



07. ERNÄHRUNG

Ansprechpartner: Heike Breidenich

Mail: Heike.Breidenich@havelhoehe.de, Tel: 030 36501-4373

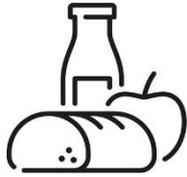


Unsere **Ernährung** hat nicht nur viel mehr mit Gesundheit zu tun als wir es im Alltag berücksichtigen, sondern gehört zu den einflussreichsten Faktoren für eine klimagerechte Welt. Mit über 30 % ist die derzeitige Lebensmittelproduktion für die weltweiten Treibhausemissionen verantwortlich. Durch eine Lebensmittelindustrie mit monopolisierten Liefer- und Arbeitsprozess-Verkettung ist die Lebensmittelproduktion ein Ebenbild der weltweit dominierenden neoliberalen marktwirtschaftlichen Gesetze. Hochleistungsanbau ist an den intensiven Einsatz von Dünge- und sog. Pflanzen-„schutz“-mitteln gebunden und schafft durch Phosphate und Stickstoffeinträge in das Grundwasser, sowie den massiven Pestizideinsatz die Gefährdung der Biodiversität und fördert Bodenerosionen. Die Hälfte der Kalorienaufnahme in Deutschland erfolgt durch hochverarbeitete Lebensmittel (Fast Food, Convenience-Produkte etc.). Stark vereinfachte Zubereitung und ubiquitäre Verfügbarkeit entspricht unserer modernen Lebensweise. Übergewicht und viele chronische Erkrankungen sind die Folge. Die Industrialisierung unserer Ernährungsgrundlagen gefährdet unsere Gesellschaft gesundheitlich und sie zerstört das Klima der Erde.

Die Anteile der Ernährung an Fleischprodukten hat in den letzten Jahrzehnten stetig zugenommen. Hier vereinen sich gleich mehrere negative Klimafaktoren: die Fläche für Tierhaltung und Nahrungsmittel für Tiere nimmt weltweit bereits 50 % der Ackerbaufläche ein. Sie fehlt als Fläche für pflanzliche Nahrungsmittel für eine wachsende Weltbevölkerung der bald 10 Milliarden Menschen auf der Erde. Der Wasserverbrauch für Fleisch ist drastisch höher als für pflanzliche Nahrungsmittel. Für die Massentierhaltung nötige Antibiotikagaben der Tiere müssen wir Menschen die Rückstände über Wasser und ggf. Fleischnahrung aufnehmen, was zu den zunehmenden Antibiotika-Resistenzen führt und damit zu einem ernsthaften Therapieproblem in der Behandlung von akuten Infektions-erkrankungen unserer Patienten führt. Die übliche Plastik-Verpackungen von Fleisch schafft eine zusätzliche Umweltbelastung für Mikroplastik und Abfälle.

Für all diese Fragen (und noch viele Themen mehr im Handlungsfeld) der Ernährung gibt es gute Lösungsansätze. Sie sind seit 100 Jahren bereits durch die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft parallel zur Gründung der Anthroposophischen Medizin in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts begonnen worden. Heute sind sie nach vielen Seiten erweitert und ergänzt worden. Die Planetary Health Diet einer ökologischen, vegetarischen oder veganen Ernährung kann das gesundheitliche Risiko einer krankheitsbedingten vorzeitigen Sterblichkeit um >20 % vermindern. Gleichzeitig vermindert dies die Treibhausgasemissionen um 54 %-87 %, den Stickstoffeintrag um 24 %, den Phosphateintrag in die Erde. Um 20 % steigt die Ackerlandnutzung, um 10% sinkt der Wasserverbrauch. Die oft angeführte Preisdebatte von zu teuren ökologisch hergestellten Nahrungsmitteln übersieht die wirklichen Verhältnisse. Nur durch Auslagerung und Verschleierung der wirklichen Kosten können „konventionell“ erzeugte Nahrungsmittel so billig zur Verfügung stehen. Die „Einpreisung“ der wahren Kosten kehrt diesen Sachverhalt sogar um.

Im **Gesundheitssystem** fristet die Versorgung von Patienten und Mitarbeitenden mit Nahrungsmitteln ein Schattendasein. Die Gemeinschaftsverpflegungen und Großküchen haben aber einen besonders hohen Stellenwert für die „große Transformation“ zu einer klimagerechten Welt. Denn wer könnte besser die Lösungen aufzeigen, die wir in der Gesellschaft und für die Gesundheit zeigen, als eine Krankenhausküche und dies gleich für den häuslichen Herd weitergeben?



07. ERNÄHRUNG

Ansprechpartner: Heike Breidenich

Mail: Heike.Breidenich@havelhoehe.de, Tel: 030 36501-4373



Deswegen ist es im doppelten und dreifachen Sinne höchste Zeit für einen Wandel in der Ernährung in Gesundheitseinrichtungen, auch wenn die Finanzierung dafür in den angedeuteten Spielregeln der neoliberalen Ernährungspolitik in Deutschland ungelöst ist.

