMEL
Premium-C&H	Premium "Cook and Hold" mit sehr kurzer Heißhaltezeit
u.a.	unter anderem
u.v.a.m	und vieles andere mehr
v.a.	vor allem
z.B.	zum Beispiel
zzt.	Zur Zeit

## Vorwort zur 2. Auflage

Gut fünf Jahre nach Erscheinen des Buches wird hiermit die 2. Auflage präsentiert. Was waren die Gründe hierfür?

Die Aussagen über die *japanische Schulverpflegung* blieben weitgehend unverändert. An dem sehr guten Zustand in Japan hat sich nur noch wenig verändert. Die weiteren Optimierungen am System können das hervorragende Bild nur unwesentlich verbessern. Demgegenüber gab es bei den Aussagen über die *deutsche Schulverpflegung* mehr Anpassungsbedarf. So mussten einige neue Aktivitäten, Initiativen und Publikationen beschrieben und bewertet werden, z.B. die bundesweite Qualitätsstudie zur Schulverpflegung im Auftrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und die beabsichtigten Konsequenzen.

In der 2. Auflage wurde ermittelt, ob die alten, ungünstigen Voraussetzungen für die Schulverpflegung in Deutschland nach wie vor bestehen. Auch wurden die Gründe für den Status Quo untersucht. Im Fokus stehen die weit verbreitete Warmverpflegung und die Frage, ob und in welchem Umfang dieses System reformierbar ist. Selbstverständlich wird auch der gewünschten Frischküche intensive Aufmerksamkeit gewidmet. Erneut werden die Argumente ausführlich geprüft, ob es eine Chance gibt, das System der Frischküche in Deutschland zu realisieren.

Die Aussagen der 1. Auflage wurden aktualisiert und an einigen Stellen ergänzt, wobei neuere Quellen berücksichtigt wurden. Es gab andererseits auch Straffungen im Text und Verweise auf andere Literaturstellen, die via Link zum Internet verfügbar gemacht wurden. Insgesamt konnte somit der Umfang des Buches zwar reduziert, durch die vielen Links der Lesestoff aber deutlich erweitert werden. Der gesamte Text wurde gründlich überarbeitet, wobei die Argumentationsstruktur erweitert und verbessert wurde. Insbesondere das Erfolgskonzept der Schulverpflegung für Deutschland wurde klarer und differenzierter dargestellt.

Ferner wurden einige drucktechnische Verbesserungen vorgenommen. Zunächst hat das Buch nun ein größeres Format, angepasst an das übliche Lehrbuchformat. Es ist in einem hochwertigen Einband verfügbar, nämlich als Hardcover. Die 2. Auflage enthält auch mehr Farbfotos und Abbildungen, was die Aussagen noch besser veranschaulicht und die Wertigkeit des Buches weiter steigert. Die Literatur wird im Fußnoten-Format dargestellt. Dies hat den Vorteil, dass nun sofort auf derselben Seite zu erkennen ist, um welche Quelle es sich handelt. Die Zahl der Literaturstellen wurde fer-

ner erheblich ausgeweitet. Mit der 2. Auflage wird nun auch ein Stichwortverzeichnis zur Verfügung gestellt.

Das Anliegen des Buches hat sich nicht geändert: Es sollen die Voraussetzungen für eine gute Schulverpflegung, ausgehend vom Beispiel Japan, dargestellt werden. Die dort praktizierte Frischküche wird auf Übertragbarkeit auf Deutschland geprüft. Im Buchtitel wird die provozierende Frage gestellt, ob wir in Deutschland vom japanischen System der Schulverpflegung etwas lernen können. Wenn ein ausländisches System völlig anders aufgebaut ist und die Rahmenbedingungen sich stark vom inländischen unterscheiden, wäre es möglich, diese Frage mit "ja" zu beantworten. Dies ist zugegebenermaßen ein extremer Fall. Auch wenn der Systemansatz eines anderen Landes nicht zu übernehmen ist, so sollten doch in Detailfragen Regelungen adaptiert werden können, die sich bewährt haben. Dann könnte die Frage wenigstens teilweise bejaht werden. Dies galt es herauszufinden. Falls eine System-Übertragung auf deutsche Verhältnisse nicht möglich sein sollte, bestand die Herausforderung darin, eine hochwertige Systemalternative zu beschreiben. Im Endergebnis wird das System vorgestellt, das für Deutschland am besten geeignet ist und das zu einer ähnlichen Qualität wie in Japan führen kann.

Das japanische Modell wird v.a. im Kap. 5 dargestellt. Ob die dort beschriebenen Voraussetzungen in Deutschland erfüllbar sind, wird in Kap. 6 ausführlich diskutiert. Welche andere Möglichkeit sich für Deutschland anbietet, um eine vergleichbare Qualität zu erreichen, kann der Leser in Kap. 7 finden.

Der Autor hofft, dass die 2. Auflage dieses Werkes noch stärker dazu beitragen wird, die richtige Entscheidung für die Schulverpflegung zu treffen, und zwar auf breiter Basis. Der Instrumentenkasten für die Operation "Schulverpflegung" wird hiermit zur Verfügung gestellt. Es werden alle in irgend einer Form Betroffenen, v.a. natürlich die Entscheidungsträger, aufgerufen, sich mit den Argumenten auseinanderzusetzen und die Schlussfolgerungen zu prüfen. Sollten diese mit ihren eigenen Auffassungen übereinstimmen, käme es darauf an, die Erkenntnisse umzusetzen, und zwar bald.

# 1. Einführung

*Der Mensch bringt sogar die Wüsten zum Blühen.  
Die einzige Wüste, die ihm noch Widerstand bietet,  
befindet sich in seinem Kopf.  
Ephraim Kishon*

## 1.1 Hintergründe

In Deutschland führten Ganztagschulen lange Zeit ein Schattendasein. Die Schüler<sup>1</sup> kamen zum Mittagessen nach Hause, wo in der Regel die nicht berufstätige Mutter ein schmackhaftes Essen zubereitete. Doch diese heile Welt gerät mehr und mehr ins Wanken, seitdem der Unterricht bis in den Nachmittag dauert und immer mehr Mütter in den Arbeitsprozess einsteigen, oft aus finanziellen Gründen einsteigen müssen.

In Deutschland begann man, die Vorteile von Ganztagschulen erst Anfang des Jahrtausends so richtig zu erkennen. Nahezu alle anderen vergleichbaren Länder haben schon vor langer Zeit diese Schulform eingeführt. Teilweise haben sie uns ein halbes Jahrhundert Erfahrung voraus. Anlässe für eine Abkehr von der Halbtagschule waren neben einem gesellschaftlichen Wandel auch die relativ schlechten Ergebnisse der PISA-Studien<sup>2</sup>. Der gesellschaftliche Wandel besteht darin, dass immer häufiger beide Elternteile berufstätig sind und die Zahl der Alleinerziehenden, meist Frauen, stark zugenommen hat<sup>3</sup>. Etwa jede vierte Familie ist eine sog. Einelternfamilie<sup>4</sup>. Dies macht Ganztagsangebote für den Kindergarten bis zum Abschluss der Schulzeit zunehmend erforderlich. In Deutschland gibt es aber erst seit 1996 einen Anspruch auf einen Kindergartenplatz und seit 2013 auf frühkindliche Förderung in einer Tageseinrichtung<sup>5</sup>.

- 
- 1 Es wird in diesem Buch aus Vereinfachungsgründen nur die männliche Form gewählt. Gemeint sind immer beide Geschlechter. Dies soll daher keine Diskriminierung des weiblichen Geschlechts sein. Ich bitte um Verständnis.
  - 2 PISA - internationale Schulleistungsstudie. [www.bmbf.de/de/pisa-programme-for-international-student-assessment-81.html](http://www.bmbf.de/de/pisa-programme-for-international-student-assessment-81.html)
  - 3 Reimann A: Allensbach-Studie: Deutsche Eltern halten's konservativ. Spiegel online, 7.7.2015. [www.spiegel.de/politik/deutschland/so-teilen-deutsche-eltern-die-arbeit-auf-allensbach-studie-a-1042242.html](http://www.spiegel.de/politik/deutschland/so-teilen-deutsche-eltern-die-arbeit-auf-allensbach-studie-a-1042242.html)
  - 4 Hammer V: Aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zu Einelternfamilien in Deutschland. BzGA, 2012. [forum.sexualaufklaerung.de/index.php?docid=1382](http://forum.sexualaufklaerung.de/index.php?docid=1382).
  - 5 Deutscher Bildungsserver: Rechtsanspruch auf Kindertagesbetreuung. Letzte Aktualisierung: 29.11.17. [www.bildungsserver.de/Rechtsanspruch-auf-Kindertagesbetreuung-1850-de.html](http://www.bildungsserver.de/Rechtsanspruch-auf-Kindertagesbetreuung-1850-de.html)

Selbst für Kleinkinder wird die Notwendigkeit von qualifizierten, staatlich organisierten Betreuungsangeboten immer mehr erkannt. Dies zeigen die starken Bemühungen der Regierung für die Schaffung von Krippenplätzen. Gerade bei den vorschulischen Altersklassen waren über lange Zeit Widerstände gegen das Konzept der Ganztagsbetreuung festzustellen, da dies einem Erziehungsansatz bestimmter, konservativ geprägter Kreise widerspricht. Dies ist z.B. bei der Diskussion über das Betreuungsgeld erkennbar, wobei Geld gezahlt werden soll, wenn das Kind *nicht* in eine Bildungseinrichtung gegeben, sondern zuhause erzogen wird. Dies wird mit der "Wahlfreiheit" begründet, die ermöglicht werden soll. Das hierfür benötigte Geld wird allerdings dem Aufbau von Ganztageseinrichtungen entzogen. Der Ausbau von Ganztagsangeboten für Kinder und Jugendliche war schon 2001 laut GEW eine vorrangig zu lösende Aufgabe<sup>6</sup>. Doch diesem Bedarf wurde im Laufe der folgenden zwei Jahrzehnte nicht ausreichend entsprochen. Immer wieder sind Klagen zu hören, dass der Bedarf an Ü3-Kita-Plätzen nicht befriedigt werden kann<sup>7</sup>.

Die mit der Ganztagsbetreuung verbundene, notwendige Einführung einer vollwertigen und attraktiven Verpflegung steht daher in Deutschland noch am Anfang. Einige Anschubversuche, wovon v.a. das Investitionsprogramm "Zukunft Bildung und Betreuung" (IZBB) im Jahre 2003 zu nennen ist<sup>8</sup>, konnten aufgrund eines fehlenden ganzheitlichen Konzepts und verbindlicher Rechtsnormen keinen durchschlagenden Erfolg haben. Es reicht nicht, nur Geld zur Verfügung zu stellen, wenngleich angesichts des enormen Nachholbedarfs auf diesem Gebiet nur mit einer soliden Finanzierung etwas zu bewirken ist. Geld ist somit eine notwendige, aber nicht hinreichende Voraussetzung für eine gute Verpflegung.

Die Mittel wurden nur für Sachleistungen gewährt, verbunden mit einem Eigenanteil des Empfängers. Selbst der geringe Eigenanteil in Höhe von 10% von den Kommunen konnte (oder wollte?) oft nicht geschultert werden. Da, wo man das Geld zusammenkratzen konnte, kam es nicht selten zu Bauruinen, die darin bestanden, dass zwar Mittel für die Mensen zur Verfügung gestellt wurden, nicht aber für das nötige Personal, was im Konzept nicht berücksichtigt worden war - und leider vor der Vergabe der Mit-

---

6 GEW: Ausbau von Ganztagsangeboten vorrangige Aufgabe. [www.ganztagsschulverband.de/downloads/gew.pdf](http://www.ganztagsschulverband.de/downloads/gew.pdf)

7 Paus B: Rheinberg: Bedarf an Kita-Plätzen steigt. Rheinische Post. 18.2.2017. [www.rp-online.de/nrw/staedte/rheinberg/bedarf-an-kindergartenplaetzen-steigt-aid-1.6615576](http://www.rp-online.de/nrw/staedte/rheinberg/bedarf-an-kindergartenplaetzen-steigt-aid-1.6615576)

8 Ganztagschulen - das Investitionsprogramm "Zukunft Bildung und Betreuung". [www.bmbf.de/de/1125.php](http://www.bmbf.de/de/1125.php)

tel auch nicht überprüft wurde. Dies zeigt die chaotische und unüberlegte Planung in diesem Bereich.

