

# Durch Planetary Health Diet zu hoher Qualität und Green Hospital

Münster, 14. März 2023

Im Sinne einer nachhaltigen Ernährung für den Planeten und für die Gesundheit des Menschen hat die Eat-Lancet Commission das Konzept der Planetary Health Diet entwickelt.<sup>1</sup> Ihre globalen Empfehlungen basieren auf einem gesteigerten pflanzlichen Anteil in der Ernährung mit mehr Obst, Gemüse, Vollkorn, Nüssen und Hülsenfrüchten. Im Rahmen des von Dr. Therese Kirsch moderierten Küchengesprächs „Durch Planetary Health Diet zu hoher Qualität und Green Hospital“ wurde diskutiert, wie eine Umstellung in Großküchen am Beispiel des Universitätsklinikums Essen hin zur Planetary Health Diet aussehen kann.

Nach einer kurzen Einführung in das Thema, stellte die wissenschaftliche Mitarbeiterin Rebeca Montejano Vallejo vom Universitätsklinikum Essen das Projekt „Green Hospital Food“ vor (Link: <https://www.uk-essen.de/>). Ziel des Projektes ist es, die Großküche im Klinikum nachhaltiger zu gestalten mit Orientierung an der Planetary Health Diet. Eine Umstellung der Großküchen in Krankenhäusern hat ein großes Potential für den Klimaschutz. Krankenhäuser sind in Deutschland allein für 5,5% Treibhausgasemissionen verantwortlich, wobei



17% davon auf die Krankenhausverpflegung zurückzuführen ist, hauptsächlich bedingt durch den Verbrauch von Fleisch und anderen tierischen Lebensmitteln.<sup>2</sup> Neben dem ökologischen Potential spielt bei der Krankenhausernährung zusätzlich der präventive und gesundheitsfördernde Effekt für die Menschen eine große Rolle.

Bei der Umsetzung im Klinikum Essen liegt der Fokus aktuell auf einer Erhöhung des Anteils von rein pflanzlichen Gerichten in der Mittagsverpflegung. Ziel ist es, max. 3 Fleischgerichte in der Woche (7Tage) anzubieten. Dabei ist bei allen Gerichten hohe Qualität und guter Geschmack sehr wichtig, um so die Veränderungen erfolgreich einführen zu können. Zusätzlich spielt der Einsatz regionaler und saisonaler Zutaten eine Rolle. Der Einsatz von Bio-Produkte soll zu einem späteren Zeitpunkt angegangen werden.

<sup>1</sup> Quelle: EAT-Lancet Commission (2019): summary of the Commission Food in The Anthropocene

<sup>2</sup> Quelle: Keller, R.L. et al. (2021): Care Without Harm, Health Green Paper Number One, 2019, 3 Beschluss des 125. Ärztetages

Die Umsetzung der Planetary Health Diet betrifft die gesamte Prozesskette von der Planung und Beschaffung über die Produktion in der Küche hin zur Ausgabe und der



## #GreenHospitalFood

Lebensmittelabfallentsorgung. Dabei ist es wichtig alle Betroffenen mit zu berücksichtigen. Erste Erfolge konnten seit Projektbeginn bereits gemessen werden. So zeigte sich, dass in den Monaten November und Dezember 2022 15% pflanzenbasierte Menüs abgenommen wurden. Im Januar steigerte sich die Abnahme bereits auf 17,5%. Dies könnte z. B. daran liegen, dass die nachhaltigere Option an erster Stelle des Speiseplans steht.

Um diese Fortschritte weiter zu fördern, werden bereits weitere Lösungsansätze diskutiert, wie zum Beispiel die Änderung des Menüangebots von 5 Menüs auf 3 Menüs oder der Verbesserung der Kundenkommunikation zur Lenkung hin zu nachhaltigeren Entscheidungen.

Was das Projekt „Green Hospital Food“ vor allem zeigt ist, dass eine Umstellung auf eine nachhaltigere Verpflegung für alle Beteiligten viel Spaß und Freude mit sich bringt. So möchte das Klinikum Essen mit ihrem Projekt eine deutschlandweite Vorbildfunktion schaffen in der Hoffnung, dass weitere Krankenhäuser sich in Zukunft ebenfalls mehr und mehr an einer nachhaltigen Krankenhausverpflegung orientieren werden.

Die Veranstaltungsreihe ist Teil des **Forschungsprojektes "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, geleitet durch Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

