

Projekt KLIK green – Krankenhaus trifft Klimaschutz

Rezepte für Mensch und Planet aus der Klinikküche

Klimamanager*innen engagieren sich für nachhaltige und gesunde Speisenversorgung



© sasirin pamai

Kliniken unterstützen Klimaschutz und soziale Gerechtigkeit, wenn sie der Wertschätzung für Lebensmittel Sichtbarkeit verleihen. Als inspirierende Multiplikator*innen können Kliniken die vielschichtigen Folgen der globalen Klima- und Gesundheitskrise sowohl erfolgreich kommunizieren als auch aktiv eindämmen. Wenn Kliniken ihre Speisenversorgung gesund und nachhaltig gestalten, liefern sie einen praktischen Lösungsansatz gegen Missstände im eigenen Haus – und auf dem Planeten.

Kliniken arbeiten täglich auf Hochtouren. Um enormen Belastungen Stand zu halten, wenden sie 24 Stunden am Tag hohe Mengen an Energie und Ressourcen auf. Die Versorgung von Patient*innen bedeutet schließlich auch, regelmäßig Mahlzeiten zu servieren. In der Summe kommen da schnell mehrere Tausend Gerichte am Tag zusammen, die Teil einer langen und verbrauchsintensiven Wertschöpfungskette sind. Um das Einsparpotenzial entlang aller Stufen effizient zu nutzen, fehlen in Kliniken mitunter die notwendigen Kapazitäten. Gelingt es jedoch, Prozesse vor, während und nach jedem Essen mitzudenken, können Kliniken Klimaschutz im Handlungsfeld der Ernährung erfolgreich umsetzen.

Mit viel Herzblut erfüllen Kliniken den sozialen Auftrag, Menschen zu heilen oder Beschwerden zu lindern. Eine nachhaltige und gesunde Kost einzuführen, könnte den Genesungsprozess von Patient*innen beschleunigen sowie Folgeerkrankungen vorbeugen. Leider führen Personalmangel, schlechte Küchenausstattung, hohe Fluktuation oder finanzielle Engpässe oft dazu, dass die Umstellung auf klimafreundliche und gesundheitsfördernde Speisen nicht vollumfänglich stattfindet.

Im **Projekt KLIK green** setzen sich engagierte Klinikbeschäftigte trotz solcher Hürden für eine nachhaltige Entwicklung in ihrer Region ein und erzielen Effekte weit darüber hinaus. Vier Klimamanager*innen aus dem KLIK green Netzwerk berichten, welche Maßnahmen sie aktuell im Bereich Ernährung anstoßen – und was sie dazu motiviert.

Tobias Schuchhardt, Verwaltungsleiter, Klinik Fallingbostal: Lebensmittelabfälle vermeiden

„In Kliniken landen rund 40 Prozent der ausgegebenen Lebensmittel im Müll. Akut-Krankenhäuser werfen pro Tag und Patient*in mit stationärem Aufenthalt im Durchschnitt 0,7 Kilogramm Nahrungsmittel weg. Dabei gehen pro Kilogramm durchschnittlich zwei Euro verloren und rund drei Kilogramm CO₂äq werden freigesetzt.

Lebensmittelabfälle belasten wirtschaftlich. Auch soziale Missstände und ökologische Folgen werden durch die Lebensmittelverschwendung gefördert. Weltweit hungern schließlich 690 Millionen Menschen und für den globalen Anbau von Futter- sowie Lebensmitteln werden nicht selten Menschen von ihrem Land vertrieben. Lebensmittel vor der Tonne zu retten, bedeutet daher auch, für Gerechtigkeit zu sorgen, lebensnotwendige Ressourcen zu schonen und das Klima zu schützen.



© Klinik Fallingbostal



Die Reha-Klinik Fallingbostal geht als regionales Vorbild für globalen Klimaschutz mit gutem Beispiel voran. Damit so wenig wie möglich Lebensmittel vergeudet werden, nehmen wir unter anderem an der Kampagne **Zu gut für die Tonne!** teil.

