

28. Februar 2023

## „Rezept für nachhaltigere Ernährung“

### DBUdigital: Online-Salon zur künftigen Rolle von Großküchen


Osnabrück. Für Köchinnen und Köche, Küchen in Kliniken und Kindertagesstätten, Kantinen und Mensen in Firmen, Alten- und Pflegeheimen oder in Universitäten dürfte dieses Thema bedeutend sein: Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) lädt in ihrer Reihe #DBUdigital morgen (Mittwoch) zu einem Online-Salon über die Ernährungswende in Großküchen ein. „Die Welt ist, wie und was der Mensch isst“, sagt DBU-Generalsekretär Alexander Bonde. „Das Agrar- und Ernährungssystem ist global Ursache von rund einem Viertel klimaschädlicher Treibhausgasemissionen und etwa 80 Prozent Biodiversitätsverlust. Großküchen als Teil der erheblich zunehmenden Gemeinschafts- und Außer-Haus-Verpflegung können das Rezept für eine nachhaltigere Ernährung werden – und für die Gesundheit von Mensch und Erde“, so Bonde.

„Sechs Millionen Chancen, um für gutes Essen zu begeistern“

Anmeldungen zur Teilnahme am DBU-Online-Salon von 14 bis 16 Uhr sind noch unter dem Link <https://www.dbu.de/@OnlineSalonErnährungswende> möglich. Silvia Bender, die Staatssekretärin im Bundeslandwirtschaftsministerium, kurz BMEL, ist mit einem Impulsvortrag dabei. Die 52-jährige Agrarwissenschaftlerin nennt die Gemeinschaftsverpflegung „einen wichtigen Hebel, um die Bürgerinnen und Bürger mit gesundem, nachhaltigem und schmackhaftem Essen in Berührung zu bringen“. Bender: „Sechs Millionen Menschen essen täglich allein in Kantinen – das sind täglich sechs Millionen Chancen, um für gutes Essen zu begeistern.“ Die Gemeinschaftsverpflegung ist nach ihren Worten „der Ort, wo jeder unabhängig von Herkunft, Bildung und sozialem Status gutes, gesundes Essen lernen kann“.

Das Konzept der „Planetaren Belastbarkeitsgrenzen“

Und es ist abzusehen, dass Außer-Haus- und darunter vor allem die Gemeinschaftsverpflegung mit beeinflussen, ob und wie in Kantinen, Küchen und Mensen zum Beispiel von Kitas, Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen, aber auch von Haftanstalten, Jugendherbergen sowie Schulen, Universitäten und Unternehmen ein Umsteuern glückt – zu mehr Nachhaltigkeit sowohl bei der Lebensmittelproduktion als auch der Ernährungsweise. Bonde: „Beides ist unverzichtbar, wenn Menschen und Planet gesund bleiben sollen.“ Warum Veränderungen bei Erzeugung und Konsum von Lebensmitteln notwendig sind, legte 2009 ein internationales Forschungsteam um Prof. Dr. Johan Rockström mit dem Konzept der „Planetaren Belastbarkeitsgrenzen“ (engl. *planetary boundaries*) dar: Es skizziert für neun zentrale Systeme und Prozesse des Planeten die ökologischen Grenzen der Erde. Werden diese überschritten, stehen die Ökosysteme der Welt und damit die Zukunft der Menschheit auf dem Spiel. Zwei mögliche Auslöser: Lebensweise und Ernährungsstil des Menschen.

<p><b>Nr. 032/2023 AZ 34831/01</b></p> <p>Klaus Jongebloed</p> <p>Lea Kessens</p>	<p><b>DBU-Pressestelle</b> An der Bornau 2 49090 Osnabrück Telefon +49 541 9633-521 Mobil +49 171 3812888 <a href="mailto:presse@dbu.de">presse@dbu.de</a> <a href="http://www.dbu.de">www.dbu.de</a></p>		<p><b>Projektleitung</b> FH Münster Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) Prof. Dr. Petra Teitscheid Telefon +49 251   8365422 <a href="mailto:teitscheid@fh-muenster.de">teitscheid@fh-muenster.de</a></p>
---	---	--	---

