

Im Fortbildungszentrum kommt der „KlimaTeller“ auf den Tisch

Andreas Strothmann, Leiter „Zentrale Services“ in Bad Nauheim, will Verpflegung zum Erlebnis machen

Der Glaube, dass Essen einfach nur satt und zufrieden machen soll, ist ein Relikt aus der Vergangenheit. Längst haben sich Gespräche über Ernährung zu wissenschaftlichen Debatten oder emotionalen Grundsatzdiskussionen entwickelt: Sage mir, ob du Fleisch konsumierst, dich vegetarisch oder vegan ernährst, und ich verrate dir, wer du bist. Dem „KlimaTeller“, einem Projekt des gemeinnützigen Vereins „GreenFlux e.V.“ liegt dagegen ein ganz anderer Ansatz zugrunde. Es geht um Klimaschutz und Nachhaltigkeit.

Im September startet das Projekt auch im Fortbildungszentrum der Landesärztekammer in Bad Nauheim. 2011 von Studierenden, Doktoranden und jungen Klimaforschern an der Universität Hamburg gegründet, soll das Projekt „KlimaTeller“ die Klimaschädlichkeit bestimmter Lebensmittel ins Bewusstsein rufen. Die Initiative will zeigen, dass ein wöchentlicher Aktionstag oder eine Menülinie in Betriebsrestaurants und Mensen zur klimabewussten Ernährung beitragen kann. 30.000 Essen hat die Küche des Fortbildungszentrums in Bad Nauheim im Jahr 2013 ausgegeben. Andreas Strothmann, für Küche, Gästehaus und Reinigungsbereich verantwortlich, will den „KlimaTeller“ ab 10. September jeden Mittwoch für alle Hauptgerichte und warme Speisen auf die Karte im Casino setzen.

Wie kamen Sie auf die Idee, das Projekt in Bad Nauheim zu realisieren?

Andreas Strothmann: Auf einem Symposium für Gemeinschaftsverpflegung habe ich einen Gutschein des Vereins GreenFlux

gewonnen. Er gilt für ein halbes Jahr und macht die Realisierung des „KlimaTellers“ zu einem niedrigen Preis – noch nicht einmal 1 Cent pro Gericht – möglich. Eine tolle Sache, die es lohnt, auszuprobieren, dachte ich mir. Der Verein begleitet das Projekt mit Schulungen für die Mitarbeiter, stellt Informationsmaterial zur Verfügung und unterstützt uns bei der PR-Arbeit.



Foto: Denis Tabler – Fotolia.com

Was genau hat es mit dem „KlimaTeller“ auf sich?

Strothmann: Auf den „KlimaTeller“ kommen keine emissionsstarken Lebensmittel. Dazu gehören „rotes Fleisch“ – Rind- und Schweinefleisch, aber auch Lammfleisch – und Milchprodukte mit einem absoluten Fettgehalt über 15 Prozent. Mit einem Anteil von rund 18 Prozent verursacht die Viehwirtschaft so viele Treibhausgase wie der gesamte Verkehrsbereich. Durch den Einsatz von Düngemitteln, das Abholzen von Wäldern zur Nutzung als Weidefläche und durch die Ausscheidungen von Wiederkäuern werden Methan und Kohlendioxid freigesetzt. Durch den Verzicht auf „rotes Fleisch“ und besonders fetthaltige Milchprodukte können nach Angaben von GreenFlux mehr Treib-

hausgasemissionen eingespart werden als durch andere klimaschonende Aspekte, wie Saisonalität, Regionalität und ökologischen Anbau. Bisher konnten durch die Initiative „KlimaTeller“ rund 1500 Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden.

Darüber informieren Sie Ihre Verpflegungsgäste?

Strothmann: Ja, und zwar gemeinsam mit GreenFlux. Am 10. September können sich unsere Gäste beim Start des „KlimaTellers“ an Informationsständen im Gästehaus und Seminargebäude über das Projekt erkundigen. Ziel ist es, sie über den Zusammenhang zwischen Klimawandel und un-

serer Ernährung aufzuklären. Wir möchten deutlich machen, dass jeder Einzelne einen Beitrag zum Klimaschutz leisten kann.

Sie haben aufgezählt, was nicht auf den „KlimaTeller“ gehört. Was gibt es alternativ zu essen?

Strothmann: Geflügelfleisch und Fisch für alle, die gerne Fleisch mögen. Und natürlich viel Gemüse in verschiedenen Variationen.

Passt der „KlimaTeller“ in Ihre Vorstellung von gesundem und bekömmlichem Essen?

Strothmann: Auf jeden Fall. Der ernährungsphysiologische Effekt ist eine positive Nebenwirkung des Projekts, das dazu

beiträgt, das Bewusstsein für Ernährung und gesunde Lebensmittel ganz allgemein zu fördern. Unserem Verpflegungskonzept in Bad Nauheim liegt der Anspruch zugrunde, unsere Gäste fit zu halten. Sie sollen sich durch das Essen nicht belastet sondern gestärkt für's Lernen und Arbeiten fühlen.