Das Thema Ernährung hat **im Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe** (GKH) einen hohen Stellenwert. Die Optimierung des Ernährungskonzepts wird unterstützt von Ärzt*innen, Pflegenden, einem Ernährungsteam sowie der Krankenhausleitung. Das GKH hat eine eigene Krankenhausküche mit einem eigenen Küchenteam, bestehend aus einem kollegialen Leitungsteam (Mehr-Chef*innen-Modell), Köch*innen, Diätassistent*innen sowie Mitarbeiter*innen in den Bereichen Spülküche, kalte Küche, Lager, Einkauf und Essensausgabe in der Cafeteria. Insgesamt sind es etwa 500 Essen täglich.

Unsere ersten Projektschritte waren im Jahr 2017 zunächst eine Einstimmung des Küchenteams auf Sinn und Bedeutung ihrer Arbeit sowie die Neugestaltung des Mittagessens mit folgenden Schritten: Reduzierung und qualitative Verbesserung der Fleischgerichte (von 4x Fleisch pro Woche, auf 3x Fleisch nur noch aus artgerechter Haltung) und Kreation von über 150 neuen vegetarisch-veganen Gerichten. Im Jahr 2018: Neugestaltung von Frühstück und Abendessen, Aufbau eines regionalen Lieferanten-Netzwerks für Fleisch, Fisch, Gemüse, Milch, Brot, Getreide sowie die Einführung eines „Ernährungskreises“ mit Ärzten, Pflegenden, Mitarbeitern Küche und Ernährungsberater*innen.

Weitere geplante Projektschritte bis 2025 sind der Ausbau des ernährungswissenschaftlichen Wissens und der sozialen Fähigkeiten bei den Küchenmitarbeiter*innen, die Weiterentwicklung des Konzepts in unserer Cafeteria, die Reduzierung von Abfall und CO₂, der weitere Ausbau des regionalen Lieferanten-Netzwerks und der Kontakte in der regionalen „Food- & Farm-Welt“ sowie die schrittweise Umstellung auf 100 % BIO bei den Lebensmitteln.

Transformationsweg Ernährung in Havelhöhe 2017-2020

Mittagessen:

- Weniger Fleisch, dafür in BIO-Qualität und aus artgerechter Haltung • statt 4x Fleisch- pro Woche nur noch 3x
- 150 neue vegetarisch-vegane Gerichte

Frühstück und Abendessen:

- Neugestaltung von Frühstück und Abendessen statt täglich Wurstwaren nur noch 2x morgens und 2x abends pro Woche
- Einführung einer BIO-Getreidebrei-Frühstückslinie

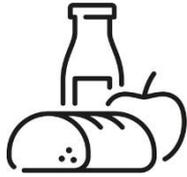
Lieferketten und Lieferanten-Netzwerk/Regionale biologische Nahrungsmittel

- für Fleisch, Fisch, Gemüse, Milch, Brot, Getreide

Aufbau und Ausbau eines multiprofessionellen Ernährungskreises

- mit Ärzt*innen, Pflegenden, Köch*innen und Ernährungsberater*innen

Ergebnis 2020: 40% Bio-Qualität, 10% regional, BKT: 5,18€



07. ERNÄHRUNG

Ansprechpartner: Heike Breidenich

Mail: Heike.Breidenich@havelhoehe.de, Tel: 030 36501-4373



NÄCHSTE SCHRITTE

- » Stufenweise Erhöhung des **Bio-Anteils**
- » Weitere **Reduzierung** von Fleisch, Fisch und tierischen Produkten
- » Erweiterung der Produktpalette und des regionalen Lieferantennetzwerkes
- » • „Feintuning“ des vegetarisch-veganen Speisenangebots (Früh, Mittag, Abend)
- » Reduktion von Speiseresten
- » Verbesserung der Kommunikation an und mit Mitarbeiter*innen, Patient*innen, Angehörigen und Besucher*innen
- » Hospital Gardening Konzept für Kräuter, Baumobst, Nüsse, Früchte, ggf. Gemüse

1. Ziel: 100% Bio-Qualität, 50% regional (soweit die Region dies hergibt), BKT: 6,80€

FORTSCHRITTE

- » Nachhaltigkeitsbericht & Zertifizierung in Vorbereitung
- » transparente Erfassung: <https://www.greenhospitals.net/hippocrates/>

WISSENSQUELLEN

- » Klimagerechte Gesundheitseinrichtungen, Rahmenwerk
- » Planetary Health Buch von Claudia Traidl-Hoffmann, Christian Schulz, Martin Herrmann, Babette Simon
- » Als Orientierung für die weitere Entwicklung des Ernährungskonzepts dienen Konzepte wie die Planetary Health Diet der EAT-Lancet-Kommission, die Leitlinien der DGEM und Impulse aus der Anthroposophie