

# NEWSLETTER

# GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 9 | 03 2023 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG



**Online-Salon:**  
Management für die Ernährungswende  
in Großküchen

#DBU  
Digital

1. März 2023, 14:00 bis 16:00 Uhr

Foto: DBU

Liebe Aktive für ein nachhaltiges Ernährungssystem,

der #DBUdigital Online-Salon „Management für die Ernährungswende in Großküchen“ am 01. März 2023 war dank des Mitwirkens vieler Projektpartner\*innen ein toller Erfolg! Über 260 Teilnehmende und ein intensiver Austausch über die Chat-Funktion bestätigen dies. Die Veranstaltung lässt sich als [Video](#) noch einmal nachverfolgen. Einen Bericht lesen Sie [hier](#).

Das dritte Jahr unseres Projektes steht ganz im Zeichen des „Ausrollens“ der mit Ihnen erarbeiteten Ergebnisse. Hierzu bieten wir ein breites Workshopangebot an. Ein eigener Bereich auf unserer [Website](#) ist aktuell im Aufbau. Bei Interesse kontaktieren Sie uns gerne auch schon jetzt [direkt!](#)

Ihr iSuN Team



## VERANSTALTUNGSFORMAT: EXPERTEN-STUHLKREIS KITA- /SCHULVERPFLEGUNG

In der Auftaktveranstaltung am 19. Januar 2023 ging es darum, wie Kita und Schule unverpackt einkaufen können. Eine Videoaufzeichnung der Veranstaltung finden sie [hier](#).

Die zweite Auflage am Dienstag, dem 7. März stieß auf großes Interesse und war erfreulicherweise bereits ausgebucht! Thema war das Kochen mit Kindern in der Kita. Weitere Infos und die Möglichkeit zur Anmeldung für kommende Expertenstuhlkreise finden Sie auf unserer [Projekthomepage](#).

## VERANSTALTUNGSREIHE KÜCHENGESPRÄCH

Das letzte Küchengespräch hat am 15. Dezember zum Thema „Hülsenfrüchte - die wiederentdeckten Alleskönner?“ stattgefunden. Einen ausführlichen Bericht finden Sie [hier](#).

In unserem nächsten Küchengespräch am 14. März, um 14 Uhr werden wir die Verpflegung im Sinne der Planetary Health Diet näher betrachten. Wir freuen uns über Ihre [Teilnahme!](#)

Ein Projekt gefördert durch



FH MÜNSTER  
University of Applied Sciences

## Nachhaltige Ernährung in der Kita

Wie ernähre ich mich, um nicht auf Kosten heutiger und zukünftiger Menschen zu leben? Was sind Ursachen und Auswirkungen des Klimawandels und was hat unser Ernährungssystem damit zu tun? Hierüber informierte Tobias Engelmann vom GeNAH-Projekt am 13.12.22 die Mitarbeitenden der Kindertageseinrichtungen der Kirchengemeinde St. Felizitas Lüdinghausen und Seppenrade. In allen fünf Kindertageseinrichtungen werden sowohl das Frühstück als auch das Mittagessen täglich frisch zubereitet. Lecker, gesund und schonend für das Klima – so soll das Essen in den Kitas sein. Für leckere und gesunde Mahlzeiten ist in den Kitas schon viel Kompetenz vorhanden. Doch welche Lebensmittel wirklich klimaschonend sind und welche Rolle dabei Strategien wie Regionalität, Saisonalität, ökologischer Landbau oder Fleischreduktion spielen, ist meist noch nicht so bekannt. All diesen Fragen ging Dipl.-Soz. Tobias Engelmann in seinem Vortrag auf den Grund. Seine Ausführungen verdeutlichten, wie viele verschiedene Aspekte bei der Gestaltung einer gerechten und nachhaltigen Mahlzeit von Relevanz sind. Die Kindertageseinrichtungen der Kirchengemeinde St. Felizitas Lüdinghausen und Seppenrade wurden 2020 vom Bistum Münster als „Öko-faire Kitas“ ausgezeichnet.



