



Für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung: Köch:innen und Mitarbeitende des „Institutes für Nachhaltige Ernährung“ an der Fachhochschule Münster entwickeln gemeinsam Rezepturen

# GeNAH für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

Das Projekt GeNAH der Fachhochschule Münster will zu einer nachhaltigeren Gemeinschaftsverpflegung beitragen. Dabei ist die enge Zusammenarbeit von Wissenschaftlern und Küchenpraktikern der entscheidende Punkt.

**Text** Thomas Klaus

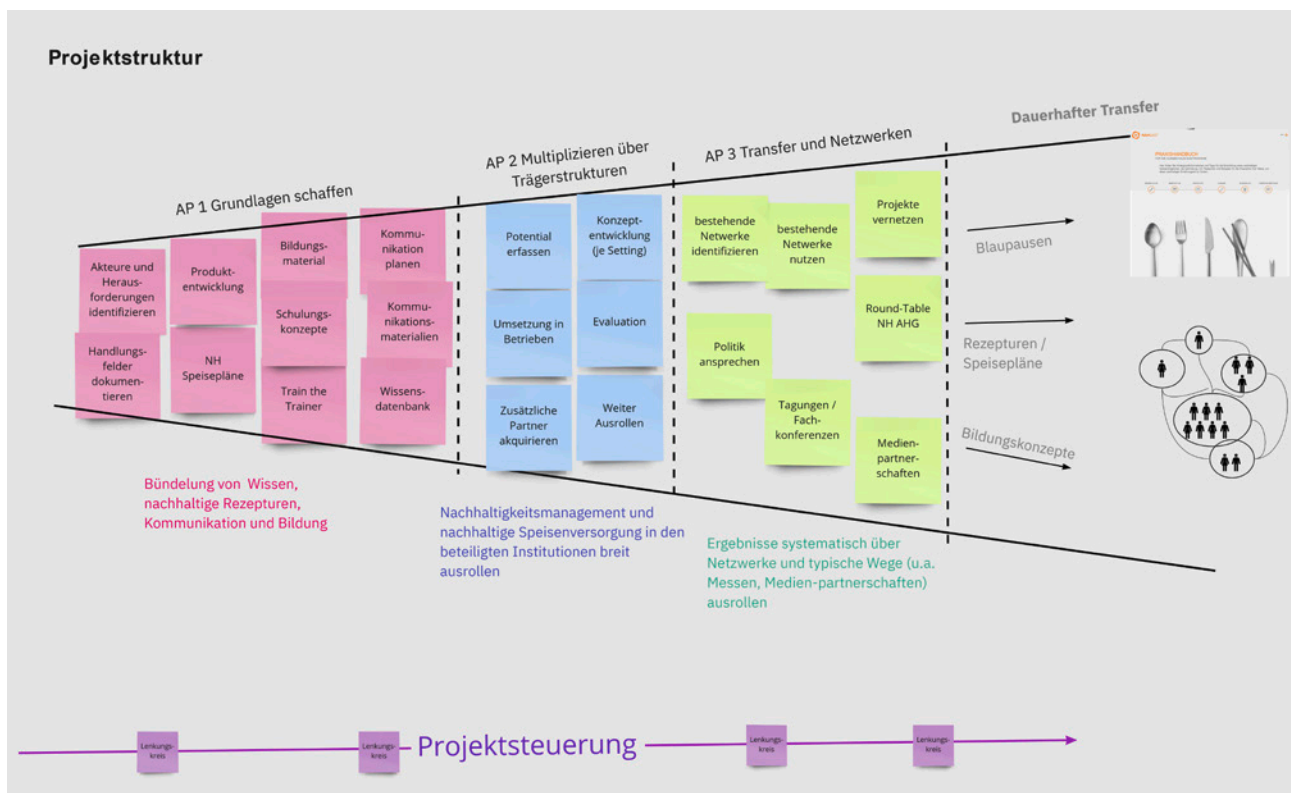
**E**s ist ein offenes Geheimnis, dass Wissenschaft und betriebliche Praxis häufig eher übereinander als miteinander reden – und manches Mal auch schlicht aneinander vorbei. Diesen Fehler möchten die Akteurinnen und Akteure des Projektes „Außer-Haus-Angebote – nachhaltig und gerecht gestalten“ (GeNAH) des Institutes für Nachhaltige Ernährung (iSuN) der Fachhochschule Münster und ihre Partner:innen von Anfang an nicht begehen. Vielmehr soll gerade das enge Zusammenspiel der Fachhochschule mit den Verantwortlichen in den Profiküchen der Gemeinschaftsverpflegung ein Markenzeichen des Projektes sein und es zum Erfolg führen. Das erklärte GeNAH-Ziel: Bis zum geplanten Projektende im Dezember 2023 soll bei den Partnerinnen und Partnern flächendeckend eine Verpflegung verbreitet sein, die ökologische, ökonomische und soziale Aspekte bei Produktion, Verarbeitung und Konsum in Einklang bringt – und außerdem gesund und geschmacklich ansprechend präsentiert wird.

