

Vertrauensbonus durch Biokost

LWL-PsychiatrieVerbund fördert den Einsatz von ökologisch angebauten Produkten in seinen Einrichtungen

Westfalen-Lippe (ufo). Wenn Thomas Voß von biologisch angebauten Möhren spricht, gerät er ins Schwärmen. „Allein der Geruch ist schon ein Erlebnis“, sagt der Leiter der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik in den LWL-Kliniken Lengerich und Münster. Er ist überzeugt vom intensiveren Geschmack und dem Nährstoffreichtum der Bioprodukte. Mit seiner Meinung stimmt er überein mit der Einstellung des LWL-PsychiatrieVerbundes Westfalen. „Wir sehen uns als Gesundheitsdienstleister des LWL in der Pflicht, unseren Patienten nährstoffreiche, gesunde Ernährung anzubieten“, sagt Klaus Stahl, Referatsleiter in der LWL-Abteilung für Krankenhäuser und Gesundheitswesen. Die Abteilung vereinbarte mit den Einrichtungen des LWL-PsychiatrieVerbundes, das Angebot an Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung auf mindestens fünf Prozent zu steigern. Das entspricht je nach Küchengröße einem jährlichen Anteil von rund 25.000 bis 60.000 Euro an den Gesamtausgaben für Lebensmittel. „Das sind keine Mehrkosten“, betont Stahl: „Wir versuchen, die Bioprodukte möglichst kostenneutral einzusetzen“. Wie das funktioniert, erklärt Thomas Voß am Beispiel der LWL-Kliniken Lengerich und Münster: „Wir kochen jetzt unter anderem mehr mit Produkten, die saisonal gerade günstig zur Verfügung stehen und liefern beispielsweise bei unserem Menüangebot die Suppe nicht mehr automatisch, sondern nur noch auf Bestellung mit aus.“ Mittlerweile haben LWL-Einrichtungen an zehn Standorten des PsychiatrieVerbundes bereits das normierte Biosiegel des deutschen Verbraucherschutzministeriums erworben (siehe Kasten) und können damit auch werben. Die Bioorientierung kommt laut Klaus Stahl bei Patienten wie Beschäftig-



Die Beilagen sind aus ökologischem Anbau. Küchenchef Alfred Grotke (l.) und Thomas Voß, Leiter der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik, aus den LWL-Kliniken Lengerich und Münster setzen auf Biokost. Foto: LWL/Forbrig

ten gut an. „Sie haben bei jedem Essen das Gefühl, dass wir direkt etwas für ihre Gesundheit unternehmen.“

Das Lob freut auch die Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter, die sich nicht alle für das Bioprojekt von Anfang an begeistern konnten. „Viele waren wegen der Kosten und auch wegen des Geschmacks skeptisch“, erzählt Thomas Voß. Doch die Zeiten, in denen Bio

gleichbedeutend mit harten Vollkornnudeln und schrumpeligem Gemüse war, seien vorbei. Hauptsächlich kommen nun Reis, Kartoffeln und saisonale Gemüsesorten aus Bioanbau als Komponenten der Gerichte auf den Mittagstisch. Bioprodukte werden aber auch in anderer Form eingesetzt: So wird zum Beispiel im LWL-Wohnverbund Paderborn in einem internen Bioladen Biokost von Bewohnern für Bewohner verkauft und in der LWL-Klinik Lengerich gibt es eine klinikeigene Streuobstwiese.

Bio ist in, die Nachfrage entsprechend groß. Manchmal müssen die ökologischen Produkte auch aus dem Ausland beschafft werden.

Genau das möchte der LWL-PsychiatrieVerbund möglichst vermeiden. In einem nächsten Schritt soll verstärkt auch auf Nachhaltigkeit geachtet werden. Für den Klinikverbund Münster/Lengerich strebt Thomas Voß an, 90 Prozent der Bioprodukte bei kleineren, regionalen Anbietern zu beziehen.



Biosiegel im LWL-PsychiatrieVerbund



LWL-Einrichtungen an zehn Standorten des LWL-PsychiatrieVerbundes haben bereits das Biosiegel des deutschen Verbraucherschutzministeriums erworben.

Das normierte Qualitätsverfahren setzt voraus, dass bei der Auslobung eines Biogerichtes alle Zutaten, inklusive Gewürze und Bratfette, in zertifizierter Bioqualität verwendet

werden. Es dürfen unter anderem auch keine Geschmacksverstärker und keine künstlichen Süßstoffe zum Einsatz kommen. Bioprodukte und konventionelle Produkte müssen in der Lagerhaltung getrennt aufbewahrt werden. Wareneingang und Warenfluss der Ökoprodukte müssen nachvollziehbar sein. Die Einrichtung wird mindestens einmal jährlich unangekündigt kontrolliert.