Worauf legen Sie bei der Kantinenverpflegung besonderen Wert?

Strothmann: Wir achten sehr auf eine ausgewogene Zusammensetzung der angebotenen Gerichte. Geschmacksverstärker sind tabu. Neben der Frische der Lebensmittel spielt das Thema „Jahreszeiten“ eine große Rolle für uns. Auch bringen wir bei Obst, Gemüse und Backwaren zunehmend regionale und Bio-Produkte auf den

Tisch. Außerdem haben wir immer ein vegetarisches Gericht im Programm: Couscous mit Gemüse beispielsweise, oder Pilzrisotto. Auch auf individuelle Wünsche, etwa von Gästen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten, gehen wir nach Möglichkeit ein.

Wie möchten Sie das kulinarische Angebot des Fortbildungszentrums weiterentwickeln?

Strothmann: Unser Anliegen ist, das Bewusstsein für gesunde Ernährung und Lebensmittel immer weiter in den Vordergrund zu rücken. Deshalb stehen auch die Nährstoffangaben auf der Speisekarte. Wir versuchen, am „Puls der Zeit“ zu bleiben und schauen, welche Produkte zu unseren Gästen passen. Ein gutes Beispiel sind

unsere neuen Teesorten, die genauso wie die Kaffeespezialitäten sehr guten Zuspruch bei unseren Gästen gefunden haben. Auch nutzen wir unse-

re Kreativität: So haben wir als neues Produkt für die Pausenverpflegung, aber auch für besondere Anlässe den „Kammerkeks“ – einen Butterkeks mit Kammerlogo – entwickelt, den wir noch in diesem Jahr anbieten werden. Somit wird die Verpflegung im Fortbildungszentrum immer mehr zum Erlebnis.



Foto: privat
Andreas Strothmann

Die Fragen stellte Katja Möhrle

2012 startete das Diabetes-Präventionsprojekt „Fit und gesund älter werden“ der Landesärztekammer Hessen mit einer viel beachteten Auftaktaktion in Offenbach. Weitere erfolgreiche Stationen des Projekts waren bisher der Landkreis Hersfeld-Rotenburg sowie die Städte Kassel und Frankfurt.



In diesem Jahr ist die Landesärztekammer mit „Fit und gesund älter werden“ Mitveranstalter:



Landesärztekammer Hessen
Körperschaft des öffentlichen Rechts

**Mittelhessischer
Diabetes-Präventionstag**
am 13. September 2014,
von 10 bis 15 Uhr

in der Kongresshalle Gießen, Berliner Platz 2, 35390 Gießen

Veranstalter:

Universitätsklinikum Gießen und Marburg GmbH
Standort Gießen

Universitäres Diabeteszentrum Mittelhessen (UDZM)
Medizinische Klinik und Poliklinik III



Unter der Schirmherrschaft von: Hessisches Ministerium für Soziales und Integration und der Universitätsstadt Gießen

In Zusammenarbeit mit: Hessische Fachvereinigung für Diabetes (HFD),
Landessportbund Hessen, Sportkreis Gießen e.V.,
Hessische Arbeitsgemeinschaft Gesundheitserziehung (HAGE e.V.)

Programm unter www.laekh.de (Diabetesprävention)

Aus dem Takt – Herzrhythmusstörungen

Herzwochen 2014 starten im November

Die Deutsche Herzstiftung hat Herzrhythmusstörungen zum Thema der Herzwochen 2014 gewählt, die bundesweit vom 1. bis 30. November 2014 stattfinden werden.

Viele Menschen sind von Herzrhythmusstörungen betroffen. Allein an Vorhofflimmern leiden in Deutschland fast 1,8 Millionen Menschen.

Während der Herzwochen informieren Experten über Diagnostik, Therapie sowie neue Entwicklungen auf dem Gebiet, beispielsweise über den Nutzen und die Risiken neuer Rhythmusmedikamente.

Ebenfalls großer Aufklärungsbedarf besteht bei den neuen Medikamenten zur Hemmung der Blutgerinnung. Zunehmend werden nicht-medikamentöse Therapieverfahren bei Vorhofflimmern eingesetzt wie die Ablationsverfahren. Zur Behandlung bedrohlicher Herzrhythmusstörungen gibt es implantierbare Defibrillatoren/CRT-Systeme, eventuell kombiniert mit der kardialen Resynchronisationstherapie.

Auch in diesem Jahr beteiligen sich mehrere tausend Aktionspartner an den Herzwochen, mit mehr als 1200 Veranstaltungen.

Veranstaltungstermine der Herzwochen können ab Mitte Oktober im Internet unter www.herzstiftung.de/herzwochen.html abgerufen oder unter Telefon 069 955128-333 erfragt werden.