## Projekt in drei Phasen

Die Projektpartner kommen aus dem Bistum Münster, den Himmlischen Herbergen als Verbund von rund 300 evangelischen Tagungs- und Bildungshäusern sowie den LWL-Kliniken unter dem Dach des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe. Zusätzlich sind die Rebional GmbH, der Mensaverein Rheine und der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum mit von der Partie. Professorin Dr. Petra Teitscheid, die Wissenschaftliche Leiterin des Projektes, sagt angesichts dieser Vielfalt und Breite: „Wir möchten nicht in jeder einzelnen Großküche von vorne anfangen, sondern nachhaltige Verpflegungsangebote über die Strukturen der großen Träger ausrollen und dauerhaft etablieren. Gemeinsam mit den Partnern entwickeln wir Prozesse und Angebote praxisnah weiter.“ Dabei hilft ebenfalls



*Burger mal anders: Vorbereitungen für eine Veranstaltung des „Instituts für Nachhaltige Ernährung“ an der Fachhochschule Münster*



Nachhaltig: Der GehNAH-Projektplan verläuft in drei Phasen

die Zusammenarbeit mit dem hochschuleigenen „Food Lab Muenster“, einem Thinktank für innovative Produktentwicklung, Esskultur und Nachhaltigkeit, der die Lücke zwischen Wissenschaft, Handwerk und Gastronomie schließen soll.

Das Projekt wird von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt fachlich und finanziell gefördert. Es verläuft in drei Phasen. Die erste schafft die Grundlagen. Dazu gehört vor allem: Wissen aus Forschung und Praxis wird gebündelt. Nachhaltige Speisepläne werden ebenso entwickelt wie Konzepte zur Bildung und Schulung unterschiedlicher Zielgruppen.

In der zweiten Phase werden Konzepte und Blaupausen bei den

Kooperationspartnern erprobt und überprüft, danach in die Strukturen der Träger weitergetragen. In der dritten Phase stehen Transfer und Netzwerken im Mittelpunkt, damit die Ergebnisse die Fachkreise und eine interessierte Öffentlichkeit erreichen. Zum Ende des Projektes im kommenden Jahr soll unter anderem eine gut bestückte Wissensdatenbank vorhanden sein, aus der alle Interessierten Informationen schöpfen können.

### Küchengespräche mit „Klima-Klops“

GeNAH wird durch mehrere Bausteine mit Leben gefüllt. Dr. Therese Kirsch, die bei dem Projekt den Kontakt zu den Praktikerinnen und Praktikern aus den Küchen pflegt, verweist zum Beispiel auf einen „Runden Tisch nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie“, der im ersten Quartal 2023 das nächste Mal tagen soll. Therese Kirsch: „Vertreten sind die Perspektiven der unterschiedlichen Betriebe.“



„Ich schätze die Küchengespräche aufgrund des breit gefächerten Teilnehmerfeldes aus allen Bereichen der Außerhaus-Gastronomie. Mir gefällt insbesondere der Erfahrungsaustausch auf Augenhöhe mit qualifizierten Kolleginnen und Kollegen. Natürlich entsteht durch den Austausch auch die ein oder andere Idee für den eigenen Betrieb. So werden wir unseren Gästen im Studentenwerk Gießen in Kürze eine Frikadelle anbieten, die zu 50 Prozent aus Gemüsekomponenten besteht. Das Studentenwerk Gießen ist Mitglied im VKD und wurde 2022 als Qualifizierter Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet.“