(Foto:Tennhoff)

## Vernetzung fortgeführt

Am 16. Februar hat das GeNAH-Team die regionale Vernetzung mit der Lieferkette im Münsterland vorangetrieben. Der Themenstammtisch: Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Ernährung im Münsterland war zu Gast im food lab. Prof. Guido Ritter stellte hier ein neues Projekt der FH Münster zum Thema "Alternative Proteine" vor. Ziel der Veranstaltung war es zum einen, Erzeuger und Küchen bzw. Verarbeiter ins Gespräch zu bringen und zum anderen einen konkreten Austausch zu möglichen Lieferungen zu aktivieren. Zudem wurde diskutiert, wie eine stärkere regionale Vernetzung unterstützt werden kann. Der Dialog zwischen den Akteuren der Wertschöpfungskette wurde von Dr. Therese Kirsch moderiert.

Auch beim Runden Tisch "Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie" am 23. Februar war "Nachhaltige Beschaffung" noch einmal das Thema. Mit den Teilnehmenden wurde das erarbeitete Positionspapier abschließend diskutiert. Hierin wird beschrieben, welchen Beitrag die verschiedenen Akteure der Wertschöpfungskette für eine nachhaltige Beschaffung leisten und was die Politik zur Verbesserung der Rahmenbedingungen beitragen soll. Das Ergebnis können Sie auf unserer [Projekthomepage](#) einsehen. Als neues Thema wurde zusätzlich die aktuelle Preisentwicklung betrachtet. Bei der Diskussion wurde deutlich, dass Flexibilität und Kommunikation Richtung Gäste, Mitarbeitenden und Lieferanten wichtig sind, um die Resilienz der Betriebe zu erhöhen. Kooperationen innerhalb der Branche oder Hilfestellung durch die Politik wurden von den Teilnehmenden als nicht so wichtig erachtet.

## Tipps des Tages

Verkleinern Sie die Fleischportionen. Durch eine Reduktion von 160g auf 120g/Portion werden bereits rund 23 % CO<sub>2</sub>-Emissionen eingespart. Eine vegetarische Menülinie spart sogar um die 43 % ein.\*

Testen Sie das Einsparpotenzial Ihrer Gerichte mit dem [NAH-GAST-Rechner](#).

\*Berechnet auf Grundlage von drei zweiwöchigen Speiseplänen im gleichen Kalendermonat.

## Workshop und Sensorik-Test der LWL-Arbeitsgruppe in Münster

Am 15. Februar traf sich die Arbeitsgruppe der LWL-Einrichtungen in der LWL-Klinik Münster zu einem gemeinsamen Workshop. Der kaufm. Direktor Thomas Voß betonte in seiner Begrüßung die Bedeutung von Mahlzeiten für Patient\*innen und Mitarbeiter\*innen. Ein gesundes, nachhaltiges und attraktives Kantinenangebot stelle darüber hinaus einen Wettbewerbsvorteil im Werben um Fachkräfte dar.



Neben der Planung des nächsten nachhaltigen LWL-Tages stand die Förderung des systematischen Austausches im Fokus der ersten Workshophälfte. Über einen zentralen digitalen Ablageort sollen Rezepte und Information zu Lieferanten miteinander geteilt werden können. Im zweiten Teil des Treffens wurde an der Optimierung nachhaltiger Rezepturen gearbeitet.

Tobias Redlin, stellvertretender Küchenleiter der LWL-Klinik Münster, präsentierte den Anwesenden die Herstellung des von ihm entwickelten „Klima-Klops“. Es handelt sich dabei um ein Hybridprodukt, welches nur zu geringen Anteilen aus Fleisch besteht und durch pflanzliche Zutaten ergänzt wird. Neben der bereits erprobten Bohnen-Variante testete Redlin den Ersatz des Fleischanteils durch Soja. Im Zuge eines anschließenden Sensorik-Test wurden die beiden Varianten des „Klima-Klops“ und eine klassischen Fleischfrikadelle bewertet.



Beide Hybrid-Varianten überzeugten die Mitglieder der Arbeitsgruppe. Geschmacklich ging die Frikadelle mit Soja als Sieger hervor. Die Implementierung an den einzelnen Standorten wurde von der Arbeitsgruppe positiv diskutiert. Vielen Dank an das münsteraner Vorbereitungsteam um Brigitta Lohmann und Tobias Redlin.



**Lernen Sie in jedem Newsletter einige unserer Praxispartner kennen**

## LWL-KLINIKEN GÜTERSLOH UND PADERBORN: EIN REGIONALES NETZ

Das LWL-Klinikum Gütersloh und die LWL-Klinik Paderborn sind als regionales Netz Teil des vom Landschaftsverband Westfalen-Lippe getragenen LWL-PsychiatrieVerbunds Westfalen, in dem rund 11.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jährlich über 240.000 Menschen in mehr als 130 Einrichtungen behandeln und betreuen.



