

„Kantinen sind ein politischer Hebel“

von Christian Funk (/gvpraxis/news/authors/christian-funk-10054/)

Dienstag, 02. Dezember 2025



„Public food can be a leader.“ Prof. Kevin Morgan beim Kantine-Zukunft-Talk in Berlin.

Beim Kantine Zukunft-Talk in Berlin rief Ernährungspolitik-Experte Prof. Kevin Morgan dazu auf, öffentliche Verpflegung als strategischen Hebel für soziale Gerechtigkeit, Gesundheit und Nachhaltigkeit zu begreifen. Vertreterinnen und Vertreter aus Berlin, München, Bremen und Sachsen zeigten, wie Ernährungshäuser und kommunale Ernährungsstrategien den Wandel bereits vorantreiben.



Mit dem Satz „Public food can be a leader.“ eröffnete Prof. Kevin Morgan von der Cardiff University in Wales den Kantine Zukunft-Talk „Serving the Public – Ernährungshäuser für gute Kantinen und eine starke Gesellschaft“ in Berlin. Der international renommierte Experte für Ernährungspolitik machte deutlich, dass eine zukunftsfähige Transformation des Ernährungssystems nur dann gelingen kann, wenn öffentliche Verpflegung strategisch genutzt wird. Kantinen seien kein Randthema, sondern ein politischer Hebel.

Vorreiter sein, nicht Nachzügler

Morgan, Professor für Governance and Development, Berater der UN-Initiative School Meals Coalition und Autor des Buches „Serving the Public: The Good Food Revolution in Schools, Hospitals and Prisons“, verwies auf internationale Beispiele wie New York, Malmö und Kopenhagen. Seine Botschaft: „Public food can be a leader – not a laggard – in promoting social justice, public health and ecological integrity“, sagte er – öffentliche Küche könne also Vorreiter sein, nicht Nachzügler, wenn es um soziale Gerechtigkeit, Gesundheit und ökologische Verantwortung geht.

Zugleich betonte er die kulturelle und emotionale Bedeutung guter Ernährung: „Good food is one of the most important ways to show that we care for ourselves, for others, and for our planet.“ Gute Verpflegung sei damit einer der sichtbarsten Wege, Fürsorge für Menschen und Umwelt auszudrücken.

Impulse aus deutschen Städten

Auch Vertreterinnen und Vertreter aus München, Bremen und Sachsen bestätigten, dass Deutschland beim Aufbau nachhaltiger öffentlicher Ernährungssysteme bereits wichtige Schritte gegangen sei.

Daniela Schmid vom Haus der Kost in München betonte die Bedeutung einer professionellen Begleitung der Küchen: „Das Haus der Kost ist nicht einfach aus dem Nichts entstanden. Speiseräume hat die Stadt München zuvor intensiv begleitet – auf Basis dieses Konzepts konnten wir starten. Bei uns ist der Aufbau von Wertschöpfungsketten und das Bioregionen-Management ein zentraler Teil des Auftrags. Wir unterstützen Küchen bei der Umstellung – im Management, beim Kochen und in der Tischgastronomie.“

Florian Minzlaff vom Forum Küche in Bremen stellte die klare politische Zielsetzung der Hansestadt heraus: „In Bremen haben wir das politische Ziel von bis zu 100 Prozent Bio, regional und saisonal in Kitas und Schulen. Die Diskussionen zeigen: Es geht nicht um Perfektion, sondern um den Weg dorthin und darum, Küchen zu unterstützen, die diesen Weg gehen wollen.“

MEHR DAZU

FRANKFURTER PREIS | SIEGER-STORY



Bio-Empowerment in der Großküche

75 Berliner Großküchen bringen im Schnitt 60 Prozent Bio auf die Teller. Wege dahin hat einer der Sieger des Frankfurter Preises 2023 aufgezeigt.

(/gvpraxis/menschen/frankfurter-preis-2024-bio-empowerment-in-der-grosskueche-58562)

Aus Sachsen schilderte Laura Berkenberg von der Stadt-Land-Küche (vormals Kantine Zukunft Brandenburg) die Realität vieler Küchen: „Ob Brandenburg oder Sachsen – wir erleben überall großes Interesse und viel Engagement in den Küchen. Unsere Aufgabe ist es dann, gemeinsam mit den Teams Wege zu finden, wie nachhaltige Verpflegung unter realen Bedingungen funktionieren kann – Schritt für Schritt und ohne Überforderung.“

Für Dinah Hoffmann von der Kantine Zukunft in Berlin macht der der Talk deutlich, wie hoch das Potenzial von Ernährungshäusern und kommunaler Zusammenarbeit ist: „Mit den Talks holen wir internationale Impulse nach Berlin und verbinden sie mit lokaler Praxis. Das Event hat gezeigt: Deutschland ist mit Ernährungshäusern bereits Vorreiter. Durch strategische Kooperation können wir ihre Wirkung und Strahlkraft erhöhen, auch international.“

Ein Markt mit enormem Hebel


Die Bedeutung des Themas ließe sich auch in Zahlen fassen, so die Kantine Zukunft:

- Rund 8,8 bis 9 Milliarden Mahlzeiten werden jährlich außer Haus verzehrt. (Quelle: DZG-Studie / Deutscher Gastronomieverband, BesuchsindeX 2023.)
- Der Umsatz der Außer-Haus-Verpflegung liegt bei rund 84,5 Milliarden Euro. (Quelle: Die Kantine Zukunft beruft sich hier auf die Marktstudie „Außer-Haus-Verpflegung 2023“.)
- In der Gemeinschaftsverpflegung – also in Kantinen, Schulen, Kitas, Mensen, Kliniken und Pflegeeinrichtungen – essen täglich schätzungsweise 14,7 bis 18,3 Millionen Menschen. (Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Auswertung zur täglichen Nutzung der Gemeinschaftsverpflegung, 2024.)

Damit besäße der Bereich eine gewaltige gesellschaftliche und wirtschaftliche Hebelwirkung. Die Investitionen würden ohnehin fließen – die Frage sei nur, ob sie strategisch genutzt würden. Eine bessere öffentliche Verpflegung könnte gleichzeitig nachhaltigere Landwirtschaft fördern und ernährungsbedingte Krankheiten reduzieren, die Deutschland laut Schätzungen der Kantine Zukunft jährlich rund 70 Milliarden Euro kosten.

Hier finden Sie weitere [gv+ Artikel \(/plus/\)](#).

THEMEN:

 Berlin


 Kevin Morgan

 München

 Bremen

 Sachsen

 Verpflegung

 Deutschland