### *Zwei Drittel der Männer, die Hälfte der Frauen und jedes sechste Kind in Deutschland haben Übergewicht*

Negativ zu Buche schlagen nicht nur die ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen und die dadurch beschleunigte Klimakrise. Gravierende Folgen für Artenvielfalt, Böden, Wasser und Wälder haben auch Pestizide und Düngemittel, eine weltweite Verschwendung von 930 Millionen bis zwei Milliarden Tonnen Lebensmittel jedes Jahr und somit viele vergeudete Ressourcen, ein zu hoher Fleischkonsum und damit einhergehender überdimensionierter Futtermittelbedarf für die fleischliefernden Tiere, inklusive immenser Waldrodungen für Flächen zum Sojaanbau. Aktuell liegt der Verzehr von Fleisch in Deutschland im Durchschnitt bei etwa 57,3 Kilogramm pro Kopf und Jahr – viermal so viel wie empfohlen. Als zentrale Instanz für eine nachhaltige Ernährung gilt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE). Eine Erkenntnis: In Deutschland und anderen Industrieländern ist das Essen zu kalorienreich. Zu süß, zu salzig, zu fett. Zwei Drittel der Männer, rund die Hälfte der Frauen und jedes sechste Kind in Deutschland haben Übergewicht.

### *Ernährungsstrategie der Bundesregierung bis Ende 2023*

Die Bundesregierung plant bis Ende 2023 eine Ernährungsstrategie auf Basis eines BMEL-Eckpunktepapiers. Oben auf der Liste: die Gemeinschaftsverpflegung mit dem Ziel, für sie bis 2030 die DGE-Qualitätsstandards verbindlich zu verankern. Staatssekretärin Bender: „Die Ernährungswende wird nur gelingen, wenn wir möglichst viele Menschen von den Vorzügen einer saisonalen, regionalen und klimabewussten Ernährung überzeugen – im Sinne der eigenen Gesundheit sowie des Klima- und Umweltschutzes.“

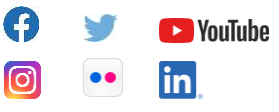
### *Schlüsselrolle von Großküchen bei der Ernährungswende für eine nachhaltigere und gesunde Verpflegung*

Dass Gemeinschaftsverpflegung und Großküchen bei diesem Vorhaben eine Schlüsselrolle spielen, ist kein Zufall: Die Gesellschaften sind global rasant im Wandel. Menschen werden immer älter, und immer mehr leben in Senioren- und Pflegeheimen. Die Zahl der Singlehaushalte steigt ebenso wie der Anteil berufstätiger Frauen, der Bedarf an Ganztagsbetreuungsangeboten für Kinder nimmt deshalb ebenfalls beträchtlich zu. Und neben individualisierten Ernährungsgewohnheiten verstärkt eine zunehmende Mobilität und die oft dadurch verursachte Entfernung zwischen Arbeitsplatz und Wohnort einen Trend: Großküchen, werden als Orte für Verpflegung bedeutender – „am besten mit einer nachhaltigen, saisonalen, regionalen und klimaschonenden Ernährung“, so Bonde. Derzeit versorgen die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland zwischen 16 und 17 Millionen Gäste jeden Tag. Die Zahl dürfte steigen.

### *DBU-Projekt „GeNAH“ mit Fachhochschule Münster für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung*

Der DBUdigital-Online-Salon nimmt mögliche Rezepte für eine Ernährungswende in Großküchen unter die Lupe. Zur Sprache kommt dabei auch ein von der DBU mit rund 467.000 Euro gefördertes Projekt des „Instituts für nachhaltige Ernährung“ (iSuN) an der Fachhochschule (FH) Münster für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung. Beteiligt sind das Bistum Münster, die Himmlischen Herbergen als evangelische Tagungshäuser mit bundesweit etwa 310 Bildungsstätten sowie Kliniken in Münster und Lengerich des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe. Der Name „GeNAH“ des bis Ende 2023 laufenden Projekts ist Programm: gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote. „Nicht einzelne Küchen stehen im Mittelpunkt, sondern die Strukturen der großen Träger“, sagt Projektleiterin Prof. Dr. Petra Teitscheid. Welche Erfolge ein solcher innovativer Ansatz bislang gebracht hat, erläutert sie im Online-Salon.

**Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter [www.dbu.de](http://www.dbu.de)**

<p><b>Nr. 032/2023    AZ 34831/01</b></p> <p>Klaus Jongebloed</p> <p>Lea Kessens</p>	<p><b>DBU-Pressestelle</b>  An der Bornau 2  49090 Osnabrück  Telefon    +49 541 9633-521  Mobil      +49 171 3812888  <a href="mailto:presse@dbu.de">presse@dbu.de</a>  <a href="http://www.dbu.de">www.dbu.de</a></p>		<p><b>Projektleitung</b>  FH Münster  Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN)  Prof. Dr. Petra Teitscheid  Telefon    +49 251   8365422  <a href="mailto:teitscheid@fh-muenster.de">teitscheid@fh-muenster.de</a></p>
--	---	--	---