Die Patient*innen werden bereits bei der Einführung in den Speisesaal über die Kampagne informiert sowie für das Thema sensibilisiert. Hier geben wir folgende drei Hinweise: „Satt werden.“, „Lieber einmal mehr zum Buffet gehen“ und „Nur leere Teller zurückzustellen.“ Allein dadurch konnte der Lebensmittelabfall um ca. ein Drittel reduziert werden und der jährliche CO₂-Ausstoß wurde um 62,57 t/a verringert.“

Das BUND Berlin Projekt **Zero Waste** sensibilisiert die Berliner Bevölkerung für Abfallvermeidung und nachhaltigen Konsum.

© BUND Berlin

Dr. Stephanie Snyder-Ramos, Fachärztin für Anästhesie, Krankenhaus Salem in Heidelberg: Tierische Produkte im Speiseplan reduzieren

„Wer deutlich weniger tierische Produkte isst, lebt nachweislich gesünder. Obwohl die offizielle Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) lautet, maximal ein bis zwei Fleischmahlzeiten pro Woche zu essen, landet auf deutschen Tellern oft täglich Fleisch, was der Gesundheit beträchtlichen Schaden zufügen kann. Zu viel tierisches Eiweiß führt zu Krankheiten wie Gicht oder Diabetes und geht auch mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Bluthochdruck oder Krebs sowie einer höheren Sterblichkeit im Allgemeinen einher. Was sich negativ auf die menschliche Gesundheit auswirkt, ist gleichzeitig auch schlecht für unseren Planeten.

Unsere fleischbetonte Ernährung hinterlässt einen hohen Flächen-Fußabdruck: Für Tierhaltung und den Anbau von Futtermitteln werden Wälder – also natürliche Kohlenstoffspeicher und Habitate – abgeholzt. Eine Halbierung des Fleischkonsums käme unserer Gesundheit, dem Tierwohl, der Artenvielfalt und dem Klima gleichzeitig zugute.



© Krankenhaus Salem Heidelberg



Schon gewusst: Wenn Sie Spaghetti Bolognese durch Spaghetti Napoli ersetzen, vermeiden Sie 1,4 Kilogramm CO₂äq pro Portion! © Thomas Francois

Daher sollten Krankenhaus-Kantinen und Caterer dringend weniger Fleisch und andere tierische Produkte anbieten. Als Ärztin und als Klimamanagerin im Projekt KLIK green setze ich mich für ein vegetarisches Angebot im Krankenhaus Salem in Heidelberg ein. In unserer Krankenhausküche gibt es mittwochs zum Beispiel generell nur fleischlose Gerichte und ansonsten wird mindestens ein fleischloses Gericht vegetarisch bzw. vegan angeboten. Insgesamt sind die Fleischportionen pro Mahlzeit bereits verringert und durch mehr Gemüse ersetzt worden.“

Dr. Nicole Rogge, Projekt KLIK green, BUND Berlin:
Klimaschutz durch urbane Ernährungssysteme



Dr. Nicole Rogge ist Gründungsmitglied des **Gemeinschaftsgartens GrüneBeete**
© Moritz Schäfer/ FH Münster



Luftaufnahme des Gemeinschaftsgartens GrüneBeete. © Moritz Schäfer/FH Münster

Im KLIK green Team arbeiten Menschen, für die Klimaschutz nicht nur eine berufliche Perspektive bietet. Dr. Nicole Rogge hat nachhaltige Ernährungswirtschaft studiert und ist im Projekt u.a. für die CO₂-Bilanzierung zuständig. Privat engagiert sie sich für urbane Ernährungssysteme. Ihre Vision: Eine Stadt, die sich weitestgehend selbst mit nachhaltigen und gesunden Lebensmitteln versorgt. In ihrem Vortrag **Über Gemeinschaft in Gemeinschaftsgärten**, den sie im Dezember 2020 im Rahmen eines Webinars der **Anstiftung** hielt, erfahren Sie mehr über ihr Engagement.