Bei der Mittelvergabe wurden nicht die Bedingung gestellt, ein an Qualitätsstandards orientiertes, ökonomisch tragfähiges Konzept vorzulegen, bei dem z.B. auch die Personalkosten sowie weitere Folgekosten hätten berücksichtigt werden müssen. Auch wurde auf konkrete Vorgaben verzichtet. Wie solche Vorgaben aussehen sollten, wird in diesem Buch vorgestellt. Leider verhindert die Länderzuständigkeit auf diesem Gebiet nationale Regelungen, die durch die Föderalismusreform von 2006<sup>9</sup> noch verstärkt wurde.

Diese Regelungen werden auch verhindert, weil die Schulverpflegung letztlich im Verantwortungsbereich der kommunalen Schulträger liegt. Neuerdings werden Stimmen laut, das Kooperationsverbot zu kippen<sup>10,11</sup>. Dies wäre zu begrüßen. Doch das ist Zukunftsmusik. Vorerst bleibt es bei allgemeinen Empfehlungen und Richtlinien, die sehr unterschiedlich umgesetzt werden können. Eine Lösung für dieses Dilemma ist nicht in Sicht, wenngleich der in der letzten Legislaturperiode zuständige Minister Schmidt versuchte, durch die Gründung eines Nationalen Qualitätszentrums (NQZ) für die Schulverpflegung eine Qualitätssicherung einzuführen. Wie dies aus heutiger Sicht zu bewerten ist, wird noch zu behandeln sein. Trotzdem muss die Schulverpflegung im Rahmen der kommunalen Selbstverwaltung irgendwie organisiert werden. Mangels klarer Vorgaben und konkreter Empfehlungen führte dies zwangsläufig zu einem bunten Flickenteppich von Konzepten, die meist wenig professionell sind.

Andere Nationen haben es sich hier nicht so schwer gemacht, landesweite, weitgehend homogene Konzepte für jede Schule vorzuschreiben und einzuführen. Diese haben großen Wert darauf gelegt, eine hochwertige Schulverpflegung zu entwickeln, umzusetzen und zu finanzieren, da man dieses Geld als "Investitionen in die Zukunft" auffasst<sup>12</sup>. Dies ist ein vernünftiger Ansatz, der sich im Übrigen angesichts des dramatisch steigenden Übergewichts schon bei Kindern und Jugendlichen auch "rechnet". Eine gute

---

9 Aus Politik und Zeitgeschichte (APuZ 50/2006): Föderalismusreform. [www.bpb.de/shop/zeitschriften/apuz/29331/foederalismusreform,11.12.2006](http://www.bpb.de/shop/zeitschriften/apuz/29331/foederalismusreform,11.12.2006), Bonn

10 Sadigh P: Mehr Geld für Klos und Lehrer. Zeitonline vom 28.8.17. Mehr Geld für Klos und Lehrer. [www.zeit.de/gesellschaft/schule/2017-08/schule-kooperationsverbot-bundeslaender-bund](http://www.zeit.de/gesellschaft/schule/2017-08/schule-kooperationsverbot-bundeslaender-bund)

11 Deutschlandfunk. Deutscher Städtetag zu Sondierungen. Aufhebung des Kooperationsverbots im Bildungsbereich. 3.12.17. [www.deutschlandfunk.de/deutscher-staedtetag-zu-sondierungen-aufhebung-des.694.de.html?dram:article\\_id=400813](http://www.deutschlandfunk.de/deutscher-staedtetag-zu-sondierungen-aufhebung-des.694.de.html?dram:article_id=400813)

12 Experten zur Schulverpflegung. Anhörung zum Thema Schulverpflegung im Deutschen Bundestag. 2011. [www.schulverpflegung-nrw.de/de/sv-aktuell/experten-zur-sv.html](http://www.schulverpflegung-nrw.de/de/sv-aktuell/experten-zur-sv.html)

Schulverpflegung hat also nicht nur eine ethische Komponente, sondern auch eine gesundheitspolitische und volkswirtschaftliche. Besonders eindrucksvolle Beispiele für dieses Denken in Europa sind in den skandinavischen Ländern, in England oder in Frankreich zu finden<sup>13</sup>.

Außergewöhnliche Bemühungen um eine vollwertige und attraktive Schulverpflegung außerhalb von Europa sind in Japan zu beobachten. Die Schulverpflegung in Japan hat eine lange Tradition. Dies ist weitgehend unbekannt und wird auch nicht erwartet, denn Japan steht eher für ein High-Tech-Land. Allerdings schneidet Japan bei den PISA-Untersuchungen regelmäßig sehr gut ab, was eine funktionierende Schulverpflegung vermuten lässt. Und in der Tat hat Japan ein höchst bemerkenswertes System für die Schulverpflegung vorzuweisen. Die rechtlichen Rahmenbedingungen, die inhaltliche Gestaltung sowie die damit verbundenen pädagogischen Zielsetzungen der japanischen Schulverpflegung wurden genau festgelegt. Inzwischen kann Japan auf über ein halbes Jahrhundert Erfahrung mit der Schulverpflegung zurückblicken, wobei das System immer weiter verfeinert wird.

## 1.2 Einige Fragen zur Schulverpflegung

Doch inwieweit sind die japanischen Vorgaben tatsächlich in der schulischen Praxis anzutreffen? Handelt es sich vielleicht auch nur um Unverbindlichkeiten? Wenn sie sich bewährt haben, sind sie dann auf deutsche Verhältnisse zu übertragen? Wenn ja, in welchem Umfang und wie sollte man hierzu vorgehen? Wenn nein, woran liegt das? Sind die japanischen Verhältnisse eventuell so komplett anders als die deutschen, dass ein Lerneffekt gar nicht möglich ist? Wahrscheinlich wird es Teilbereiche geben, wo Deutschland von Japan lernen kann. Die eigentliche Frage wäre aber, ob das Verpflegungssystem als Ganzes übertragbar ist. Wenn dies nicht der Fall ist, müsste die Frage gestellt werden: Welches System wäre stattdessen in Deutschland zu präferieren, um zu einer vergleichbaren Qualität zu gelangen? Wie kann diese Präferenz in die Praxis umgesetzt werden?

Diese und weitere Fragen können schlecht nur über die Literatur beantwortet werden, zumal diese fast nur in der Originalsprache verfügbar ist und die Inhalte somit für einen Europäer praktisch nicht zugänglich sind.

---

<sup>13</sup> Arens-Azevedo U: Blick über den Tellerrand. Schulverpflegung im internationalen Vergleich. INTERNORGA 2012. Forum Schulcatering. 13.3.12, CCH Hamburg

Daher gibt es nur die Möglichkeit, Erkenntnisse durch eine Besichtigung der Verhältnisse vor Ort zu erhalten. Die Schulverpflegung in Japan wurde im Rahmen einer zweiwöchigen Studienreise untersucht. Aufgrund der sehr günstigen Voraussetzungen für diese Reise, worauf im nächsten Kapitel eingegangen wird und wegen des umfangreichen Materials, das hierbei gesammelt werden konnte, entstand der Plan, dies in einem Buch festzuhalten.

Die beiden Länder, Deutschland und Japan, weisen eine große Bevölkerungszahl auf, sind hochindustrialisiert und zeigen auch ähnliche gesellschaftliche Entwicklungen<sup>14</sup>. Es lag also nahe, einmal die unterschiedlichen Ansätze bei der Schulverpflegung zu vergleichen, um die Ursachen für die verschiedenen Ergebnisse zu finden.

### 1.3 Über den Charakter des Buches

Da das Thema Schulverpflegung nicht auf eine kleine Spezialistengemeinde beschränkt ist, sondern ein immer breiter werdendes Interesse beansprucht, ist das Buch nicht nur für eingeweihte Fachleute bestimmt. Daher richtete es sich auch an den interessierten Laien. Hierbei sind in erster Linie die direkt Betroffenen in den Schulen selbst angesprochen, wie *Eltern* und *Lehrer*. Schön wäre es natürlich, wenn auch *Schüler* einen Blick hinein werfen würden. Immerhin geht es ja primär um sie.

Eine wichtige Zielgruppe sind ferner die *Politiker*, die an unterschiedlichen Stellen tätig sind. In erster Linie sind die Schulträger zuständig, also Kommunen und Landkreise, die für Ihre Planungen Gewinn aus der Lektüre ziehen sollten. Aber auch alle anderen Politiker, die in irgendeiner Weise für die Bildungspolitik zuständig sind, bis hinauf in die zuständigen Ministerienkreise, dürften zahlreiche Anregungen im Buch finden, was in der Schulverpflegung anders und besser gemacht werden sollte als bisher. Nur wenn möglichst viele sich die Zielsetzung einer attraktiven Schulverpflegung auf die Fahne schreiben, gerade auch ranghohe Politiker, besteht die Hoffnung auf eine Umsetzung.

Nicht zuletzt richtet sich das Buch an alle *Fachleute*, die in irgendeiner Weise mit der Schulverpflegung zu tun haben. Das sind v.a. meine Kollegen, die Oecotrophologen, die sich inzwischen in vielfältigen Aufgabenge-

---

<sup>14</sup> Coulmas F: Die Gesellschaft Japans. Arbeit, Familie und demographische Entwicklung. Becksche Reihe. Verlag C.H. Beck, 2007, Originalausgabe, 252 S.

bieten mit dem Thema auseinandersetzen. Zu denken ist z.B. an die Mitarbeiter in den Vernetzungsstellen. Es wendet sich an Planer und Techniker, die sich um die Umsetzbarkeit kümmern müssen. Und natürlich richtet es sich auch an alle in der Praxis Tätigen wie Köche oder Hauswirtschafter.

Wegen dieser vielfältigen Zielgruppen wurden auch zahlreiche Themen der Schulverpflegung in diesem Buch behandelt, in der Hoffnung, dass jede Zielgruppe wenigstens etwas Nützliches für sich dabei finden kann. Trotz des erheblichen Umfangs des Buches soll jedoch nicht der Anspruch erhoben werden, alle wesentlichen Aspekte der Schulverpflegung behandelt zu haben, geschweige denn, in der nötigen Ausführlichkeit. Dafür ist dieses Thema zu komplex.

Auch wenn einige Themen nicht direkt in der Umsetzungsphase für Deutschland aufgegriffen worden sind, so finden sich im deskriptiven Teil des Buches, in dem die Schulverpflegung in Japan beschrieben wird, eine Menge Anschauungsmaterial, das evtl. für deutsche Verhältnisse verwendbar ist. Dies trifft z.B. für den Ernährungsunterricht zu oder für die besonderen Bemühungen, die Wertschätzung des Essens zum Ausdruck zu bringen.

Gerade wegen der Vielfalt der Themen bestand auch nie die Absicht, mit diesem Werk ein Kompendium oder gar ein Handbuch der Schulverpflegung herauszugeben. Vielmehr soll vorrangig der Frage nachgegangen werden, welche Art von Schulverpflegung für Deutschland am angemessensten ist. Auch soll diskutiert werden, ob es sinnvoll ist, die Entscheidung für die Realisierung der Schulverpflegung primär in die Hand der nicht-professionellen Akteure vor Ort zu legen. Dies alles wird am Beispiel der ausgereiften Schulverpflegung in Japan behandelt. Die Erkenntnis, welche Schulverpflegung für Deutschland optimal ist, wird mit zahlreichen Umsetzungshinweisen versehen. Denn darauf kommt es letztlich an. Allein Forderungen aufzustellen, hilft noch nicht weiter.

Das Buch stellt somit eine Kombination aus einem Erfahrungsbericht und der Abhandlung eines Fachthemas dar. Mit Hilfe des reichen Bildmaterials sowie der konkreten Darstellung des Themas fällt es auch dem Laien leichter, sich mit der Materie zu beschäftigen. Wenngleich die fachlichen Aspekte dominieren, besteht die Hoffnung, dass dieses Buch auch einen gewissen Unterhaltungswert besitzt.

## 1.4 Tipps zum Lesen des Buches

Am empfehlenswertesten ist das chronologische Lesen, weil somit zunächst die Verhältnisse in Japan kennengelernt werden. Damit befassen sich die *Kapitel zwei bis fünf*. Basierend auf diesem Wissen sind am ehesten die Ausführungen zur Übertragbarkeit der japanischen Schulverpflegung auf die deutschen Verhältnisse nachvollziehbar. Unterschiede in der Schulverpflegung beider Länder werden deutlich herausgehoben, einschließlich der Gründe hierfür. Schon in diesem ersten Teil des Buches wird immer wieder versucht, einen Vergleich zu den deutschen Gegebenheiten herzustellen, wobei Vor- und Nachteile zumindest andiskutiert werden, um sie später wieder aufzugreifen. Eine gewisse Redundanz der Themen ist also beabsichtigt, wenngleich sie auf ein Minimum reduziert ist.

