

Nur noch nüchtern auf den See

Promillegrenze, Fütterungsverbot und Regeln für SUPs: Neue Verordnung soll Situation verbessern

HANNOVER. Die Politik in Hannovers Rat hat mit großer Mehrheit neue Regeln für den Maschsee beschlossen. Grund dafür ist unter anderem, dass es in den vergangenen Jahren zu einer Häufung von Unfällen auf dem See gekommen ist. Vor allem ab 2016 nahmen diese zu. Während die Stadt 2013 und 2014 nur je einen Vorfall zählte, waren es von 2015 bis 2022 immerhin 35.

24-mal waren Ruderboote an den Unfällen beteiligt, 22-mal Segelboote, in 13 Fällen Tretboote. In 25 Fällen gehörten die Unfallboote Vereinen, in 27 Fällen waren Boote der Verleiher von Segel- oder Tretbooten an den Unfällen beteiligt.

2021 kam es laut Stadt zudem zu einem Vorfall, bei dem sich eine Ruderin von Tretbootfahrern attackiert und bedroht fühlte. Weil die Personalien nicht dokumentiert wurden, sei eine strafrechtliche Verfolgung nicht möglich gewesen. Die tatsächliche Zahl der Unfälle ist vermutlich

sogar noch höher. Rudervereine berichteten der Stadt, dass sie Vorfälle nicht gemeldet hätten, weil Ruderinnen und Ruderer beim Training in der Regel keine Mobiltelefone mit sich führten.

Um nun eine bessere Handhabung zu haben, tritt mit der neuen Maschseeordnung eine Dokumentationspflicht in Kraft. Vereine, Privatbootbesitzer und Verleiher sind dazu verpflichtet, die Personalien der Nutzer von Wasserfahrzeugen festzuhalten, ebenso den Zeitraum, in dem diese verwendet wurden.

Zudem müssen die Boote jetzt eindeutig gekennzeichnet werden, sodass eine Nachverfolgung möglich ist. Auch gilt mit der neuen Maschseeordnung die Vorschrift, dass bei einem Unfall auf dem See die Polizei verständigt werden muss.

Ein weiteres Problem, das die Unfallgefahr auf dem See erhöhte: Bisher war keine Alkohol-Promillegrenze in der Maschseeordnung festgelegt. Diese liegt mit

Inkrafttreten der neuen Regeln bei 0,5 Promille. Zudem gilt neuerdings, dass Bootsführer „nicht unter Einfluss sonstiger Drogen“ stehen dürfen. Auch ist das Tragen von Kopfhörern jetzt untersagt.

Aufgenommen wurde in die Maschseeordnung auch ein Verbot, Tiere am See zu füttern. Zwar gibt es bereits Schilder, die das untersagen. Ein formales Fütterungsverbot gab es bisher aber nicht. Notwendig ist dieses aus Sicht der Verwaltung, weil sich dadurch das Wassergeflügel auf dem See stark vermehrt. Die damit verbundenen Kotmengen und Futterreste hätten zur Folge, dass der Sauerstoffgehalt im Wasser abnehme. Fäulnisprozesse führten auch zur Vermehrung von Botulismusbakterien, die ein giftiges Nervengift freisetzen, das bei Enten zu Lähmungen und zum Tod führen könne.

Konkretisiert hat die Stadt auch die Regeln für das Stand-up-Paddling (SUP), das auf dem Maschsee mit Genehmigung er-

laubt ist. Bisher waren die SUPs als Paddelboote geführt worden. Nun werden sie extra in der Maschseeordnung gelistet, um Missverständnisse zu vermeiden. Es bleibt aber dabei, dass auf dem See nur Hardboards eingesetzt werden dürfen. Aufblasbare SUPs sind verboten. Der Sport Club Hannover (SCH) hatte sich über „unbegrenzte Rudel von Stand-up-Paddlern“ beklagt, die „keinerlei Rücksicht auf andere Sportler nehmen“. Die Stadt machte jedoch deutlich, dass sie dieses Problem nicht sieht.

