

NEWSLETTER

GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 12 | 12 2023 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG



Liebe Aktive für ein nachhaltiges Ernährungssystem,
ein ereignisreiches Jahr neigt sich dem Ende entgegen!

Ursprünglich sollte auch das GeNAH-Projekt zum 31.12.2023 auslaufen. Wir freuen uns jedoch, dass die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) das Projekt kostenneutral verlängert. So haben wir die Möglichkeit, das bisher Erarbeitete bis Ende September 2024 weiterhin auszurollen. Konkret werden Monique Richert und Kirsten Reichardt die modularen Coachings für die Praxis fortsetzen. Sebastian Bothe-Dröge wird sich wie gehabt um die Öffentlichkeitsarbeit des Projekts kümmern, und Silke Friedrich wird (nach einer familiären Auszeit) die Koordination in der Hand behalten.

Im kommenden Herbst wird es noch einen würdigen Abschluss des Projektes geben (Näheres erfahren Sie zu einem späteren Zeitpunkt). Hier werden sicherlich auch Dr. Therese Kirsch und Tobias Engelmann noch einmal die Chance ergreifen sich persönlich von Ihnen zu verabschieden – die beiden verlassen zum Jahreswechsel das GeNAH-Team und bedanken sich an dieser Stelle noch einmal herzlich bei allen Praxispartnern für die schöne und erfolgreiche Zusammenarbeit!

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Viel Freude beim Lesen,

Ihr GeNAH-Team

VERANSTALTUNGSREIHE KÜCHENGESPRÄCH

Am 12. Oktober fand ein Küchengespräch zum Thema „Mit Microgreens und Vertical Farming / Indoorfarming zu mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie“ statt. Einen ausführlichen Bericht finden Sie [hier](#). Der Bericht vom 5.12. zum Thema nachhaltig verpflegen im Winter folgt in Kürze. Eine Anmeldung zu kommenden Küchengesprächen ist über unsere [Projektwebsite](#) möglich.

VERANSTALTUNGSREIHE EXPERTEN-STUHLKREIS KITA- UND SCHULVERPFLEGE

Der letzte Expertenstuhlkreis hat am 12. Oktober zum Thema „Frisch, nachhaltig kochen in der Schule – wie macht ihr das?“ stattgefunden. Den Bericht finden Sie [hier](#). Kommende Experten-Stuhlkreise veröffentlichen wir rechtzeitig auf unserer [Veranstaltungsseite](#).

Ein Projekt gefördert durch



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Online-Dialog "Ran an die Bratlinge!" zeigt Bedeutung des Themas



Am 21. November 2023 fand der von unserem Projekt initiierte Online-Dialog "Ran an die Bratlinge! Praxis und Politik gestalten die Ernährungswende" statt. Teilnehmerinnen waren die Bundestagsabgeordneten Peggy Schierenbeck (SPD), Dr. Anne-Monika Spallek (Bündnis 90/Die Grünen) und Dr. Gero Clemens Hocker (FDP), Vertreter*innen des Runden Tisches "Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie" und Praxispartner des GeNAH-Projektes. Diskutiert wurde z. B. über die Lockerung von Reglementierungen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, die steuernde Wirkung von Mehrwertsteuersätzen und der akute Personalmangel. Die Diskussionsbereitschaft auf Seiten der Politik zeigt die Bedeutung des Themas. Natürlich wurde kontrovers diskutiert und schnelle Lösungen sind nur vereinzelt zu erwarten, wie Veränderungen beim MHD und mehr Bekanntheit für bestehende Unterstützung. Einen ausführlichen Bericht finden Sie [hier](#).

GeNAH bei der Bundeskonferenz der großstädtischen Volkshochschulen

Positives Feedback, das Hoffnung auf einen breiten Transfer unserer Botschaft macht, erhielt Dr. Therese Kirsch bei ihrem Vortrag auf der Bundeskonferenz der großstädtischen Volkshochschulen am 20. Oktober. Über 30 Volkshochschulen von Kiel bis Wien versammelten sich zur Herbstkonferenz "Bildung für nachhaltige Entwicklung – Nachhaltig für morgen lernen!" Unser Vortrag mit dem Titel "Von der Idee auf den Teller - Nachhaltige Ernährung als Bildungsauftrag der Volkshochschulen" verdeutlichte den Anwesenden die beeindruckende Wirkung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen in der Gemeinschaftsverpflegung und präsentierte unser Gruppencoaching. Das erklärte Ziel war es, die Volkshochschulen dazu zu ermutigen, diese Inhalte oder sogar ganze Module in ihre eigenen Angebote zu integrieren. Ein konkretes Beispiel für diese Herangehensweise wurde durch die geplante Kooperation mit der VHS Oberhausen veranschaulicht. Dort wird Monique Richert, verantwortlich für das Workshopangebot im GeNAH-Projekt, Inhalte in Qualifizierungsmaßnahmen für Betreuer*innen und Küchenkräfte im Bereich Offener Ganztage integrieren. Diese innovative Partnerschaft unterstreicht nicht nur die praktische Umsetzung unserer Ideen, sondern zeigt auch das Potenzial für eine breite Verbreitung unserer Bildungsinhalte über verschiedene Volkshochschulen hinweg.



Neue Website www.ernaehrung-nachhaltig.de jetzt online!