Die Übertragbarkeit der japanischen Verhältnisse auf die deutschen wird im *sechsten Kapitel* intensiv untersucht. Danach sollte deutlich geworden sein, ob es sich lohnt, dass wir das japanische Modell der Schulverpflegung anstreben und inwieweit dies möglich ist. Im *siebten Kapitel* wird der Frage nach den Konsequenzen der Erkenntnisse aus den vorherigen Kapiteln nachgegangen. Der Schwerpunkt wird darauf gelegt, wie die Schulverpflegung in Deutschland idealerweise zu gestalten ist und wie dies umgesetzt werden könnte.

Im Kapitel der Übertragbarkeit geben die immer wieder herausgehobenen Zwischenfazits und Fazits die wichtigsten Aussagen wieder. Daher kann man auch direkt mit dem *Kapitel sechs* beginnen. Es sollte möglich sein, die Hauptaussagen früherer Kapitel zu erkennen, da wichtige Informationen zu diesen Kapiteln wiederholt werden. Dieser selektive, auf die wesentlichen Aussagen konzentrierte Leser muss dann allerdings akzeptieren, dass die Anschaulichkeit der Aussagen fehlt. Dennoch sollten die Ergebnisse des Vergleichs der Schulverpflegung beider Staaten verständlich werden. Gerade hier helfen die vielen Fazits, das Wesentliche zu erfassen.

Wer ohne Umschweife erfahren will, wie die deutsche Schulverpflegung aussehen sollte und wie die Empfehlungen, die in diesem Buch ausgesprochen und am besten umgesetzt werden, kann auch sofort mit *Kapitel sieben* beginnen. Dieses Kapitel baut auf allen vorherigen auf, enthält aber selbst immer wieder Begründungen und Bezüge, so dass die Nachvollziehbarkeit der Empfehlungen durch das alleinige Lesen dieses Kapitels gegeben sein sollte. Mit Hilfe der sehr detaillierten Verzeichnisse können bestimmte, einzelne Aspekte gefunden und separat gelesen werden. Das

Buch eignet sich also auch zum punktuellen Stöbern, z.B. über die Charakteristika der japanischen Ernährung oder über die Methode der Vermittlung von Ernährungswissen in Japan.

Somit hofft der Autor, mit diesem Buch mehr als nur Reisebeschreibungen vorgelegt zu haben. Vielmehr liegt die Absicht zugrunde, den Leser in ein faszinierendes Land ein wenig einzuführen und von den außergewöhnlichen Verhältnissen der Schulverpflegung dort zu profitieren.

## 2. Zweck und Planung der Reise

*Die Reise gleicht einem Spiel;  
es ist immer Gewinn und Verlust dabei  
und meist von der unerwarteten Seite.  
Johann Wolfgang von Goethe*

### 2.1 Problemstellung

Japaner unterscheiden sich in vielfacher Hinsicht ganz erheblich von Europäern. Dies hat zweifellos auch Auswirkungen auf die Verhältnisse in der Schulverpflegung, über die jedoch nur wenig zu erfahren ist, da Berichte nahezu ausschließlich auf Japanisch publiziert werden. Berichte in englischsprachigen Fachzeitschriften sind auch sehr selten. Zwar gibt es seit einigen Jahren englischsprachige, asiatische Kongresse, in den von mehreren Ländern auch über das Thema Schulverpflegung berichtet wird, doch dringen diese Inhalte nicht bis nach Europa vor. Das Gleiche trifft für eine Zeitschrift über die Schulverpflegung zu, die nur in Japan publiziert und allen Schulen zur Verfügung gestellt wird. Sie enthält aktuelle Hinweise zum Konzept der Schulverpflegung, v.a. Tipps zur Umsetzung in die Praxis und richtet sich primär an die dortigen Ernährungsfachkräfte.

Auch das Internet hilft nicht viel weiter, da dort zwar eine Menge Informationen erhältlich sind, z.B. über die speziellen Konzepte oder Speisepläne einzelner Schulen, aber eben fast alles auf Japanisch. Die Tatsache, dass ein ausführlicher Bericht über die Schulverpflegung in Japan in einem deutschen Fachmagazin erscheinen konnte, war nur dem Zufall zu verdanken. Eine japanische Studentin mit guten Deutschkenntnissen nahm sich als angehende Oecotrophologin dieses Themas in ihrer Diplomarbeit<sup>15</sup> an und hat danach die wichtigsten Ergebnisse ihrer Arbeit für eine Publikation in einer Fachzeitschrift dargestellt. Sie hat die Schulverpflegung noch aus eigener Erfahrung kennengelernt und verfügt über zahlreiche Kontakte in ihre Heimat. Auf diesem Wege konnte sie viel Material sammeln, was sie darüber hinaus noch durch Recherchen auf eigenen Reisen zum Ort des Geschehens ergänzte.

---

<sup>15</sup> Kurokawa M: Nationaler Aktionsplan zur Förderung der gesunden Ernährung in Japan unter besonderer Berücksichtigung der Schulverpflegung. Diplomarbeit an der Hochschule Niederrhein, 2007, 114 S.

Die Basis ihrer Arbeit war nur eine Grundschule, wenngleich auch allgemeine Vorgaben vom Ministerium einbezogen wurden. Es stellte sich daher die Frage, ob die beschriebenen Verhältnisse verallgemeinert werden können. Beispielsweise war die Frage interessant, ob in jeder Schule eine eigene Küche eingerichtet ist oder ob auch Zentralküchen zum Einsatz kommen. Wie sind diese evtl. vorhandenen Zentralküchen organisiert? Um welches Verpflegungssystem handelt es sich? Inwieweit existieren hierfür Vorgaben und wie gut werden diese eingehalten? Es drängen sich viele weitere Detailfragen auf. Gelingt es, mit der Schulverpflegung auch die pädagogischen Ziele zu erreichen? Welche Wirkungsmöglichkeiten wird den hierfür spezialisierten Fachkräften eingeräumt? Wie gut können die Kinder in das ganze System eingebunden werden? Und nicht zuletzt: Wie wird das Essen von den Kindern angenommen? Immerhin besteht Verzehrspflicht und außerdem haben die Schüler keine Auswahl, weder bei den Gerichten noch bei den einzelnen Speisen. Es wäre daher nicht auszuschließen, dass das Angebot nur widerwillig akzeptiert wird.

## **2.2 Zielsetzung und Voraussetzungen**

Diese Fragen können nur durch eine Art Audit, also einen Besuch vor Ort, authentisch beantwortet werden. Natürlich kann auch ein Besuch mehrerer Schulen nicht den Anspruch erheben, die Verhältnisse so gut kennenzulernen, dass mit repräsentativen Aussagen zu rechnen ist. Dafür gibt es zu viele Schulen und dafür war auch die vorgesehene Zeit von zwei Wochen zu knapp bemessen. Durch eine ausgewählte Stichprobe wurde zumindest versucht, unterschiedliche und aussagefähige Varianten der Schulverpflegung in Japan einzubeziehen, um auf dieser Basis ein einigermaßen realistisches Bild zu gewinnen. Im Einzelnen wurden folgende Ziele mit dieser Studienreise verfolgt:

- 1. Beschreibung der aktuellen Situation in Japan auf möglichst vielen Prozess-Stufen.**
- 2. Darlegung der maßgeblichen Erfolgsfaktoren für die Organisation.**
- 3. Vergleich mit den Verhältnissen in Deutschland.**
- 4. Möglichkeiten eines Wissenstransfers Japan → Deutschland.**
- 5. Skizzierung eines optimierten Konzepts für die deutsche Schulverpflegung unter Berücksichtigung des japanischen Systems.**

Eine solche Reise ist nur möglich, wenn verschiedene Voraussetzungen erfüllt sind. Hierzu gehört zum einen die sprachliche Kompetenz bei den Gesprächen vor Ort. Ohne sehr gute japanische Sprachkenntnisse sind derartige Besuche schlicht nicht durchführbar, da selbst die Lehrer Englisch nicht in ausreichendem Maße beherrschen. Daher ist eine Begleitperson zum Übersetzen erforderlich.

Zum anderen müssen geeignete und besuchsbereite Schulen ausgewählt sowie alle Termine vereinbart werden. Nur Dank der Begleitung einer Japanerin, die seit vielen Jahren mit ihrer Familie in Deutschland lebt, sowie deren intensiver Vorbereitungen einschließlich der Aktivitäten von Kontaktpersonen vor Ort, war diese Reise mit Aussicht auf Erfolg anzutreten. Die Organisation der Besuche konnten in enger Absprache mit diesen Kontaktpersonen vor Ort schon von Deutschland aus geplant werden. Dies setzt natürlich ebenfalls die Beherrschung der japanischen Sprache voraus. Desweiteren war auch die Reiseorganisation, insbesondere die Buchungen der Flüge, der Hotels und die Organisation und Durchführung der vielen Zugfahrten im Lande, ohne entsprechende Sprachkenntnisse kaum möglich. Für einen Europäer ist es daher sehr schwierig, sich in diesem Land allein zurecht zu finden.

## 2.3 Details der Reiseplanung

Für derartige Schulbesuche sollten über die bereits erwähnten sprachlichen Voraussetzungen hinaus weitere Kriterien erfüllt sein. Die Kontaktpersonen vor Ort sollten mit den Schulleitern bekannt sein oder zumindest eine besondere Beziehung zur Schule haben, die ihnen eine Kontaktaufnahme und erfolversprechende Vorgespräche ermöglichten. Diese Personen klärten mit den Schulleitern und den Ernährungslehrern die Bereitschaft für einen Besuch sowie günstige Termine ab. Aufgrund von Feiertagen oder besonderen Aktivitäten in der Schule waren diese Terminabsprachen nicht ganz leicht. Die möglichen Termine mussten wiederum mit den angegebenen Terminen anderer Schulen koordiniert werden, was eine Absprache auf einer höheren Ebene notwendig machte. Dies alles konnte nicht nur von Deutschland aus organisiert werden. Grundsätzlich kann gesagt werden, dass bei allen Beteiligten eine hohe Bereitschaft bestand, einen Repräsentanten für die Schulverpflegung aus Deutschland zu empfangen und ihm Einzelheiten des Verpflegungssystems zu zeigen und zu erklären. Dafür gebührt allen auch auf diesem Wege herzlicher Dank!

Außerdem war es wünschenswert, unterschiedliche Verpflegungssysteme kennenzulernen. Neben dem dominierenden Frischkostsystem in Japan, wobei sich die Küchen im Schulgebäude befinden, gibt es aber auch vereinzelt Zentralküchen, die einen Bezirk versorgen. Hier waren die Gründe für diese Abweichung von der Norm sowie Organisation und Abläufe interessant. Daher wurde auch der Besuch einer solchen Küche inkl. einer beliebigen Beispielschule eingeplant. Darüber hinaus war es in diesem Fall sogar möglich, das sog. Erziehungskomitee des Bezirks zu besuchen und über die Organisation und Hintergründe der Schulverpflegung in dieser Stadt zu sprechen.

Bei allen anderen Schulen, die besucht wurden, handelte es sich um Grundschulen. Eine dieser Grundschulen befand sich auf dem Gelände der Ochanomizu-Universität in Tokyo und genießt einen besonders guten Ruf. Die Bewerbungszahlen für diese Schule sind daher weit höher als die Aufnahmekapazität. Dort bestand zusätzlich zu den üblichen Gesprächen mit den Küchenverantwortlichen noch die Möglichkeit, mit einem Professor der Universität zu sprechen, der sich mit Ernährungsfragen befasst. Außerdem konnte ein Gespräch mit der Mitarbeiterin des "Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology" (MEXT) geführt werden, das für die Schulverpflegung in ganz Japan zuständig ist.

Insgesamt wurden sechs Schulen besucht, fünf Grundschulen und eine Mittelschule. Zwei Grundschulen befanden sich weit im Norden des Landes, während sich die anderen vier Schulen im Großraum Tokyo befanden. Alle Schulen konnten gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreicht werden. Hierfür war der Japan Rail Pass sehr nützlich, der selbst die Fahrt mit dem legendären Shinkansen erlaubte. Zu diesem außergewöhnlichen Zug seien kurz ein paar Worte angemerkt.