Die Grünen wollten in die Maschseeordnung zusätzlich mit aufnehmen, dass dort ab 2030 keine Boote mit Verbrennermotor mehr fahren dürfen. Sie forderten außerdem, dass die Stege weiterhin der Allgemeinheit zur Verfügung stehen, und setzten sich dafür ein, dass Boote zum Schutz von Tieren und Pflanzen – außer an Stegen – drei Meter Abstand zum Ufer halten sollen. CDU, SPD und FDP lehnten diese Vorschläge jedoch ab.



Reichhaltig und ruhig: Zum Essen in der Schulmensa gehört auch eine angenehme Atmosphäre, wo man sich Zeit für die Mittagspause nehmen kann. Foto: Franziska Kraufmann

Schon früh gute Ernährung lernen

Bürgerrat für Ernährungspolitik: In Schulen und Kindergärten sollte es täglich **KOSTENLOSES MITTAGESSEN** geben

VON IRENE HABICH

BERLIN. Der im vergangenen Jahr vom Bundestag eingesetzte erste Bürgerrat zur Ernährungspolitik hat bei seinen Empfehlungen klare Prioritäten gesetzt: An erster Stelle steht der Vorschlag, für alle Kinder in Kitas und Schulen ein kostenloses Mittagessen anzubieten.

„Gute Ernährung ist wichtig für die körperliche und geistige Entwicklung sowie das Wohlbefinden der Kinder – und damit für ihren weiteren Lebensweg“, lautet die Begründung der 160 Gremiumsmitglieder. Außerdem würde es die Chancengleichheit zwischen den Kindern fördern. Schließlich sei gesundes Essen oft zu teuer für einkommensschwächere Familien. Es sollte aber allen Kinder angeboten werden, um niemanden zu stigmatisieren und den Gemeinschaftssinn zu fördern. Gleichzeitig sei es ein Beitrag zur Bildung und könne zukünftige Ernährungsmuster „positiv prägen“. Trifft das zu?

WENIG ZUCKER UND SALZ

Wissenschaftlich belegt ist, dass unser Ernährungsverhalten während der Kindheit geprägt wird. Wer von klein auf gut und ausgewogen isst, behält dies meist auch als Erwachsener bei. Schwieriger ist es, Geschmack an gesunden Lebensmitteln zu finden, wenn man diese als Kind nicht kannte. Eine gute Ernährung von klein auf könnte auch dazu beitragen, Krankheiten vorzubeugen und länger gesund zu bleiben.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat einen ausführlichen Leitfaden dafür erstellt, was gesundes Schulessen enthalten sollte. Dieser ist an Kinder angepasst und orientiert sich an den allgemeinen Tipps der DGE für eine vollwertige Ernährung: Sie empfiehlt überwiegend, aber nicht ausschließlich pflanzliche Nahrungsmittel, viel Vollkornprodukte, Obst und Gemüse, gesunde Fette und wenig Zucker und Salz.

In den Empfehlungen zur Schulverpflegung wird außerdem neben dem Nährwert auch die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln berücksichtigt. So empfiehlt die DGE zum Beispiel, Reis nur gelegentlich zu servieren, da dessen Anbau als besonders klimaschädlich gilt. Stattdessen solle man ihn durch heimische Alternativen wie Grünkern oder Dinkel ersetzen.

Der Leitfaden enthält außerdem Praxistipps dafür, wie gesunde Alternativen den Schülern und Schülerinnen schmackhaft gemacht werden können. Einige davon können sich Eltern auch für zu Hause abschauen: So könnten Vollkorn-

nudeln zunächst nur anteilig den herkömmlichen Nudeln untergemischt werden, um die Akzeptanz bei den Kindern zu fördern, schlägt die DGE vor. Dann könne man den Anteil allmählich steigern.

Wenn Kinder den Verzehr eines gesunden Lebensmittels wie Fisch ablehnen, seien laut DGE „Fantasie, Kreativität und etwas Geduld gefragt“. Sie sollten dann „immer wieder angeboten werden“ und mit bekannten und beliebteren Speisen kombiniert werden: Zum Beispiel als Fischfilet mit Tomatensoße und Nudeln, Fischfrikadelle im Burger oder als Bestandteil einer Soße oder Lasagne. Und Obst sollte möglichst oft als Ganzes angeboten werden, damit Kinder es in seiner „natürlichen“ Form kennenlernen können, heißt es im DGE-Leitfaden.

angewandte Wissenschaften (HAW) zur Qualität der Schulverpflegung gab die Hälfte der befragten Schulen an, die Standards der DGE gar nicht zu kennen.

