



Foto: Lehmann

# Zur Nachahmung empfohlen

Im Mai feiern die Küchen der LWL-Kliniken Münster und Lengerich ein besonderes Jubiläum. Seit zehn Jahren setzen wir Bioprodukte ein und können diesen Weg nur wärmstens zur Nachahmung empfehlen.

Text: Thomas Voß

**G**erade in den letzten zehn Jahren hat sich bei uns vieles verändert. Aus manchmal belächelten „Öko-Spinnern“ sind sehr erfolgreich und nachhaltig arbeitende, von den Kunden hoch geschätzte und anerkannte Klinikküchen geworden. Wir verarbeiten seitdem nicht nur Bioprodukte, sondern wir sind auch bereits genauso lange nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. Kürzlich wurde das auch durch die Auszeichnung mit dem INTERNORGA-Zukunftspreis 2015 honoriert.

Eine kurze Rückblende. 2005 haben wir den Mut gefasst, nach mehreren vergeblichen Anläufen, Bioprodukte dauerhaft in unserem Verpflegungsangebot zu verankern. Da ich neben meiner Tätigkeit als Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik auch für das Umweltmanagement verantwortlich bin, lag dieser Gedanke nahe. Es waren Widerstände zu überwinden, wie: Keiner will das. Das ist zu teuer, nur etwas für Öko-Freaks, nicht umsetzbar und vieles mehr.

## Einfach anfangen

Zwei Gedanken waren uns wichtig – wir wollten die Bio-Zertifizierung, um mit unserem neuen Angebot werben zu können. Und wir wollten mit einfachen Erzeugnissen anfangen, um der Gefahr des Scheiterns zu begegnen. Zwei richtige Entscheidungen, wie sich zeigen sollte. Wir haben Ende 2004 die ersten Erfahrungen mit Bioprodukten gesammelt und zunächst mit Kartoffeln und Nudeln begonnen. Im Mai 2005 haben wir uns dann der ersten Zertifizierung gestellt. Sie war viel einfacher, praxisnäher und auch preiswerter, als wir vermutet hatten. Diese ersten positiven Erfahrungen und die Resonanz unserer Kunden haben uns ermutigt, den Weg weiter zu gehen.

Mittlerweile liegt unser Bioanteil deutlich über 15 Prozent, wir wollen dauerhaft mindestens 20 Prozent unseres Wareneinsatzes mit Bioprodukten decken. Die Auseinandersetzung mit diesen Erzeugnissen hat uns dazu gebracht, uns intensiv mit allen Aspekten der

Lebensmittelproduktion zu beschäftigen. So verarbeiten wir beispielsweise nur noch Bioschweinefleisch aus der Region, da wir jetzt wissen, hier kommen im Gegensatz zur konventionellen Schweinemast kaum Antibiotika zum Einsatz. Uns erschien das nur konsequent, da wir uns am EurSafety-Health-Net beteiligen, das sich zum Ziel gesetzt hat, den Krankenhauskeim MRSA zu bekämpfen.

## Tierwohl im Blick

Auch das Thema Tierwohl rückte in den Fokus. So wurden z. B. Thunfisch und Putenfleisch ausgelistet und werden nicht mehr angeboten. Warum das? Thunfisch ist dramatisch überfischt und wegen des extremen Beifangs höchst problematisch. Und fast alle Mastputen gehören der Hochleistungsrasse B.U.T.6. an – genannt „Big 6“. Diese armen deformierten Wesen werden mit ihrer unnatürlichen Genetik zu Recht als Qualzuchten angesehen. Frühstückseier bekommen wir wiederum von einem Bioland-Familienbetrieb aus der Region – von der artgerechten Haltung können wir uns bei unangemeldeten Besuchen jederzeit überzeugen.

Wie finanzieren wir unseren steigenden Bio-Anteil? Wir orientieren uns an dem Saisonkalender der Region Münsterland. Wir haben die Fleischportionen konsequent reduziert. Jeden Tag wird mittags ein vegetarisches Gericht angeboten. Mittwochs gibt es mittags nur attraktive vegetarische Menüs. Und wir haben uns erfolgreich an einem Projekt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung beteiligt. Das Feedback unserer Kunden bestärkt uns sehr. In den regelmäßig stattfindenden repräsentativen Kundenbefragungen werden der Einsatz von Bioprodukten, unser Engagement für das Tierwohl und auch der Veggie-Tag von einer großen Mehrheit positiv bewertet.

Ich kann alle Verantwortlichen nur ermutigen, unserem Beispiel zu folgen. In einer Zeit, in der sich sogar die großen Player am Lebensmittel- und Ernährungsmarkt diesen Themen stellen, dürfen wir als wichtiges Bindeglied zum Endkunden nicht hinten anstehen. Wir sollten im Gegenteil Antreiber der Entwicklung sein. Es ist wirklich nicht schwer, sich auf den Weg zu machen. Oberstes Gebot ist dabei, sich nicht zu viel auf einmal vorzunehmen. Fangen Sie im wahrsten Sinne des Wortes einfach an. Holen Sie sich Rat bei erfahrenen Wegbereitern, z. B. beim Netzwerk der BioMentoren. Sie werden sehen, dass viel mehr geht, als man denkt. Und ein umfangreiches Wissen rund um das hochindustrialisierte System der Lebensmittelerzeugung und das bessere Gewissen gibt es kostenlos dazu. Wie schon gesagt: Zehn Jahre Bio – zur Nachahmung wärmstens empfohlen. Und wann finden Sie an?