Hierbei handelt es sich um einen Hochgeschwindigkeitszug, ähnlich wie der ICE in Deutschland oder der TGV in Frankreich. Im allgemeinen Sprachgebrauch Japans wird der Begriff "Shinkansen" sowohl für die Züge als auch das Streckennetz verwendet. Die Pünktlichkeit ist international konkurrenzlos. Die Shinkansen-Züge erreichen pro Tag zusammengerechnet eine Verspätung von unter fünf Minuten. Die durchschnittliche Verspätung einzelner Shinkansen-Züge am Ankunftsbahnhof betragen im Jahre 2005 ganze sechs Sekunden. Ursachen für diese phantastische Pünktlichkeit sind etwa die Trennung des Hochgeschwindigkeitsnetzes von Nah- und Güterverkehr, fast durchgängige Einzäunung der Strecken, robuste Technologie und gute Wartung. Hat ein Lokführer mehr als 15 Sekunden

Verspätung, so hat er sich schriftlich zu verantworten<sup>16</sup>. Nachfolgend werden die Besuchsziele aufgeführt.

Nr.	Schule, Präfektur, Stadt	Schulart
1.	Kamishiba-Higashi, Saitama, Fukaya-city	Grundschule
2.	Hizume, Iwate, Morioka-city	Grundschule
3.	Kuramae, Tokyo, Taito-ku	Grundschule
4.	Daiichi, Tokyo, Koganei-city	Mittelschule
5.	Daiichi, Tokyo, Koganei-city	Grundschule
6.	Ochanomizu, Tokyo, Bunkyo-ku	Grundschule

**Tab. 2.01:** Übersicht der besuchten Schulen

Alle Besuche waren so geplant, dass der Besuch zwischen 10 und 11 h in der Schule begann. Empfang, Besichtigungen, Gespräche und gemeinsames Mittagessen zogen sich bis mindestens 14 h, z.T. sogar bis 16 h hin. Daher war es nicht möglich, mehr als eine Schule pro Tag zu besuchen. Schwerpunkt der Standorte der Schulen war der Großraum Tokyo.



**Abb. 2.01:** Geografische Lage der besuchten Schulen (© Fotolia, HstronART)

<sup>16</sup> Shinkansen: der Superschnellzug in Japan. [www.de.wikipedia.org/wiki/Shinkansen](http://www.de.wikipedia.org/wiki/Shinkansen)

## 3. Japanische Esskultur

*Eher muss man darauf achten,  
mit wem man isst und trinkt,  
als was man isst und trinkt.  
Lucius Annaeus Seneca*

### 3.1 Japanische Küche und Esskultur

#### 3.1.1 Geografie

Trotz zahlreicher Verbindungen zu China und anderen ostasiatischen Ländern kann man bei der japanischen Küche von einer weitestgehend eigenständigen Küche sprechen. Die Besonderheiten dieser Küche hat viel mit der geografischen Lage zu tun, die dem Land ein unterschiedlich ausgeprägtes Klima beschert. Die Jahreszeiten bringen sehr verschiedene landwirtschaftliche Erzeugnisse hervor, was zu saisontypischen Speisen führt, auf die besonderer Wert gelegt wird. Die Vielfalt der genießbaren Rohstoffe ist auch auf die extreme Lage der Insel zurückzuführen. Die Insel erstreckt sich über 20 Breitengrade und deckt einen Bereich ab, der dem Gebiet von Nordschottland bis Nordafrika entspricht. Somit sind die klimatischen Bedingungen des Mittelmeerraums auch in Japan anzutreffen.

Die große Vielfalt an Speisen, die im eigenen Land verfügbar ist, kann daher nicht verwundern. Sie reicht von Reis bis Zuckerrohr und von Äpfeln bis Papaya und macht LM-Importe weitgehend überflüssig. Hinzu kommen die maritimen Verhältnisse mit warmen und kalten Strömungen. Diese ermöglichen dem Land eine der weltweit größten Fischereiwirtschaften, wobei die Vielfalt dieser Produkte und deren Qualität besonders hervorzuheben sind. Japan hat somit sehr günstige, natürliche Voraussetzungen für die Landwirtschaft<sup>17</sup>.

---

<sup>17</sup> Kazuko E: Japanisch kochen. 120 Original-Rezepte von 21 Küchenmeistern. Christian Verlag, 2006, 192 S., s.S. 10

### 3.1.2 Charakteristika und Besonderheiten

Die japanische Küche zählt zu den großen Weltküchen und kann als das östliche Gegenstück zur französischen Küche, dem kulinarischen Standard der westlichen Welt, angesehen werden<sup>18</sup>. Japans Küche weist nicht nur andere Zutaten auf als das westliche Pendant, sondern unterscheidet sich auch durch grundsätzlich andere Ansätze.

Obwohl die Vielfalt der japanischen Küche beeindruckend ist, sind die einzelnen Zutaten und Gerichte dennoch als einfach oder gar minimalistisch zu bezeichnen. Im Mittelpunkt dieser Küche stehen die Frische der verwendeten Zutaten, die schonende, überwiegend fettarme Zubereitung sowie die weitgehende Erhaltung des natürlichen Geschmacks. Der Charakter der Zutaten soll hervorgehoben und möglichst wenig verändert werden. Deshalb wird auch sehr sparsam gewürzt und es ist dem Gast überlassen, ob und wieviel er von intensiveren Würzmitteln, wie z.B. Wasabi, hinzufügt. In Japan ist es jedoch unüblich, nachzuwürzen, besonders dann, wenn der Koch oder Gastgeber zugegen ist. Ein Nachwürzen wird so interpretiert, dass die Zubereitung der Speisen nicht gelungen ist, da es ihr an Würze fehlt.

Eine spätere Zugabe von Sojasauce wird in Japan meist gemieden. Besonders der Gebrauch von Salz als eigenständiges Würzmittel ist selten. Daher stehen Salzstreuer (übrigens auch Pfefferstreuer) nicht auf dem Tisch. Stattdessen findet man Essig, scharfe Paste oder japanische Gewürzsaucen (Pendant zum Ketchup). Die japanische Küche hat zwar Ähnlichkeiten mit der anderer ostasiatischer Länder. Ein wesentlicher Unterschied besteht jedoch: die viel sparsamere Verwendung von Öl und Gewürzen. Man ist eben sehr darauf bedacht, den Eigengeschmack der Speisen zu erhalten<sup>19</sup>.

Neben Reis spielen natürlich Fische und sämtliche Meerestiere einschließlich der Meerespflanzen, wie z.B. Algen, im Speisenplan eine wichtige Rolle. Kein Wunder bei einem Land, dessen größte Entfernung zur Küste 150 km beträgt! Nicht fehlen dürfen ferner Gemüse, Tofu und Nudeln. Früher spielten auch Hirse und Süßkartoffeln eine ergänzende Rolle insofern, als es für ein Festmahl der einfachen Landbevölkerung verwendet wurde. Diese LM hätte man eher in der Alltagskost erwartet.

---

<sup>18</sup> Ebdä

<sup>19</sup> Hayamizu K, Mitze R: Die Japan-Küche. Traditionell und neu komponiert. Neuer Umschau Buchverlag GmbH, 2005, 204 S., s.S. 10ff

Weltberühmt und geradezu ein internationales Synonym für die japanische Küche sind die zahlreichen Sushi-Speisen. Handgeformtes Sushi, wie wir es kennen, ist erst relativ spät, im 19. Jh., in Tokio als preiswertes Essen in den Straßen angeboten worden. Die Methode der Zubereitung von Sushi wurde aber schon vor über 1000 Jahren im Zusammenhang mit der Haltbarmachung von Fisch in gärendem Reis entwickelt. Anfangs wurde der Reis noch weggeworfen. Später aß man dann beides zusammen.

Walfleisch spielte in früheren Zeiten eine wichtige Rolle in der japanischen Ernährung (als Proteinlieferant). Heute ist es jedoch nur noch in den politischen Schlagzeilen zu finden, wenn es um den Walfang geht. Der Konsum ist inzwischen sehr stark zurückgegangen. Auf einige dieser LM wird nachfolgend eingegangen.

### **a. Reis**

Der wichtigste Bestandteil der Gerichte ist gekochter Reis, der mit *Gohan* oder *Meshi* bezeichnet wird, was soviel bedeutet wie "Mahlzeit". Dies zeigt schon, dass er im Mittelpunkt eines Gerichts steht und sogar mehr Gewicht hat als eine deutsche "Hauptspeise". Alle anderen Speisen heißen *Okazu*, worunter "Beilagen" zu verstehen sind. Also auch Fisch und Fleisch zählen dazu.

Reis wird nicht nur in einer bestimmten Mahlzeit verwendet. Vielmehr spielt Reis in jeder Mahlzeit eine wichtige Rolle, also auch zum Frühstück oder Abendessen. Neben Reis werden bei diesen Mahlzeiten auch andere warme Speisen gegessen, z.B. Gemüse oder Suppen, was für Europäer sicher gewöhnungsbedürftig ist. Reis wird in der Regel nicht stark gewürzt oder mit anderen Zutaten vermischt. Obgleich relativ geschmacksarm, soll Reis seinen Eigengeschmack nicht verlieren. Es gibt aber auch Anreicherungsmöglichkeiten durch verschiedene Zutaten. Typisch ist das sog. "Furikake", das aus verschiedenen Gewürzen, kleingehacktem Gemüse oder auch getrocknetem Fisch besteht und auf den Reis gestreut wird. Dies wird gern zum Frühstück, aber auch in der Mittagspause gegessen.

Reis wird nur als Rundkornreis verwendet, auch ein Unterschied zu den ebenfalls reisfixierten Nachbarvölkern, die Langkornreis bevorzugen. Die Bedeutung von Reis ist auch an dessen Vielfalt zu erkennen: es gibt über 300 Sorten, die allein in Japan angebaut werden. Ausländischen Reis findet man nicht in den Regalen von Supermärkten, wenngleich von einigen importierten Sorten berichtet wurde, bevorzugt aus China, Kalifornien oder

Spanien. Da der ausländische Reis mit einer höheren Steuer belegt wird, ist er oft teurer als der japanische und macht den geringen Anteil des Konsums verständlich.

In manchen Familien kommt Reis jedoch nicht jeden Tag auf den Tisch, weil er auch als japanischer Reis relativ teuer ist. Als preiswertere Alternative bieten sich Nudeln aus Weizen oder Buchweizen an.

## **b. Soja**

Sojabohnen gibt es in einer Vielfalt inkl. vieler Verarbeitungsformen, von denen man bei uns keine Vorstellung hat. Soja ist ein wichtiger und traditioneller Bestandteil der Ernährung in China und wurde von dort in Japan eingeführt. Von den vielen Speisen, die man aus der Sojabohne herstellen kann, ist in Japan v.a. Tofu, ein schnittfähiges, käseähnliches Produkt, bedeutsam. Es steht täglich auf dem Speiseplan. Insofern ist Tofu nicht einfach nur als "Fleischersatz" anzusehen, zumal Fleisch nicht die Bedeutung hat wie in westlichen Industrieländern.



**Abb. 3.01:** Gebratene Tofuscheiben

Wegen des geringen Eigengeschmacks kann Tofu zu vielen Gerichten in unterschiedlichen Zubereitungsarten verwendet werden. Tofu ist in diversen Konsistenzen und Herstellungsvarianten erhältlich, was zusammen mit der Geschmacksneutralität die vielseitige Verwendung erklärt. Selbst für Desserts ist Tofu geeignet. Die tragende Rolle der Sojabohne zeigt sich

auch in den vielen Abwandlungen, z.B. als Natto, einem fermentierten Produkt, das als essentieller Bestandteil des Frühstücks zu finden ist. Für europäische Zungen ist dieses LM sehr gewöhnungsbedürftig. Häufig eingesetzt wird auch Miso, ein würzendes LM, das meist aus Reis und Sojabohnen hergestellt wird und als Grundlage vieler Suppen dient.

### **c. Fleisch und Vegetarismus**

Wegen der starken, traditionellen Nutzung der Sojabohne in unterschiedlichster Weise sowie des überragenden Fischkonsums tritt naturgemäß der Fleischkonsum in den Hintergrund. Es gibt aber noch einige weitere Gründe, weshalb Fleisch in Japan eine sehr untergeordnete Rolle gespielt hat.