Die Autoren und Autorinnen beurteilten die Qualität der Schulspeisepläne damals als „verbesserungswürdig“. Von den befragten Schülern und Schülerinnen wurde die Qualität des Schulessens zwar durchschnittlich mit der Schulnote 2,6 bewertet, was allerdings nichts über dessen Nährwerte aussagt. Zudem wurde nicht berücksichtigt, wie viele von ihnen gar nicht erst an der Verpflegung teilnahmen, weil sie ihnen nicht schmeckte.

Ein kostenloses Schulessen würde wohl dazu führen, dass die allermeisten Schüler und Schülerinnen es auch in Anspruch nehmen. Nach Wunsch des Bürgerrats sollten dann die DGE-Vorgaben überall umgesetzt werden – als Mindeststandard. Die Mittel dafür, die Bund und Länder gemeinsam aufbringen sollten, seien eine „Investition in die Zukunft“, heißt es in der Erklärung des Bürgerrats, auch weil das Gesundheitssystem dadurch auf Dauer entlastet werden könnte. Der Bundestag muss nun zumindest darüber beraten, bindend sind die Bürgeratsempfehlungen aber nicht.

„Gute Ernährung ist wichtig für die körperliche und geistige Entwicklung.“

Bürgerrat zur Ernährungspolitik



QUALITÄT VERBESSERUNGSWÜRDIG

Er enthält auch konkrete Vorgaben dazu, wie oft welche Lebensmittel in der Fünftageswoche in der Schulmensa auf der Speisekartellanden sollten: Obst, Milch und Milchprodukte zum Beispiel mindestens zweimal täglich (morgens und mittags), Gemüse oder Salat mindestens einmal täglich und Fleisch höchstens zweimal pro Woche. Wichtig sei es außerdem, dass die Kinder genug Zeit zum Essen haben und stets zuckerfreie Getränke zur Verfügung gestellt werden.

Nur: Die ernährungswissenschaftlich basierten DGE-Empfehlungen sind bisher völlig unverbindlich. In einer Befragung der Hamburger Hochschule für

VORBILD SCHWEDEN
Eine Untersuchung der Universität Lund in Schweden deutet an, dass sich ein gesundes Schulessen für alle tatsächlich langfristig positiv auswirken könnte. So wurde in Schweden bereits in den 1940er-Jahren damit begonnen, nach und nach ein kostenloses Schulessen von guter Qualität einzuführen. In einer Studie hatten die Forschenden den Lebensweg und die Gesundheitsdaten derjenigen ausgewertet, die ihre gesamte Schulzeit über das kostenlose Essen bekamen. Im Vergleich zu anderen Schülerinnen und Schülern waren diese als Erwachsene einen Zentimeter größer, hatten öfter studiert und hatten ein im Schnitt um 3 Prozent höheres Einkommen.

Schüler und Schülerinnen aus ärmeren Familien konnten besonders profitieren: Sie hatten ein um sechs Prozent höheres Einkommen, wenn sie in der Schule gegessen hatten. Als Grund dafür sahen die Forschenden die bessere Leistungsfähigkeit durch das gesunde Essen. Die Studienergebnisse seien für viele andere Länder wichtig. Sie würden zeigen, dass es sich bei den Ausgaben dafür um „extrem gut investiertes Geld“ handelt.

NORSAN

Ihr Omega-3-Spezialist kommt nach Hannover

DIENSTAG 14. MAI 2024

LISTER MEILE 13/ WEIßEKREUZPLATZ

11:00 - 17:30 UHR

Entdecken Sie die Vielseitigkeit von Omega-3 mit NORSAN!

Kosten Sie gratis unser exklusives Omega-3 Eis, drehen Sie am Glücksrad und erfahren Sie mehr über die gesundheitlichen Vorteile von Omega-3.

VERKOSTUNG

OMEGA-3 EIS

GLÜCKSRAD

FACHVORTRAG

weitere Informationen