„Besonders spannend finde ich den Ansatz, in Krankenhäusern einen Teil der Lebensmittel selbst anzubauen. Gärten liefern dabei nicht nur Lebensmittel, sondern ermöglichen den Zugang zu grünen Infrastrukturen für Mitarbeiter*innen sowie Patient*innen, können für Gartentherapie genutzt werden und haben somit eine positive Auswirkung auf die Gesundheit. Die Organisation Health Care Without Harm Europe (HCWH) hat dazu erst kürzlich einen informativen **Beitrag** mit Best-Practice-Beispielen - u.a. von der LWL-Klinik Münster und Lengerich – veröffentlicht.“

Sabine Schröder, Qualitätsmanagementbeauftragte, Krankenhaus St. Joseph-Stift Bremen: Regionale und saisonale Produkte bevorzugen

„Ein Großteil der Lebensmittel wird schon lange nicht mehr in Deutschland hergestellt. Um Lieferwege kurz zu halten, sollten grundsätzlich regionale Produkte der Saison Vorrang erhalten. Kürzere Transportwege vergeuden weniger Energie und sind daher klimafreundlicher. Es kann daher sogar manchmal sinnvoll sein, „regional“ statt „bio“ einzukaufen.

Besonders Flugware wie Ananas, Mango, Kiwi oder Erdbeeren im Winter sollten aus dem Sortiment verschwinden. Lebensmittel regional zu beschaffen und nach Saison zu kochen, fördert regionale Strukturen. Krankenhäuser können mit ihrer hohen Kaufkraft einen besonders großen Effekt erzielen.



© Krankenhaus St. Joseph-Stift Bremen



Das Küchenteam **der sjs catering + management GmbH** verwendet ausschließlich erneuerbare Energien. © Krankenhaus St. Joseph-Stift Bremen

Frische Ware enthält außerdem einen höheren Anteil an Nährstoffen als Produkte, die zunächst lange Wege zurücklegen. Regionalität und Saisonalität im Krankenhaus voranzubringen, bedeutet demnach auch, die Genesung von Patient*innen mit gesundem Essen zu fördern. Daher richten wir seit Herbst letzten Jahres unser Augenmerk auf die Lebensmittel, die wir verwenden und beziehen Bio-Molkerei-Produkte, Backwaren, saisonales Obst sowie Gemüse und Fleisch von regionalen Lieferant*innen, die wir gut kennen. Unsere Küche ist zu 100 Prozent Tochtergesellschaft unseres Krankenhauses und versorgt nicht nur unsere Patient*innen sowie Mitarbeiter*innen, sondern

auch Schulen und Pflegeheime. Ziel ist es, in den nächsten Jahren weitere Lieferant*innen aus der Region zu finden und schrittweise auch mehr Bioprodukte anzubieten.“

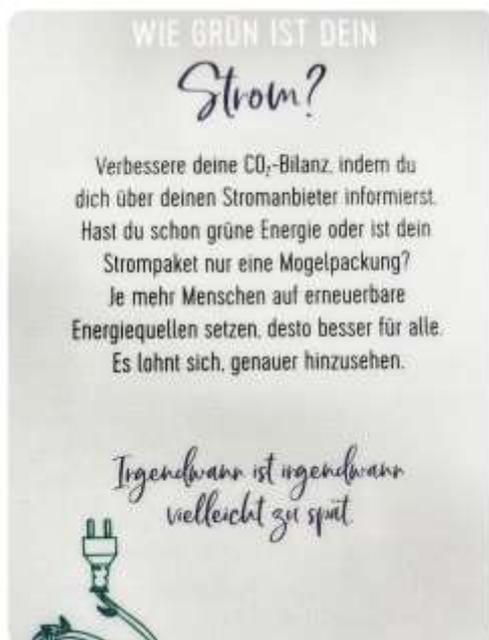
Ralph Ladage, Technischer Leiter, Paulinenkrankenhaus: Großküchentechnik optimieren

„Kochen verbraucht viel Energie - das ist allseits bekannt. Der CO₂-Ausstoss lässt sich daher direkt in der Zubereitungsküche senken. Eine Optimierung der Großküchentechnik oder eine Veränderung der Garmethoden bieten da einige Möglichkeiten.

Je nach verwendetem Gerät, Gardauer und Garverfahren existieren verschiedene Stellschrauben für einen nachhaltigen Umgang mit Energie in der Klinikküche. Da liegt es besonders nahe, energieeffiziente Geräte einzusetzen.