Zunächst muss auf die landwirtschaftlichen Gegebenheiten hingewiesen werden. Die über die gesamte Inselgruppe verlaufende Gebirgskette macht über 70% der Landmasse aus, die daher wenig Platz für saftige Weiden lässt. Der Gedanke der Ressourcenschonung hat dazu geführt, dass in der japanischen Landwirtschaft keine systematische Tierzucht für die Fleisch- und Milchproduktion betrieben wurde. Daher sind Butter, Sahne und viele andere Milchprodukte in der traditionellen Kost fremd. Wildfleisch war hingegen deutlich weniger tabuisiert als Zuchtfleisch.

Ein weiterer Grund ist religiöser Natur. Im siebten Jahrhundert verbot Kaiser Temmu den Verzehr von Fleisch<sup>20</sup>, da sich der vegetarische Buddhismus in Japan ausbreitete. Das Verbot schloss Rinder, Pferde, Hunde, Affen und Hühner ein. Wild, Fisch und Wale wurden nicht erwähnt. Das Fleischverbot wurde im Laufe der Jahrhunderte mehrfach wiederholt, weil man sich vermutlich nicht konsequent daran gehalten hatte.

Doch nicht nur durch den Buddhismus wurde der Fleischgenuss tabuisiert. Auch dem Shintoismus, Japans ältester Religion, gilt Blutvergießen als unrein. So legte ein offizieller Kodex um 900 n.C. fest, dass Mitglieder des Hofadels nach dem Genuss von Fleisch für drei Tage als unrein galten, weshalb sie von shintoistischen Riten ausgeschlossen wurden. Das Verbot, (warmblütige) Tiere zu schlachten und zu essen, wurde erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts aufgehoben. Dieser Zeitpunkt war identisch mit einer erzwungenen Öffnung Japans nach einer Phase langer Abgeschlossenheit (Meiji-Zeit).

---

<sup>20</sup> Kazuko E: Japanisch kochen. 120 Original-Rezepte von 21 Küchenmeistern. Christian Verlag, 2006, 192 S., s.S. 12

Nach schriftlichen Quellen wurden über den sehr langen Zeitraum von ca. 1000 Jahren in Japan so gut wie kein Fleisch gegessen (von Walfleisch abgesehen). Diese Abstinenz des Konsums tierischer Speisen sowie von Molkeerprodukten wird als Grund genannt, weshalb man sich in Japan an fettarme Speisen gewöhnt und eine Aversion gegen einen fetten Geschmack entwickelt hat. Diese Abneigung gegen Fett bezog sich auch auf pflanzliche Öle, weshalb sie üblicherweise nicht zum Kochen verwendet wurden. Dies mag die heutige sehr fettarme japanische Küche erklären.

Da Fleisch nicht auf dem Speisenplan stand, wurde u.a. sehr viel mit Fisch experimentiert, um attraktive Rezepte zu finden. Auf diese Weise wurde z.B. die Entwicklung zu Sushi beschleunigt.

Die Reduzierung des Vegetarismus auf den Verzicht warmblütiger Tiere ist aus heutiger Sicht eine merkwürdige Auslegung dieser Ernährungsweise. Eine vegetarische Ernährungsweise verbietet im Grunde jegliches Töten und Verzehren von Tieren, also auch von Fischen, erst recht von Walen, die ja Säugetiere sind. Ein Verbot von Fisch wäre aber in einem Fischland unvorstellbar. Mitunter wird von manchen selbst Geflügel als Bestandteil eines gemäßigten Vegetarismus angesehen. Der Vegetarismus in der japanischen Variante ist daher eher als eine im wesentlichen fleischlose Kost anzusehen.

Die Fleischabstinenz der traditionellen japanischen Küche wurde, wie bereits erwähnt, gegen Ende des 19. Jahrhunderts aufgegeben. Der Fleischkonsum hat im Laufe der industriellen Entwicklung des Landes deutlich zugenommen, so dass Fleisch heutzutage einen festen Platz auf jeder Speisekarte einnimmt. Diese Entwicklung ist bekanntlich in allen Industriestaaten zu beobachten, aber auch in Schwellenländern, deren Einwohner den westlichen Lebensstil nachahmen (Beispiel: China). Dort kann man z.T. inzwischen einen fast so hohen Fleischkonsum feststellen wie in westlichen Industrieländern. Diejenigen, die es sich leisten können, essen dreimal täglich Fleisch<sup>21</sup>. Dennoch hat Fleisch in Japan immer noch nicht die Bedeutung wie im Westen. Dies liegt natürlich in erster Linie an der Dominanz des Fischkonsums. Auch in der japanischen Schulverpflegung behauptet Fleisch einen festen Platz im Speisenplan.

---

21 Pinzler J: Nie wieder Fleisch? Gesellschaftsdoku. Sendung in ARTE am 27.3.2012, 20.15h

#### **d. Sushi**

Hierbei handelt es sich um kleine Häppchen aus kaltem, gesäuertem und geformtem Reis. Dieser wird mit sehr unterschiedlichen Zutaten versehen, bevorzugt mit Fisch, und in Purpurtang gewickelt. Da hierbei Reis ein wesentlicher Bestandteil ist, gilt Sushi als eigenständige Mahlzeit. Es wird in speziellen Restaurants serviert und wird immer frisch zubereitet. Da oft roher Fisch verwendet wird, müssen höchste hygienische Anforderungen erfüllt sein. Frische ist oberstes Gebot, auch aus qualitativen Gründen. Übliche Fischgeschäfte in Deutschland können diesen Anforderungen nicht gerecht werden.

Sushi wird immer in zwei Stücken angeboten, da alles Geschnittene niemals einzeln oder zu dritt angeboten werden darf. So jedenfalls verlangt es ein ungeschriebenes japanisches Gesetz. Wegen des Fast-Food-Charakters erfreut es sich auch in den USA großer Beliebtheit. Dort allerdings wird diese Speise z.T. stark abgewandelt, indem für japanische Verhältnisse völlig unübliche Zutaten verwendet werden, wie z.B. Fleisch, Schinken, Gemüse oder Obst bis hin zur Eiscreme, sog. California-Sushi.

Natürlich trifft man auch in Japan zahlreiche Varianten an. Es haben sich zwei Hauptvarianten durchgesetzt, zum einen der sog. Edo-Stil (Tokio-Sushi) mit einzelnen, handgeformten Häppchen. Zum anderen ist der Kansai-Stil (Osaka-Sushi) sehr beliebt, wobei Reis und Fisch in Holzformen zu Blöcken gepresst werden. Zu diesen Unterschieden bei den Formen kommen nun noch Varianten hinzu, die sich auf die Zutaten beziehen. Diese sind in aller Regel roh.

Zu erwähnen ist noch, dass Sushi immer mit einer Sojasoße, Wasabi (einer japanischen, dem Meerrettich verwandten, sehr scharfen Zutat) oder Shoga (einer Ingwerzubereitung) kombiniert wird<sup>22</sup>. Es leuchtet ein, dass diese Speise in der Schulverpflegung keine Rolle spielen kann, da der rohe Fisch ein zu großes hygienisches Risiko birgt.

#### **e. Walfleisch**

Auch wenn diese Nahrungsquelle heute in Japan nur noch eine geringe Rolle spielt, so steht Walfleisch doch immer mal wieder in den Schlagzeilen. Daher soll kurz auf dieses LM eingegangen werden, das in erster Linie das ökologische Interesse auf sich zieht.

---

<sup>22</sup> Der Brockhaus "Kochkunst". Internationale Speisen, Zutaten, Küchentechnik, Zubereitungsarten. Stichwort: Japanische Küche. F.A. Brockhaus GmbH, Leipzig, 2008. s. S. 529ff

Walffleisch war lange Zeit ein wichtiger Proteinlieferant. Hierfür wurden zahlreiche Rezepte veröffentlicht, wobei nahezu alle Teile des Tieres verwertet wurden. Walffleisch war ein fester Bestandteil in Alltagsgerichten. Nach dem Zweiten Weltkrieg konnte bis Mitte der 1960er Jahre dank des Walffleisches die Proteinversorgung der japanischen Bevölkerung gesichert werden. Bis Mitte der 1970er Jahre war es sogar ein wesentlicher Bestandteil der Schulverpflegung. Daher wundert es nicht, dass Walffleisch ein nationales Symbol darstellt.

Seit 1987 darf der Walfang nur zu wissenschaftlichen Zwecken betrieben werden. Das Walffleisch gelangt jedoch nach wie vor in den japanischen Handel. Allerdings fragt man sich, warum sich die Japaner so vehement gegen das Walfangverbot stemmen. Seit 2005 lagern bereits 4000 t tiefgefrorenes Walffleisch in den Lagerhallen. Der durchschnittliche Konsum pro Kopf und Jahr beträgt gerade einmal 40g. Die Preise sind stark gefallen, so dass man bereits vereinzelt Werbekampagnen startete, um den Konsum zu fördern. Auch kostenlose Lieferungen an Schulen wurden erwogen. Im Fast-Food-Bereich wurde Walffleisch zu Hamburgern verarbeitet, allerdings ohne großen Erfolg. Um die Bestände zu reduzieren, wird Walffleisch inzwischen auch dem Hundefutter untergemischt. Diese Entwicklung kann Japan aber nicht dazu bringen, auf den Walfang künftig zu verzichten und sich dem Moratorium der Internationalen Walfangkommission (IWC) anzuschließen.

Als Gründe für die geringe Akzeptanz wurde der Geschmack sowie die trockene Konsistenz genannt. Ältere Japaner wurden zudem an die Notzeiten im Krieg erinnert. Von ökologischen Gründen, der drohenden Ausrottung von Walen, war jedoch nicht die Rede<sup>23</sup>.

## f. Suppen

Suppen sind ebenfalls als eine tragende Säule japanischer Esskultur anzusehen. In Abhängigkeit von der Zahl der Menügänge wird innerhalb eines Menüs sogar mehrmals Suppe gereicht. Die drei Grundzutaten der meisten Suppen sind getrockneter Thunfisch, Kombu (Seetang) und Shiitake-Pilze. Daraus werden klare Suppen mit einer Einlage zubereitet. Gemüse, Eier, Nudeln, Tofu oder Fleisch sind übliche Einlagen, oft auch kombiniert. Sie kann also alle wichtigen Bestandteile eines Menüs enthalten. Sie wird oft als einfache Brühe (*Dashi*) serviert, kann aber auch als eigenständige Spei-

---

<sup>23</sup> Japanische Küche. Verzehr von Walffleisch. [www.de.wikipedia.org/wiki/Japanische\\_Küche](http://www.de.wikipedia.org/wiki/Japanische_Küche)

se angeboten werden, die sich unter dem Namen *Ramen* als Nudelsuppen-Gerichte großer Beliebtheit erfreuen. Miso kann ebenfalls ein wichtiger Bestandteil von Suppen sein, wodurch die Konsistenz und der Geschmack maßgeblich bestimmt wird.

Suppen sind bei fast jeder Mahlzeit anzutreffen, selbst beim Frühstück. In einem Hotel war zu beobachten, wie selbst zu dieser Mahlzeit vier verschiedene Suppen angeboten wurden.

### **g. Desserts und Milchprodukte**

Im Unterschied zu den Suppen waren früher Desserts als Bestandteil eines Gerichts oder als Gang eines Menüs völlig unüblich. Heute ist ein süßer Abschluss eines Gerichts häufiger anzutreffen. Süßigkeiten werden eher zwischendurch gegessen als am Ende eines Menüs. Wird ein Dessert angeboten, so werden bevorzugt Früchte gereicht. Außer Früchten werden gern Azukibohnen zu Desserts oder Süßigkeiten verarbeitet. Die Vorliebe für diese Bohnenart wird -neben ihrem süßlichen Geschmack- auf ihre leuchtend rote Farbe zurückgeführt.

Ansonsten werden noch Milchprodukte für Desserts eingesetzt, wobei diese LM in der traditionellen japanischen Küche aus den o.g. Gründen sonst kaum eine Rolle spielen. Dies soll übrigens nichts mit der Verträglichkeit von Milchprodukten aufgrund des Laktosegehalts zu tun haben. Japaner vertragen laktosehaltige Speisen inzwischen gut, was schon an der starken Stellung der Milchwirtschaft zu erkennen ist. In der Schulverpflegung ist die reine, ungesüßte Milch ein fester Bestandteil eines Menüs, worauf noch eingegangen wird.