(Teamleiter Ritter, Foto: Eckhard Sallermann)

In den Küchen beider Kliniken werden täglich für hunderte Patient:innen und Mitarbeitende gesunde und schmackhafte Mahlzeiten zubereitet. Marcel Ritter ist Teamleiter in den Küchen der LWL-Kliniken Gütersloh und Paderborn. Bei der Beschaffung der Lebensmittel stehen kurze Lieferwege und hohe Qualität an erster Stelle. Neue Impulse für mehr Nachhaltigkeit erhält das Team immer wieder durch die Teilnahme am LWL-weiten Projekt „Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten“ ("GeNAH").

Das LWL-Klinikum Gütersloh ist Kooperationspartner der Universität Bielefeld. Als differenziertes Behandlungszentrum betreibt es 439 Betten in den Kliniken Allgemeine Psychiatrie und Psychosomatik, Sucht, Gerontopsychiatrie, Geriatrie, Neurologie und den angeschlossenen Tageskliniken. Zudem bietet das Klinikum 166 Plätze für medizinische Rehabilitation, 14 Tagespflegeplätze sowie ausgebaute ambulante Angebote. Die LWL-Klinik Paderborn ist Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Münster sowie Kooperationspartner der Fakultät für Gesundheitswissenschaften der Universität Bielefeld. Sie ist für psychisch kranke Menschen im Kreis Paderborn und in der Stadt Geseke (Kreis Soest) zuständig. Die Klinik bietet wohnortnah 208 stationäre Betten, 62 Tagesklinikplätze und drei Ambulanzen. Angegliedert ist der LWL-Wohnverbund Paderborn mit 75 stationären Plätzen für Menschen mit psychischer Behinderung und mit Hilfen für das Betreute Wohnen. Sie verfügt über die Abteilungen Allgemeine Psychiatrie und Psychotherapie, Suchtmedizin sowie Gerontopsychiatrie/Soziotherapie.

## LWL-KLINIK HERTEN UND DAS LWL-UNIVERSITÄTSKLINIKUM BOCHUM

Auf dem Weg in die Klimaneutralität hatten sich die LWL-Klinik Herten und das LWL-Universitätsklinikum Bochum bereits im Juni letzten Jahres im Rahmen eines Aktionstages erstmals



nachhaltigem Mittagessen gewidmet. Kichererbsen-Curry, Gnocchi-Gemüsepfanne und Linsenfrikadelle mit Ofengemüse kamen bei den Mitarbeitenden, Patientinnen und Patienten so gut an, dass es im November, Januar und zuletzt im Februar eine Zugabe gab. Mit Linsenlasagne, Blumenkohlauf- lauf, Spaghetti mit Soja-Bolognese oder Chili sin Carne. Bei einigen Gerichten konnte überdies zwischen Bio-Mettenden oder Falafel gewählt werden.

Nachhaltig und lecker: Gemeinsam mit Koch Thorsten Waschulewski und Köchin Katharina Kokot präsentiert Küchenleiter Markus Schneider (rechts) die drei nachhaltigen Gerichte in der Schlossparkoase der LWL-Klinik Herten. Bild: LWL/Wäsche

Die nachhaltigen Menükarten waren in Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Münster LWL-PsychiatrieVerbund-weit zusammengestellt worden: umweltgerecht, klima- und ressourcenfreundlich sowie fair zu Mensch und Tier. Ob in Bochum oder Herten – die beiden Küchenleiter Michael Lehmann und Markus Schneider mit ihren Küchen-Teams, die das GENAH-Konzept umsetzen, sind mit der Resonanz bislang sehr zufrieden. Die nächsten Nachhaltigkeitstage sind daher im Kalender schon eingetragen: Künftig soll alle fünf bis sechs Wochen „grünes Essen“ auf den Tisch kommen.

Im Hinblick auf die Zielvorgabe „Klimaneutralität bis 2030“ sieht der Kaufmännische Direktor im Regionalen Kliniknetz Bochum/Herten/Herne, Thomas Job, die drei Kliniken auf einem guten Weg: „Wir haben nicht nur den Nerv der Zeit getroffen, sondern vielfältig auch den Geschmack. Nur wenn wir im Gespräch bleiben und informieren, werden wir überzeugen.“

Vielen Dank und bis bald

