

# Ein „Leuchtturm“ für gesundes Essen

*PZN-Küche ist Pilotbetrieb im Landesprojekt „Große Küche – Gutes Essen“*

**Stuttgart/Wiesloch.** „Immer mehr Menschen essen außer Haus – in Kitas, Schulen, Arbeitsstätten, Krankenhäusern, in Senioreneinrichtungen oder in der Gastronomie. Vor allem das Frühstück und das Mittagessen haben sich aus den eigenen vier Wänden nach draußen verlagert“, sagte die Staatssekretärin des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch, bei der Abschlussstagung des Kantinen-Coaching-Projekts „Große Küche – Gutes Essen“ jetzt in Stuttgart. „Deshalb möchten wir, dass Kinder und Jugendliche, Studierende, Berufstätige sowie Senioren außer Haus gute Essensangebote vorfinden, die es ihnen leichter machen, sich gesund, ausgewogen und nachhaltig zu ernähren.“

Unter 60 Bewerbern wurden zehn Pilotbetriebe für das Projekt des Landes

ausgewählt. Mit dabei ist auch die Zentralküche des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden (PZN), die Teil der PZN-eigenen Servicegesellschaft Nordbaden ist. Für Bertold Kohm, den Leiter der Gemeinschaftsverpflegung am PZN, bedeutet diese Auszeichnung vor allem mehr Transparenz – sowohl für Zentralküche selbst als auch für ihre Kunden. „Wir können jetzt sagen, dass wir zu den ersten Küchen bundesweit gehören, die solche Standards auf den Weg gebracht haben“, so Kohm.

Staatssekretärin Gurr-Hirsch zufolge legen die Menschen im Land zunehmend mehr Wert auf Geschmack, aber auch auf regionale Aspekte und ökologische Herkunft. Im Rahmen des vom Ministerium initiierten Projekts hätten sich zehn Pilotbetriebe unter Begleitung von erfahrenen Expertinnen auf den Weg zu mehr

Nachhaltigkeit und zu mehr Wirtschaftlichkeit gemacht. Ausgewogene Speisengestaltung, regionale Lieferketten, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie energiesparende Zubereitung sind einige Beispiele dafür. Die Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Bio-Zertifizierung waren dabei wichtige Meilensteine. „Damit sind die Pilotbetriebe Leuchttürme und innovative Impulsgeber für eine gesundheitsförderliche, nachhaltige Verpflegung in allen Lebenswelten außer Haus“, betonte Gurr-Hirsch. Das PZN hat Bertold Kohm zufolge sogar zwei DGE-Zertifikate bekommen: einmal für das Krankenhaus, und dann für die Verpflegung der externen Kunden wie Kindergärten, Schulen und Einrichtungen der Lebenshilfe. Dies sei deutschlandweit „fast einmalig“. Die Bio-Zertifizierung besitzt das PZN schon seit zehn Jahren, hat jetzt aber den Bioanteil von 10 auf 15 Prozent erhöht.

Im Herbst 2015 hat das Ministerium das Kantinen-Coaching-Projekt „Große Küche – Gutes Essen“ ins Leben gerufen. Alle Pilotbetriebe erhielten ein individuelles Coaching mit den Schwerpunkten Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Im Rahmen der Veranstaltung in Stuttgart wurden jetzt die Projektergebnisse vorgestellt.

Das Projekt ist ein wichtiger Teil des Aktionsprogramms „Nachhaltig essen“, das im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg aufgelegt wurde. Dabei werden beispielsweise die Themen ausgewogene Ernährung, Einsatz von Bio-Lebensmitteln und Lebensmittelverschwendung beleuchtet. Mit unterschiedlichen Maßnahmen und Mitmachaktionen sollen unter dem Motto „Mach's Mahl – Gutes Essen für Baden-Württemberg“ die Rahmenbedingungen für eine ausgewogene Ernährung im Land verbessert werden.



Auszeichnung für das PZN (v. li.): Dr. Helmut Oberritter (Geschäftsführer Deutsche Gesellschaft für Ernährung), Bertold Kohm vom PZN mit seinem Küchenleiter Stephan Bader, Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch, Heiko Christl und Julia Riehm (beide PZN) sowie Dr. Silke Lichtenstein, die das PZN coachte. Foto: Ministerium Ländlicher Raum