Dieser positiven Schilderung widersprechen jedoch Erfahrungsberichten von Japanern<sup>24</sup>. So wird berichtet, dass die Milch der täglichen Schulverpflegung nur mit "Nasezuhalten" oder unter Aufstoßen getrunken werden konnte. Nur wenige Kinder im Schulalter trinken aktiv Milch, also ohne den Druck in der Schule. Bei freier Auswahl verzichten sie eher darauf. Studenten berichten von ähnlich negativen Symptomen wie bei Schülern, sogar bis hin zum Brechreiz und gestörtem Stuhlgang. Der Grund, weshalb der Milchkonsum hoch ist, wird in der langen Tradition gesehen. Milch wurde am Ende des Krieges von den Amerikanern eingeführt, was der japanischen Milchwirtschaft zum Aufschwung verhalf.

---

24 Funabiki R: Erfahrungen von Japanern mit der Verträglichkeit von Milch. Persönliche Mitteilungen vom 3.12

## **h. Speisenfolge**

Neben den einzelnen Zutaten und Speisen der Gerichte ist auch deren Zusammenstellung und Speisenfolge in der japanischen Küche eine kurze Betrachtung wert. Es ist nicht üblich, eine Hauptspeise anzubieten, um die herum Beilagen positioniert werden. Abgesehen davon, dass Reis einen symbolischen Wert besitzt und für eine Mahlzeit schlechthin steht, sind die verschiedenen Speisen doch eher gleichberechtigt. Werden Einzelspeisen dargeboten, so serviert man sie meist gleichzeitig auf separaten Geschirrtellen. Es gibt also normalerweise keine feste Speisenabfolge, d.h. ein zeitliches Nacheinander von der Vorspeise, über das Hauptgericht bis zum Dessert, sondern eine Gleichzeitigkeit aller Speisen. Hierbei wird abwechselnd von den verschiedenen Speisen probiert. Keine Speise wird also komplett gegessen, bevor man sich der nächsten widmet.

## **i. Messerqualität**

Nicht zuletzt ist auch das Handwerkszeug des Kochs für das Gelingen eines gastronomischen Kunstwerks von Bedeutung. Insbesondere das Messer muss in Japan höchsten Ansprüchen genügen. Hierbei handelt es sich um ein bestimmtes Material, einem extrem scharfen und langlebigen Stahl, der früher für die Schwerter der Samurai geschmiedet wurde (*katana*). Diese Messer verfügen über einen besonderen Schliff, mit dessen Hilfe sich ein Luftpolster beim Schneiden entwickelt, das eine geringere Reibung erzeugt. Somit können perfekte Schnitttechniken ausgeführt werden, mit denen z.B. sehr feine Dekorationen möglich sind<sup>25</sup>.

## **j. Teezeremonie**

Wegen der besonderen Bedeutung sei hier noch die allgemein bekannte japanische Teezeremonie erwähnt. Sie entwickelte sich mit dem im 12. Jahrhundert eingeführten Zen-Buddhismus und ist Ausdruck von Gelassenheit und Schlichtheit. Sie verbindet verschiedene künstlerische und philosophische Bereiche genauso wie das Bedürfnis nach Entspannung und Ruhe und ist mit diesem ganzheitlichen Ansatz ein wesentlicher Bestandteil der japanischen Esskultur. Grüner Tee wird zu vielen Gelegenheiten gereicht und steht häufig am Anfang einer Begegnung und schließt sie ab. Durch das alle Bereiche umschließende Band des Zen-Buddhismus treten auch beim kulturellen Akt der Teezeremonie die Wesensmerkmale der Esskultur mar-

---

<sup>25</sup> Kazuko E: Japanisch kochen. 120 Original-Rezepte von 21 Küchenmeistern. Christian Verlag, 2006, 192 S., s.S. 17

kant zum Vorschein. Es versteht sich angesichts der philosophischen Überhöhung des Essens fast von selbst, dass der gesamte Vorgang von einer angemessenen Geisteshaltung getragen wird. Sie ist durch Demut und Dankbarkeit, aber auch Freude gekennzeichnet und soll verhindern, dass Ärger, Streit oder andere ungünstige Zustände sich auf die Befindlichkeit auswirken. Kontroverse Diskussionen, z.B. über Politik, oder Gespräche über bedrückende Umstände, wie Krankheit und Tod, haben daher in einer japanischen Essgemeinschaft nichts zu suchen. Diese Grundhaltung ist keineswegs nur auf die Teezeremonie beschränkt, sondern auch in den Schulen anzutreffen.

### **3.1.3 Ganzheitliche Aspekte**

Bei aller Bedeutung der bisher genannten Einzelaspekte darf das Gesamtkonzept eines Gerichts nicht aus den Augen verloren werden. Hierauf wird in Japan größter Wert gelegt. Bei einem solchen Gesamtkonzept sind der Ort, die Atmosphäre, die Etikette, die Speisen und der Garten (oder zumindest das Blumenarrangement auf dem Tisch) kunstvoll miteinander verbunden. So kommt es je nach Jahreszeit zu Änderungen, z.B. bei der Dekoration des Raumes, beim Geschirr und den Essstäbchen. Aus der Forderung nach Saisonalität leitet sich die Frische der Zutaten ab. Da frische Zutaten nur kurze Wege zurücklegen dürfen, um ihren Frischecharakter nicht zu verlieren, sollten sie aus der Region stammen. Daher ist die Saisonalität meist mit der Regionalität gekoppelt. Die Herkunft der Zutaten für die Speisen sollte möglichst erkennbar sein. Auch dies spricht gegen eine stärkere Verarbeitung der Speisen, sondern vielmehr für Einfachheit und Klarheit. Auswahl und Zubereitung der Speisen sollten den Charakter jedes einzelnen Monats zum Ausdruck bringen. Es wird als eine Kardinalsünde aufgefasst, keine saisonal verfügbaren Zutaten einzusetzen oder diese so zuzubereiten, dass sie ihren ursprünglichen Charakter verlieren. Dies macht die sehr schonende Zubereitung und sparsame Würzung der Speisen verständlich.

Die mehrfach erwähnte, bewusste Einfachheit der japanischen Küche ist auch durch den Einfluss des Zen auf die japanische Kultur insgesamt erklärbar. Neben dieser, von großem Respekt gegenüber LM zeugenden Behandlung der Speisen ist das Bemühen um ästhetische Arrangements erwähnenswert. Was dann an Kulinarischem auf dem Tisch des Gastes landet, wird oft höchsten Anforderungen an ein Kunstwerk gerecht. Unter Berücksichtigung aller Aspekte, die in die Esskultur einfließen, könnte man

auch von einem Gesamtkunstwerk sprechen, wobei Kunst und Philosophie eine Jahrtausende alte Kultur und Tradition geprägt haben.

Hier ließen sich nun ausgiebig verschiedene Details z.B. von unterschiedlichen Materialien für Suppenschalen, deren Farbe und Dekore sowie die dazugehörigen Anlässe beschreiben und interpretieren. Auch die Schalen oder Platten, auf denen das Essen liegt, sind meist kunstvoll dekoriert oder ausgelegt und vermitteln einen Bezug zur Natur. Einen eigenen Mikrokosmos stellt Ikebana dar, was als die Kunst bezeichnet wird, die Schönheit der Blumen hervorzuheben. Die Regeln für die Esskultur spiegeln sich in dieser Kunst im Idealfall auf das Harmonischste wider. So wird hierbei versucht, durch das Arrangement mit nur wenigen Blumen und Zweigen, unter Weglassen alles Unnötigen, viel auszudrücken. Es dominiert wieder das Prinzip der Schlichtheit und der Ästhetik. Gleichzeitig werden nur Blumen, Gräser und Zweige verwendet, die in der jeweiligen Jahreszeit auch blühen.

### **3.1.4 Konsequenzen für die Schulverpflegung**

Bei der herausragenden Bedeutung, die Japan dem Essen beimisst, ist es nicht verwunderlich, dass dieses Thema auch in der Schulverpflegung groß geschrieben ist. Die Schüler sollen nicht nur lernen, dass und wie die richtige Speisenauswahl zur Gesundheit beiträgt, sondern auch, welche Esstradition es in Japan gibt. Tradition, Geschmack und Gesundheit sollen dabei eine harmonische Einheit bilden. Diese Kenntnisse werden in praktischer und theoretischer Form vermittelt.

Daher widmet man sich dem Ernährungsunterricht in japanischen Schulen in besonderer Weise. Die Motivation für die Beschäftigung mit diesem Thema ist aber nicht nur aus der Liebe zur Esskultur und Philosophie entstanden. Ungünstige Veränderungen im Essverhalten der Jugendlichen und damit einhergehende gesundheitliche Nachteile zeichneten sich auch in Japan immer mehr ab und forderten schließlich staatliche Gegenmaßnahmen. Dies war die Geburtsstunde des Nationalen Aktionsplans.

## 3.2 Japanisches Bildungssystem

Bevor auf weitere Charakteristika und Hintergründe der japanischen Schulverpflegung eingegangen wird, sollen die Grundzüge des japanischen Bildungssystems skizziert werden. Es gilt als hochentwickelt und wird mit der Zahlenfolge 6-3-3-4 gekennzeichnet, womit die Jahre der jeweiligen Schulzeit gemeint sind<sup>26</sup>:

- 6 Jahre Grundschule
- 3 Jahre Mittelschule
- 3 Jahre Oberschule (Junior-Highschool)
- 4 Jahre Hochschule (Highschool).

Der Schule vorgeschaltet ist die Kinderkrippe (Aufnahme ab 2 Monaten) und der Kindergarten (Aufnahme: 3-5 Jahre). Für diese Altersklasse gibt es private und öffentliche Einrichtungen.

Die Schulpflicht beträgt neun Jahre und die Schüler gehen an fünf Tagen der Woche in die Schule. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass die Schüler während der Schulpflicht, also bis zur 9. Klasse, nicht sitzenbleiben können. Sie werden also automatisch versetzt. Allerdings sind die Schüler schon in der Mittelschule einem starken Leistungsdruck ausgesetzt. Sie gehen durch eine "Prüfungshölle" (*shiken jigoku*). Denn bereits ab der Oberschule, deren Besuch freiwillig ist, entscheidet sich der spätere Lebensweg. Der Zugang zur Oberschule ist nur über eine Aufnahmeprüfung möglich, wobei der Ruf und das Niveau der jeweiligen Schule sich auch im Schwierigkeitsgrad dieser Aufnahmeprüfungen widerspiegelt. Fast 100% aller Schüler der Mittelschule setzen ihre schulische Ausbildung in der Oberschule fort. Für den Abschluss dieser Schule ist keine Prüfung nötig, so wie in Deutschland das Abitur. Es reicht die regelmäßige Teilnahme am Unterricht und das Bestehen der Klassenarbeiten. Dafür muss danach eine Aufnahmeprüfung für die Universität bestanden werden, die wiederum umso besser bestanden werden kann, je besser die Oberschule darauf vorbereitet. Die Qualität der Universitäten wird nach der Schwere der Aufnahmeprüfungen bewertet.

Zu den einzelnen Schultypen ist zu sagen, dass die Klassengröße mit i.D. 25 Schülern etwa mit den deutschen Verhältnissen vergleichbar ist. Der Anteil der staatlichen Schulen dominiert bei den Pflichtschulen sehr stark (ca. 93-

---

<sup>26</sup> Bildungssystem in Japan. [www.de.wikipedia.org/wiki/Bildungssystem\\_in\\_Japan](http://www.de.wikipedia.org/wiki/Bildungssystem_in_Japan)

99%), während bei den Oberschulen der Anteil der Privatschulen ca. ein Viertel beträgt. Für Oberschulen muss eine Gebühr bezahlt werden, auch für staatliche, wobei die Gebühr bei den Privatschulen deutlich höher ausfällt.

Mehr als die Hälfte aller Schüler besucht weiterführende Schulen, in erster Linie Hochschulen. Der erste akademische Grad ist der Bachelor, der nach vier Jahren erworben werden kann, also etwas später als in Europa allgemein üblich (6-7 Semester). Daran kann sich ein Masterstudium von zwei Jahren anschließen, das jedoch nur noch von vergleichsweise wenigen Bachelor-Absolventen durchlaufen wird. Für den Besuch von Hochschulen werden grundsätzlich auch Gebühren verlangt, die an öffentlichen Hochschulen bei 4000 Euro pro Jahr liegen, an den privaten Hochschulen hingegen mehr als doppelt so hoch. Das Verhältnis von öffentlichen zu privaten Einrichtungen hat sich im Hochschulbereich noch weiter zu den privaten hin verschoben, so dass die Zahl der privaten Universitäten deutlich in der Mehrzahl ist. Gleiches trifft für die sog. Colleges zu. Übrigens sind Fachhochschulen in Japan mit ca. 3000 mit Abstand am stärksten in der Hochschullandschaft vertreten. So ist deren Zahl höher als alle staatlichen und privaten Universitäten und Colleges zusammen.