© Paulinenkrankenhaus Berlin



Mit kreativen Plakaten aus dem Buch **Die 50-Tage-Nachhaltigkeits-Challenge** ermuntert das Paulinenkrankenhaus Berlin alle Mitarbeiter*innen, Energie nicht zu vergeuden. © Verlag arsEdition

Mit unseren energiesparenden Wärmewagen gelingt es im Berliner Paulinenkrankenhaus, die Temperatur zum Erwärmen und Kühlen passgenau einzustellen. Die Funktion und die Temperaturen in den Kühl- und Wärmewagen zur Speisenversorgung der Patient*innen werden regelmäßig geprüft und optimiert. Die benötigten Temperaturen und Betriebszeiten hinterfragen wir fortlaufend, um sie gegebenenfalls neu einzustellen.

Zusätzlich können wir genaue Mengen erfassen und als Erfahrungswert für das Bestellsystem nutzen. Dadurch reduzieren wir auch Lebensmittelabfälle.

Letztlich prüfen wir die Funktion und die Temperaturen in den Kühlräumen, um Sensoren auf ihre richtige Funktion abzugleichen. Auch Schließmechanismen werden regelmäßig getestet.“

Empfehlungen

Klimateams gründen



© Asklepios Klinik Harburg

Immer mehr KLIK green Kliniken gründen intern Klimateams wie zum Beispiel das Asklepios Klinikum Harburg mit Stefanie Pohl als Klimamanagerin (vorne links). Sie arbeitet darin eng mit dem Klinikmanagement, dem Einkauf, der Technik und der Pflege sowie der Therapie zusammen. Im Klimateam beraten sie darüber, wie sie Klimaschutz ganzheitlich implementieren können.

Ihre Devise: Klimaschutz gelingt durch Vernetzung!

Klimaschutz kommunizieren



© Krankenhaus St. Joseph-Stift Bremen

Engagierte Klinikbeschäftigte kommunizieren in ihrer Klinik, was ein nachhaltiger und gesunder Lebensstil bedeutet und geben ein positives Beispiel ab. Das soziale Umfeld prägt Entscheidungen maßgeblich – das heißt: Auch andere Mitarbeiter*innen können ermuntert werden, sich selbst für Nachhaltigkeit zu entscheiden und am Arbeitsplatz sowie im Privaten zu leben.

Das Motto: Gutes tun – und darüber reden!

Weiterführende Links

- [Der leckere Klimaschutz: Klimateller](#)
- [Leitfaden: Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Kliniken](#)
- [Checkliste: Lebensmittelabfälle in Unternehmen vermeiden](#)
- [Fleischatlas 2021: Jugend, Klima und Ernährung](#)
- [Interview: Bio und regional in der Krankenhausküche](#)
- [Rezepte: Klimatarier](#)
- [Rezepte: Restlos Glücklich](#)
- [Funkkolleg: Ernährung Genuss. Gesundheit. Geschäft.](#)
- [Podcast: Heißer als es gekocht wird \(mit Sabine Gabrysch\)](#)
- [Bundeszentrum für Ernährung: Planetary Health Diet](#)
- [Hunger: Verbreitung, Ursachen und Folgen \(Welthungerhilfe\)](#)
- [Der NAHGAST Rechner: Wie nachhaltig ist ihr Gericht?](#)
- [Studie: Ernährung in planetaren Grenzen \(WWF\)](#)
- [Remap: Dein Weg zu Zero Waste](#)
- [Webinar: How to reduce food waste \(HCWH\)](#)

„Als Projekt KLIK green wünschen wir uns, dass Klimateams und nachhaltige Ernährung in Kliniken zum Standard werden – und dass sich auch andere Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung ein Beispiel daran nehmen. Kliniken sind eine Mikroausgabe unserer Gesellschaft. Was dort funktioniert,

klappt auch im Großen.“

Annegret Dickhoff

KLIK green Projektleiterin beim **BUND** Berlin

Text: Eva Loy, Dr. Nicole Rogge | Gestaltung & Konzept: Eva Loy