Guido Wolf  
Leiter der Hochschulgastronomie, Studentenwerk Gießen

Ziel sind gemeinsame Botschaften an die Politik und andere Akteure, die die Rahmenbedingungen für nachhaltiges Handeln verbessern.“ Während der Kreis derjenigen, die an dem Runden Tisch Platz nehmen, im Sinne einer flüssigeren Diskussion bewusst klein gehalten wird, sind die „Küchengespräche“ für eine möglichst große Gruppe unter anderem von Köchinnen und Köchen über das Projekt hinaus gedacht. Bei dem ersten Küchengespräch – ein eineinhalbstündiges Onlineformat mit Fachleuten aus Wissenschaft und Praxis – wurden digitale Innovationen und eine neue, nachhaltigere Normalität nach Corona thematisiert. Weitere Küchengespräche befassten sich mit Lebensmittelverschwendung (Abfallmessung, Ganzprodukt-Verwertung und Weiterverteilen von Produktionsresten) und mit dem Fleischanteil im Speiseplan (Fleischersatzprodukte und Insekten in der Großküche).

Zu dem jüngsten Küchengespräch im August zum Thema „Fleischreduktion statt Verzicht“ steuerte Tobias Redlin, stellvertretender Küchenleiter der LWL-Klinik in Münster, Input aus der Praxis bei. Er stellte den von ihm entwickelten „Klima-Klops“ vor. Dabei handelt es sich um ein Hybridprodukt, das nur zu geringen Anteilen aus Fleisch besteht und durch pflanzliche Zutaten ergänzt wird. Redlin zufolge lässt sich dadurch



**„Wir möchten nicht in jeder einzelnen Großküche von vorne anfangen, sondern nachhaltige Verpflegungsangebote über die Strukturen der großen Träger ausrollen und dauerhaft etablieren. Gemeinsam mit den Partnern entwickeln wir Prozesse und Angebote praxisnah weiter.“**

*Dr. Petra Teitscheid*

der Fleischanteil um die Hälfte verringern, was positiv sowohl für Umwelt als auch Gesundheit sei. „Nach anfänglicher Skepsis konnte der Klima-Klops mit seinem Geschmack überzeugen“, so Redlins Fazit. Auch eine Umfrage in einer belieferten Schule habe größtenteils positives Feedback erbracht. Der Mehraufwand für die Herstellung würde nicht stark ins Gewicht fallen und die Vorbereitung des Produktes sei durch das Einfrieren ohne Frischeverlust gut möglich.

Mithilfe eines frei verfügbaren Online-Rechners aus dem GeNAH-Vorgängerprojekt NAHGAST zog Therese Kirsch den Vergleich der Neuentwicklung mit einer herkömmlichen Rindfleischfrikadelle. Das Fazit der Wissenschaftlerin: „Die Treibhausgasemissionen als auch der Materialaufwand für den Klima-Klops fallen deutlich geringer aus. Es besteht noch genügend Puffer für Beilagen, ohne dass die Referenzwerte einer nachhaltigen Mahlzeit überschritten würden.“ Darüber hinaus habe der Klima-Klops auch im ernährungsphysiologischen Bereich gepunktet, etwa durch den reduzierten Fettgehalt und den erhöhten Ballaststoffanteil.

### LWL-Kliniken von Partnerschaft überzeugt

Das Zusammenspiel von Wissenschaft und Praxis, das sich auch beim Klima-Klops zeigt – das ist es, was die LWL-Kliniken zu einem besonders begeisterten Partner von GeNAH macht. Deshalb steuerten sie mit ihrer Aktion „Nachhaltig – lecker – LWL“ einen zusätzlichen Baustein bei. Im Sommer 2022 durften sich mehr als 6.000 Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeitende in 14 Einrichtungen des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe zum ersten Mal über das gleiche nachhaltige Mittagsangebot freuen. Zur Auswahl standen Linsenfrikadellen mit Ofengemüse, eine Gnocchi-Gemüsepfanne und ein Kichererbsen-Curry. Die Rezepturen wurden von einer Arbeitsgruppe aus Mitarbeitenden des LWL und der Fachhochschule Münster mit dem NAHGAST-Rechner einer Nachhaltigkeitsbewertung unterzogen, später im Hinblick auf den Ressourcenverbrauch und die Klimabelastungen optimiert. Dabei wurde darauf geachtet, dass die Zutaten zu einem großen Teil aus der Region und aus biologischem Anbau stammen sowie einen geringen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck aufweisen. So kann eine gelungene Zusammenarbeit von Wissenschaftlern und Küchenpraktikern im Sinne einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung aussehen.



**Nachhaltig – lecker – LWL: Mitarbeitende des LWL und der Fachhochschule Münster entwickelten gemeinsam die Rezeptur für ein nachhaltiges Kichererbsen-Curry**