So schwierig einerseits die Aufnahmeprüfung für die jeweiligen Universitäten in aller Regel ist, inkl. der sehr anstrengenden Vorbereitungen hierauf, so gering scheinen andererseits die Anforderungen im Studium selbst zu sein. Die Studenten können sich angeblich in hohem Maße ihren Lieblingsthemen widmen. Auch die Abschlussprüfungen stehen nicht im Ruf besonders hoher Anforderungen, von den Eliteuniversitäten vielleicht einmal abgesehen.

Entspannt können die Hochschul-Absolventen ihrer späteren Anstellung entgegensehen. Mit der Jobsuche scheint es nur wenige Probleme zu geben, da sich die japanischen Unternehmen schon ein Dreivierteljahr vor dem Ende der Universitätszeit ihre Mitarbeiter aussuchen. Die Auswahlkriterien orientieren sich v.a. am Ruf der Universität, weniger am Studienfach. Es ist dem Arbeitgeber anscheinend wichtiger, dass die Angestellten Loyalität und Lernwillen zeigen. Daher kommt es vor, dass die akademischen Mitarbeiter auch auf fachfremden Gebieten eingesetzt werden. Man fragt sich unwillkürlich, warum überhaupt ein Fachstudium aufgenommen wurde, z.B. ein Ingenieurstudium, wenn man dann ganz woanders, z.B. in einem wirtschaftlichen oder sozialen Arbeitsfeld, tätig wird? Allerdings ist das wohl nicht die Regel.

Mit diesem Auswahlansatz wird deutlich, dass es zumindest auch auf andere Eigenschaften der Jungakademiker ankommt als auf Fachwissen. Dieser andere Ansatz spiegelt sich im bildungspolitischen Credo der Nation wider, das von Mitsukuri Shuhei schon im 19. Jahrhundert formuliert wurde. Er schrieb damals, dass es nicht auf die natürlichen Anlagen ankomme, sondern auf "durch Formung und Streben kultivierte Fähigkeiten und Verhaltensweisen"<sup>27</sup>.

Ein Leitmotiv, das in der konfuzianischen Tradition wurzelt und auch in einer anderen Grundüberzeugung zu erkennen ist. Diese besteht darin, dass "Lernen immer bedeutet, von anderen lernen". Es würde im Rahmen dieses Werkes zu weit führen, den historischen Wurzeln des heutigen Bildungssystems in Japan weiter nachzuspüren. Sehr interessante Ausführungen hierzu sind im o.g. Buch von Coulmas über die japanische Kultur nachzulesen. Abschließend soll lediglich noch auf einige Besonderheiten des Bildungssystems hingewiesen werden, die vielleicht auch ein besseres Verständnis für die Eigenheiten in der Schulverpflegung erlauben.

Japans Gesellschaft wird als Bildungsgesellschaft bezeichnet, woran die Schule einen wesentlichen Anteil hat. Solche Beziehungen werden bereits im Kindergarten eingeübt. Eine der ersten Beziehungen ist die Lehrer-Schüler-Beziehung, die wesentlich intensiver ist als die entsprechende Beziehung in Schulen westlicher Länder. Es besteht eine intime, persönliche Verbundenheit, getragen von Empathie. Hier wird der enge Raum der Wissensvermittlung weit überschritten. Es geht um eine ganzheitliche Erziehungsphilosophie, weshalb der Lehrer sehr vielfältige Aufgaben wahrzunehmen hat. So werden neben den Unterrichtsfächern auch Fragen der Hygiene, der Moral oder des sozialen Verhaltens behandelt. Der Lehrer ist meist eine wichtige Vertrauensperson.

Ebenfalls sehr wichtig sind die Beziehungen der Schüler untereinander. Daher wird der Zusammenhalt der Klasse als wesentliche Voraussetzung für jedweden Erfolg gesehen, sowohl für den Einzelnen als auch der Klasse insgesamt. Umgekehrt bewertet man Störungen des Zusammenhalts als schwerwiegendes gesellschaftliches Problem. Das gegenseitige Helfen spielt eine ganz wichtige Rolle und führt dazu, dass die Zusammensetzung einer Klasse auch dann nicht geändert wird, wenn die Leistungen der

---

<sup>27</sup> Coulmas F: Die Kultur Japans. Tradition und Moderne. Becksche Reihe. Verlag C.H. Beck, 2009, 2. Auflage, 333 S., s.S. 173

Schüler sehr unterschiedlich sind. Grundsätzlich helfen die besseren Schüler den schlechteren.

Kein Schüler muss die Klasse wiederholen. Allerdings kommt es auch kaum vor, dass ein Schüler eine Klasse überspringt. Eliteschulen widersprechen somit dem japanischen Geist. Die Vorstellung, dass die schlechteren Schüler die besseren am Vorankommen hindern, ist zwar in Deutschland weit verbreitet, aber keineswegs unumstritten. So wird auch die Meinung vertreten, dass der leistungsstärkere Schüler, indem er bestimmte Sachverhalte den schwächeren erklärt, einen Lernvorteil daraus ziehen kann, weil er dabei oft erkennt, dass ihm selbst gewisse Dinge noch nicht ganz klar waren. Somit vertieft er sein Verständnis.

In Japan wird die Kooperation groß geschrieben, die Einordnung in die Gruppe wird schon früh trainiert sowie das Gefühl der Zugehörigkeit. Auch soziales Verhalten, Kooperation beim Lernen und gemeinsame Verantwortung sind wichtige pädagogische Ziele. Bestimmte Aufgaben, die den Kindern gestellt werden, könnten zwar auch einzeln gelöst werden. Die gemeinsame Behandlung dieser Aufgaben steht jedoch im Vordergrund. Dazu gehört z.B. das Saubermachen, das Wegräumen von Gerätschaften oder das Versorgen eines Beets in der Schule. Auch verschiedene Aufgaben im Zusammenhang mit der Schulverpflegung, auf die noch ausführlich eingegangen wird, sind vor diesem pädagogischen Hintergrund zu sehen. Dies prägt einen Gemeinschaftscharakter, der durch viele kollektive Veranstaltungen verstärkt wird. Dazu trägt auch das Schullied bei, das für jede Schule charakteristisch ist und bei Abschluss- oder Sportveranstaltungen gesungen wird.

Das Lernen von anderen ist übrigens nicht nur auf die Lehrer-Schüler-Beziehung oder die Schüler-Schüler-Beziehung beschränkt, sondern ist auch zwischen Älteren (*senpai*) und Jüngeren (*kohai*) von großer Bedeutung. Man spricht hier vom "Senioritätsprinzip", das in vielen Bereichen angewandt wird. Das Netzwerk von vertikalen und horizontalen Beziehungen bestimmt den Schulalltag und es wird von den Schülern erwartet, dass sie solche Beziehungen aufbauen. Dahinter steht die Vorstellung von großer Einheitlichkeit, die jedoch durch Diversifizierungen in der japanischen Gesellschaft der letzten Jahrzehnte heute nicht mehr aufrechterhalten werden kann. Dies erzwingt Anpassungen. Solche Anpassungen beziehen sich auch auf gesundheitspolitische Maßnahmen, wie sie im Nationalen Aktionsplan zum Ausdruck kommen.



**Abb. 3.02:** Kooperation und Tradition spielen eine große Rolle

### 3.3 Rechtliche Grundlage

Japan hat nach dem Zweiten Weltkrieg landesweit eine Schulverordnung erlassen und systematisch eingeführt. Die Gesellschaft war von der Notwendigkeit einer vollwertigen Schulverpflegung schon früh überzeugt und hat die geeigneten Maßnahmen ergriffen und ständig verfeinert, um diese Überzeugung umzusetzen. Aufgrund der zentralen Struktur des Landes ist das nationale Ministerium für Bildung für die Schulverpflegung zuständig. Außer der verpflichtenden Einführung der Schulverpflegung in jeder Grundschule, die sechs Klassen umfasst, wurde vieles mehr geregelt, was die Umsetzung der Verpflichtung überhaupt erst ermöglicht, z.B. die Finanzierung. Auch die Qualifikation des Personals sowie die Zahl der Fachkräfte in den Schulen wurde in der Verordnung festgelegt, was in Kap. 5 näher ausgeführt wird. Besonders streng sind die Hygiene-Vorgaben, die ebenfalls landesweit gelten.

Obwohl die nationale Schulverordnung kein Verpflegungssystem ausdrücklich vorschreibt, hat man in Japan fast ausschließlich das aufwändigste und hochwertigste System eingeführt, das üblicherweise als "Cook and Serve" bezeichnet wird. Dies fiel den Japanern wegen der traditionell hohen Wertschätzung frischer und wenig verarbeiteter LM nicht besonders schwer. Es kommt hinzu, dass für Japaner das Essen an sich eine besondere Bedeutung hat. Die Bereitschaft der Finanzierung der Schulverpflegung

ist grundsätzlich stark an die Prioritäten gekoppelt, die eine Gesellschaft setzt.

Folgende wichtige Punkte sind für die rechtlichen Vorschriften der Schulverpflegung in Japan festzuhalten:

1. Eine Rechtsverordnung verlangt, dass eine Verpflegung für jede Grundschule angeboten werden muss.
2. Sie regelt die Finanzierung und legt einen Personalschlüssel fest.
3. Qualifikation und Weiterbildung einzelner Berufsgruppen in der Schulverpflegung ist ebenfalls vorgegeben und wird finanziert.
4. Es werden klare und strenge Hygiene- sowie Prozessvorschriften gemacht, nach denen zu arbeiten ist.
5. Auf kommunaler Ebene sind Modifikationen möglich.

### **3.4 Nationaler Aktionsplan**

Die Einführung von Mahlzeiten in Schulen wurde vom LARA (Licensed Agency for Relief in Asia) und der UNICEF (United Nation International Children Emergency Fund) unterstützt. Im Jahre 1954 kam es dann zum Gesetz für Schulmahlzeiten<sup>28</sup>. Doch dies allein reichte nicht aus, ein gesunderhaltendes Ernährungsverhalten zu fördern und zu stabilisieren.

Die Ernährung in Japan ist trotz der Insellage und einer langen Abschottungsphase von der übrigen Welt inzwischen nicht von den negativen Einflüssen der globalen Ernährungstrends verschont geblieben. Der gegenwärtige Zustand der Ernährungssituation ist u.a. durch eine Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung, eine unzureichende Kommunikation beim Essen, unausgewogene Nährstoffzufuhr sowie unregelmäßige Mahlzeiten gekennzeichnet.

Daher erhöhte sich die Zahl der Zivilisationskrankheiten, wie z.B. Diabetes, Bluthochdruck sowie verschiedene Stoffwechselkrankheiten. Diese sind jedoch noch nicht so stark ausgeprägt wie im Westen. Hinzu kommt eine ungünstige Veränderung der Esskultur, die u.a. durch den Siegeszug der Fast-Food-Ernährung verursacht wird. Diese besorgniserregende Entwicklung,

---

<sup>28</sup> Tanaka N: School Lunch and Promotion of Food Education in Japan. Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology (MEXT), Japan. School Lunch Senior Specialist. Präsentationsunterlagen, erhalten anlässlich eines Besuchs in Tokyo im Oktober 2010

die mit zunehmenden Krankheitskosten verbunden ist, hat die japanische Regierung veranlasst, mit einem Nationalen Aktionsplan durch Ernährungsunterricht das Übel an der Wurzel zu packen.

Verabschiedet wurde am 10.7.2005 eine Grundverordnung für den Ernährungsunterricht im japanischen Parlament. Danach wurde im März 2006 ein Aktionsplan von einem Ausschuss entwickelt. Mit diesem Aktionsplan sollte deutlich werden,

- welche Grundsätze für Maßnahmen zur Förderung des Ernährungsunterrichts zu beachten sind,
- welche konkreten Ziele zu verfolgen sind und
- dass der Aktionsplan als Volksinitiative zu verstehen ist.