Im Rahmen unseres Projektes ist eine neue Plattform entstanden. Die Website bietet umfassende Ressourcen und maßgeschneiderte Informationen für Akteure im Außer-Haus-Markt, die ihr gastronomisches Angebot nachhaltiger gestalten möchten. Im Mittelpunkt stehen der NAHGAST-Rechner (derzeit in Überarbeitung, wir bitten noch um wenige Wochen Geduld) und das Praxishandbuch, entwickelt aus dem NAHGAST-Projekt. Die Kernprozesse in Gastronomie- und Verpflegungsbetrieben werden von der Speiseplanung und Rezeptentwicklung bis zur Entsorgung beleuchtet. Die Website ist speziell für Küchenleiterinnen, Caterer, Schulungspartner und Gäste konzipiert, um ein umfassendes Unterstützungsangebot zu bieten. Das Team von [ernaehrung-nachhaltig.de](https://www.ernaehrung-nachhaltig.de), bestehend aus Forscher*innen der FH Münster, Hochschule Osnabrück, TU Berlin und dem Wuppertal Institut, arbeitet Hand in Hand mit der Praxis an der Transformation des Außer-Haus-Marktes. Eine nachhaltige Gastronomie ist möglich! – wir laden Sie herzlich ein, <https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/> zu besuchen.



Caterer und Kantinenbetreiber aufgepasst: Wer schafft den Blauen Engel?

Der Blaue Engel ist eines der bekanntesten und anerkanntesten Umweltzeichen überhaupt. Seit diesem Jahr gibt es ihn endlich auch für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb. Darauf sind wir vom iSuN sogar ein kleines bisschen stolz, denn wir durften die Kriterien für diesen neuen Blauen Engel entwickeln. Das war eine ganz schön harte Nuss: Die Wissenschaften formulieren ökologische und soziale Notwendigkeiten für ein nachhaltiges Ernährungssystem, Gesellschaft und Politik tragen Erwartungen an uns heran, und Praxisakteure weisen auf Möglichkeiten und Grenzen der Umsetzung hin. All das mussten wir in Einklang bringen. Und wir finden, das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Nun sind Sie dran: Schaffen Sie es, den Blauen Engel zu bekommen? Wir wissen, dass die Kriterien sehr anspruchsvoll sind, haben in unserer langjährigen Kooperation mit der Praxis aber auch schon mit einigen Betrieben zusammenarbeiten dürfen, denen wir es zutrauen, über die Hürden zu springen. Wir finden: Es lohnt sich!

Die Vergabekriterien und Informationen zur Beantragung finden Sie [hier](#).

Wir sind gespannt, welcher Betrieb es als erster schafft!

Nachhaltige Veränderung im *Haus Wiesengrund* - Tagungs- und Gästehaus des Evangelischen Kirchenverband Köln und Region: Einblick in das neue vegetarische Mittagsangebot



Jürgen Lauff (links) mit Küchenleiter Lothar Seisel

Seit dem 1. April 2023 bietet das Haus Wiesengrund ein komplett vegetarisches Mittagsmenü an. Jürgen Lauff, der Leiter des Haus Wiesengrund, stand uns hierzu zum Interview zur Verfügung.

GeNAH: Herr Lauff, warum haben Sie sich für die Umstellung zu einem vegetarischen Mittagsangebot entschieden?

Jürgen Lauff: Wir hatten zuvor ein zweigeteiltes Konzept mit einem "normalen" Menü und einem vegetarischen "FairesMenü", das auf Bioanbau setzte. Dies führte zu Verwirrung bei unseren Gästen und bedeutete für die Küche erheblichen Mehraufwand. Das Konzept hat sich nicht bewährt, und wir strebten nach einer klaren und nachhaltigeren Alternative. Die Anbindung an eine solidarische Landwirtschaft ermöglichte uns zudem den Bezug von frischem und vielfältigem Gemüse, was die Idee eines vegetarischen Mittagsmenüs nahelegte. Zudem verfolgt das Haus Wiesengrund ein christliches Profil, das die Bewahrung der Schöpfung betont. Die Umstellung auf ein vegetarisches Mittagessen ist eine konkrete Maßnahme, die diesem Prinzip entspricht.

GeNAH: Wie sieht die Reaktion der Gäste aus?

Jürgen Lauff: Die Gäste reagieren überwiegend positiv. Etwa 90% bestellen nun das vegetarische Mittagsangebot. Sollte ein Gast nicht mit dem vegetarischen Mittagessen einverstanden sein, kann er natürlich Fleisch bestellen. Das muss er aber aktiv tun. Wir haben die übliche Praxis, bei der sich Vegetarier anmelden mussten, einfach umgekehrt. Dies führt zu Momenten der Reflexion, in denen Gäste ihre Essgewohnheiten überdenken und feststellen, dass vegetarische Optionen durchaus ansprechend sind.

GeNAH: Welche vegetarischen Gerichte kommen besonders gut bei Ihren Gästen an?

Jürgen Lauff: Die frischen Gemüsegerichte, oft mit kreativen Zubereitungen, stoßen besonders auf positive Resonanz. Die Vielfalt und Frische der pflanzlichen Optionen werden von den Gästen geschätzt.

GeNAH: Wie ist die Resonanz aus der Belegschaft?

Jürgen Lauff: Die Mitarbeitenden, vor allem die Küchenmitarbeiter, freuen sich über das positive Feedback und die guten Bewertungen im Internet. Die Umstellung hat nicht nur zu einer effizienteren Arbeitsweise geführt, sondern auch das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung in der Belegschaft gestärkt.

GeNAH: Herr Lauff, wir danken Ihnen für dieses Gespräch!

Vielen Dank und bis bald