

Schriftliche Frage Nr. 129 vom 25. Juli 2016 von Herrn Mertes an Herrn Minister Mollers zur Schulessenszubereitung an der Zentralküche in Eupen ¹

Frage

Die Zentralküche, die seit 2013 im Robert-Schuman-Institut in Eupen angesiedelt ist, versorgt mehre Schulen, die in der Trägerschaft der DG stehen, mit Essen.

Laut dem Leitbild der Zentralküche, wird vor allem auf „[...]regionale Erzeugung und Esskultur, fairen Handel und schonende Zubereitung von „gesunden“ Lebensmitteln[...]“ geachtet.

Nun haben uns in letzter Zeit, vor allem aber nach der Diskussion zum Schweinefleischverbot in der AUBE, vermehrt Eltern angesprochen, welche uns mitteilten, dass bei der Zubereitung der Gerichte am RSI komplett auf Schweinefleisch verzichtet würde.

Meine Frage an Sie:

- Wird in der Zentralküche am RSI bei der Zubereitung der Speisen auf die Verwendung von Schweinefleisch verzichtet?
- Wenn ja, wer hat eine solche Anweisung ausgesprochen und aus welchem Grund wird auf die Verwendung von Schweinefleisch verzichtet und wie stehen Sie als Aufsichtsminister zu dieser Regelung?

Vielen Dank für Ihre Antwort

Antwort

In der Zentralküche des Dienstes mit getrennter Geschäftsführung Service und Logistik im Gemeinschaftsunterrichtswesen wird auch Schweinefleisch zubereitet. Dies war in der Vergangenheit so und wird auch in Zukunft so sein. Die Zusammensetzung der Menüpläne basiert auf den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Den Schülern wird eine ausgewogene Mischkost angeboten: zwei- bis dreimal pro Woche Fleisch, einmal Fisch und ein- bis zweimal ein vegetarisches Gericht. Wenn Schweinefleisch angeboten wird, gibt es dazu eine Alternative. Die Menüzusammensetzung richtet sich also nach gesundheitlichen Gesichtspunkten und nicht nach ideologischen Erwägungen.

¹ Die nachfolgend veröffentlichten Texte entsprechen den hinterlegten Originalfassungen.