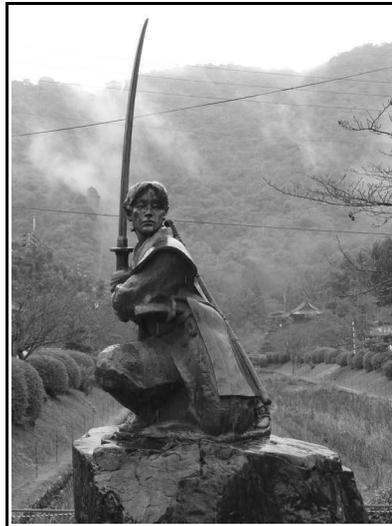
Der Aktionsplan besteht aus sog. Grundmaßnahmen, die alle wichtigen Handlungsfelder umfassen. So soll die Ernährungsaufklärung in der Familie sowie in wichtigen Einrichtungen für Kinder und Jugendliche gefördert werden, wie Kitas und Schulen. Die Kommunen sind aufgefordert, hier aktiv zu sein und werden entsprechend unterstützt. Ferner wird auf die Kommunikation unterschiedlicher Gruppen viel Wert gelegt, z.B. zwischen LM-Erzeugern und Verbrauchern. Ferner hat der Aktionsplan auch die lokale Esskultur im Fokus und nicht zuletzt die Förderung der Wissenschaft zum Thema Ernährung.

Nicht hoch genug kann die Tatsache eingestuft werden, dass der Aktionsplan von Anfang an als Chefsache angesehen wurde und die Zusammensetzung des Ausschusses selbst den Ministerpräsidenten, die zuständigen Minister (Ernährungserziehung, Gesundheit, Bildung, Landwirtschaft) sowie weitere ranghohe Ministerialbeamte einbezogen. Das Thema Ernährungserziehung ist also sehr weit oben angesiedelt. Ihm wird nach wie vor oberste Priorität beigemessen. Eine solche Aufmerksamkeit in höchsten politischen Kreisen führt dazu, dass der Aktionsplan auch realisiert wird.

Damit die Ziele umgesetzt werden konnten, wurden konkrete Ziele festgelegt. Die Vorgaben auf nationaler Ebene wurden dann über zwei weitere Ebenen, die 47 Präfekturen (entsprechenden den deutschen Bundesländern) und schließlich die Gemeinden, in Aktionspläne übersetzt. Es blieb also nicht bei Ankündigungen oder Absichtserklärungen, die dann irgendwann und irgendwie verwirklicht werden sollten, aber unverbindlich sind. Bei unverbindlichen Vorgaben wäre die Verwirklichung sehr fraglich. Dieser Aktionsplan galt von Anfang an national für alle Gemeinden, die von den jeweiligen Präfekturen unterstützt werden. Weder die Präfektur, noch

eine Gemeinde musste einen solchen Plan völlig neu entwickeln. Dies wäre nötig, wenn die Zuständigkeit bei den Präfekturen oder Kommunen läge und die Vorgaben nur unverbindlich wären. Allerdings ist der nationale Plan nicht so konkret und starr, dass keine Abweichungen möglich sind. Wenn die wesentlichen Vorgaben erfüllt werden, wie z.B. die zur Vollwertigkeit oder zur Hygiene, sind spezifische Abweichungen möglich. So ist z.B. das Verpflegungssystem nicht vorgeschrieben. Auch wenn die allermeisten Gemeinden das Frischkostsystem bevorzugen, gibt es doch einige, die eine Zentralküche für geeigneter halten. Dann ist dieses System auch erlaubt, wobei die Vorgaben im Rahmen dieses Systems wiederum allgemein vorgegeben werden, wie z.B. die Heißhaltezeiten. Dazu später mehr.

In Deutschland gibt es zwar auch einen ähnlichen Aktionsplan ("inform")<sup>29</sup>, aus dem u.a. der "Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)" für den Bereich der Schulverpflegung entstanden ist<sup>30</sup>. Er ist jedoch völlig unverbindlich. Dieser reine Empfehlungscharakter wurde in Japan vermieden, da der aus dem Nationalen Aktionsplan abgeleitete kommunale Plan ist für die Kommunen verbindlich. Gemeinsam mit diversen Akteuren, wie Eltern, Erziehungsberechtigten, Lehrern oder Ärzten wird der Ernährungsunterricht in der Praxis verankert.



**Abb. 3.03:** Schutz der Kinder als wichtiges Ziel

29 BMELV: In Form: Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. [www.inform.de/buergerportal/seiten/start.html](http://www.inform.de/buergerportal/seiten/start.html)

30 DGE (Hrsg): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 1. Aufl. 2007, 41 S., Deutsche Gesell. für Ernährung, Bonn

Die Produktion und Verteilung von Speisen für Schüler stellten nie separate Maßnahmen dar, sondern waren von Anfang an ein wesentlicher Bestandteil des gesamten Erziehungsprogramms. Der Begriff "Ernährungserziehung" existiert schon seit der sog. Meiji-Zeit, die den Zeitraum der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts umfasst. Vorrangig genanntes Ziel war der Beitrag zu physischer und mentaler Gesundheit. Außerdem sollten die Essgewohnheiten verbessert werden. Offiziell werden die Ziele der Schulverpflegung in Japan in vier Teilziele aufgegliedert:

1. Erwerb von Kenntnissen über eine vollwertige Ernährung und gesundheitsfördernde Essgewohnheiten.
2. Bereicherung des Schullebens durch die sozialen Aspekte der gemeinsamen Einnahme der Schulmahlzeiten.
3. Betonung der Bedeutung der Ernährung im täglichen Leben für eine Verbesserung und Erhaltung der Gesundheit.
4. Erwerb von Kenntnissen über LM-Herstellung, -verteilung, -verzehr.

Einzelheiten über die Methoden des Ernährungsunterrichts sowie die personelle und materielle Ausstattung werden im Kap. 5 dargestellt.

## **3.5 Prävention durch Ernährung**

### **3.5.1 Verhältnis- und Verhaltensprävention**

Ziel jeder Prävention ist es, das Verhalten der Menschen zum Positiven hin zu verändern. Die entscheidende Frage muss daher lauten, mit welchen Mitteln man eine solche Verhaltensänderung erreichen kann. Dies geht in den seltensten Fällen von allein, also durch Erkenntnisse der jeweiligen Personen und einer bewussten Änderungen negativer Verhaltensweisen. Ein wichtiges Mittel stellen die Verhältnisse dar, die so gestaltet werden sollten, dass es leichter fällt, das Verhalten zu ändern. Dies muss auch für das Essverhalten berücksichtigt werden<sup>31</sup>.

Die Vorgabe für die Zusammensetzung der Mahlzeiten in den Schulen stellt eine Maßnahme zur Verhältnisprävention dar. Dadurch soll sichergestellt werden, dass die Schüler vollwertige Mahlzeiten erhalten. Die Schüler haben schon allein wegen fehlender Auswahl keine Möglichkeit, sich falsch

---

31 Pudel V: Verhältnisprävention muss Verhaltensprävention ergänzen. Ernährungs-Umschau 53(2006), Heft 3, 95-98.  
[www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf\\_2006/03\\_06/EU03\\_94\\_98.pdf](http://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2006/03_06/EU03_94_98.pdf)

zu ernähren. Auch das Verbot fliegender Händler vor der Schule mit ihren Baguette- oder Pizza-Angeboten sowie von unerwünschten LM in Automaten tragen dazu, dass die Schüler sich nichts kaufen können, was dem Ziel des Ernährungsunterrichts abträglich wäre. Dies ist aber nur eine Seite der Medaille, wie Japan die Schulverpflegung versteht.

Die Schüler sollen auch in die Lage versetzt werden, selbst die richtigen Entscheidungen zu treffen. Dafür müssen sie die Qualität und den Wert der LM richtig einschätzen lernen. Es kommt hinzu, dass sie die Fähigkeit erwerben müssen, wie sie ihre Ernährung durch die zweckmäßige Zusammenstellung der LM optimal gestalten können. Daher sind ihnen zunächst gute theoretische Kenntnisse zu vermitteln.

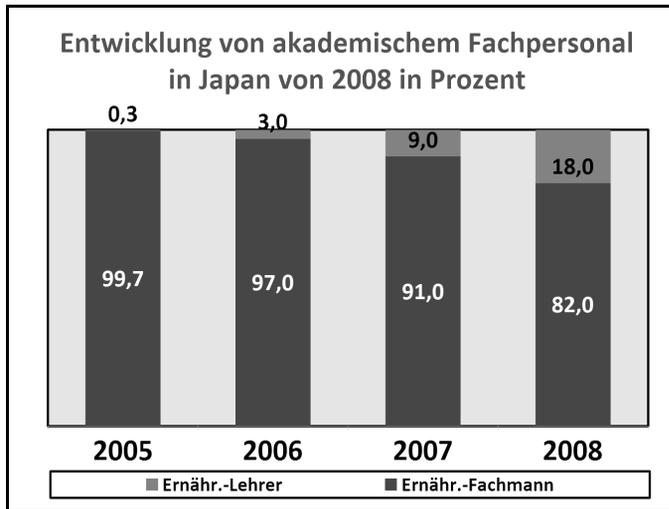
Und dieses Wissen wird auch in die Praxis umgesetzt. So werden die Angebote im Einzelnen im Unterricht erklärt und besprochen. In der höheren Stufe des Ernährungsunterrichts wird den Schülern auch vermittelt, wie sie aus einer größeren Auswahl (Buffet oder "Free-Flow") die Speisen vorteilhaft zusammenstellen. Im Kap. 5 wird auf das sog. "buffetartige Angebot" eingegangen. Dieses Wissen soll dazu beitragen, dass sich die Schüler, und möglichst später auch die Erwachsenen, bei der Auswahl der LM und Speisen gesundheitlich richtig verhalten.

### **3.5.2 Einsatz von Ernährungsfachpersonal**

Die Vermittlung von Ernährungswissen ist ein wesentlicher Auftrag des japanischen Staates im Rahmen des Nationalen Aktionsplans. Um dies zu gewährleisten, werden sehr qualifizierte Personen für die Zubereitung und die Vermittlung der Lehrinhalte eingesetzt.

Bei den Fachkräften wird zwischen dem Ernährungslehrer und dem sog. Ernährungsfachmann ohne pädagogische Zusatzqualifikation unterschieden. Beide Personengruppen bestehen fast ausschließlich aus Frauen und müssen eine akademische Ausbildung absolviert haben. Darüber hinaus gibt es noch weitere Fachkräfte ohne akademische Ausbildung.

Während der Ernährungsfachmann als Führungskraft in der Küche arbeitet, versieht der Ernährungslehrer eher organisatorische, koordinierende und pädagogische Aufgaben. Die Zahl der "Ernährungsfachmänner" ist in den letzten Jahren von einem hohen Sockel von ca. 12.000 Personen leicht zurückgegangen, während die Zahl der Ernährungslehrer in dieser Zeit stark erhöht wurde, nämlich sechzigfach (Abb. 3.01).



**Abb. 3.01:** Entwicklung des Verhältnisses von Ernährungsfachkräften

Diese starke Zunahme der Zahl von Ernährungslehrern zeigt den hohen Stellenwert, den Japan dem Ernährungsunterricht beimisst. Die Forderungen zur Verbesserung der Ernährung in der Schule wurden im Laufe der Jahrzehnte konsequent in die Tat umgesetzt. Dies war v.a. möglich, weil die Zahl der Ernährungslehrer so stark gestiegen ist. In der Zwischenzeit, zehn Jahre später, dürfte der Anteil der Ernährungslehrer noch höher liegen, vermutlich bei 25%. Auf die Situation des Personals wird u.a. in Kap. 5 noch näher eingegangen.

### 3.6 Fazit der japanischen Esskultur

Essen spielt in Japan eine sehr wichtige Rolle. Die Gerichte sind vielfältig zusammengesetzt und durch hohe Qualität gekennzeichnet. Über die reine Speisenqualität hinaus kommt es den Japanern auch darauf an, die Begleitumstände des Essens auf die Speisen abzustimmen. Es geht also um einen ganzheitlichen Aspekt des Essens, wobei Wert auf die Atmosphäre z.B. durch die Dekoration des Raumes oder durch das passende Geschirr gelegt wird. Speisen sollten frisch sein und aus der Region kommen. Die Zubereitung ist schonend und Gewürze werden sparsam eingesetzt, um den Eigengeschmack der Speisen nicht zu überdecken. Um diese hohe Esskultur soll auch durch die Schulverpflegung bewahrt werden. Hierbei ist den Japanern auch die Gesundheitsförderung ein besonderes Anliegen.