

Gemeinschaftsküche des Kompetenzzentrums Klinik Bad Trissl ist Partner des Initiativpreises Eckart 2021



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Blog-Leserinnen und Leser,

ich freue mich, Ihnen heute eine sehr außergewöhnliche, aber dafür umso spannendere und vor allem wichtige Nachricht zum Thema „Ernährung im Krankenhaus“ übermitteln zu können. Es ist ein Thema, das mich schon lange beschäftigt und mir sehr am Herzen liegt.

Projekt zur Verbesserung der Ernährung im Krankenhaus



Zusammen mit Theresa Geisel, der Vorsitzenden des Vereins [Food & Health e.V.](#), möchte ich Ihnen heute ein Zukunftsprojekt vorstellen, bei dem ein neues Konzept für die Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern entwickelt und erprobt wird. Wir würden uns wünschen, dass viele deutsche Krankenhäuser diese Ideen übernehmen und in ihre Versorgungsstrukturen einbauen.

Am 4. Juli 2021 war es so weit: Der Internationale Eckart Witzigmann-Preis **ECKART 2021**, benannt nach dem Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, wurde durch die ECKART Academy in Partnerschaft mit der BMW Group verliehen. In diesem Jahr wird der Award anlässlich des 80. Geburtstags von Eckart Witzigmann sowie der zehnjährigen Partnerschaft mit der BMW Group als Förderpreis an eine Initiative vergeben, die neue Standards in der Gemeinschaftsgastronomie setzen will.

Krankenhausküche – ökologisch und trotzdem wirtschaftlich

Diese Förderung unterstützt die Entwicklung, Umsetzung und Dokumentation eines ökologisch und ethisch ausgerichteten Konzepts für die Gemeinschaftsgastronomie (siehe Blogartikel [„Sich gesund und genussvoll aber zugleich auch ethisch richtig ernähren – geht das denn überhaupt?“](#)). Diese Ziele hat sich die **Gemeinschaftsküche des Kompetenzzentrums Klinik Bad Trissl** gesetzt, die täglich sowohl Akut- als auch Reha-Patienten, aber auch die Mitarbeiter verpflegt.



Die Durchführung des Konzepts im Sinne der Nachhaltigkeit (siehe auch unser Blogartikel [„Nachhaltigkeit in der Ernährung – Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und vieles mehr“](#)) soll durch die Dokumentation auch für andere Betriebe nachvollziehbar werden. So wird etwa beim Einkauf der Lebensmittel darauf geachtet, ob sie ökologisch produziert wurden, und im Fall von Fleisch und Fisch, ob sie aus artgerechter Haltung stammen (siehe Blogartikel [„Es muss nicht immer Lachs sein – der Fischzüchter der Sterneköche“](#), [„Glückliches Huhn – gesunder Mensch. Ein Besuch beim Chiemgauhof“](#)). Dabei soll gezeigt werden, dass in einer Gemeinschaftsküche durchaus nachhaltig im Sinne von umweltschonend und klimafreundlich und trotzdem wirtschaftlich gearbeitet werden kann.

Unsere grundlegenden Thesen sind dabei:

- Gesunde und nachhaltig erzeugte Speisen sind auch in der Gemeinschaftsgastronomie wirtschaftlich umsetzbar.
- Gesunde und nachhaltig erzeugte Speisen haben nichts mit Verzicht zu tun und schmecken sogar besser

Weitere Partner und Akteure des Projekts

Die betriebswirtschaftliche Begleitung übernimmt Frau Prof. Dr. Nicole Graf, Rektorin der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn. Jan Hartwig, der am höchsten ausgezeichnete Koch Münchens, wird gemeinsam mit dem Küchenchef in Bad Trissl, Herrn Fritz Haidacher, die optimale Verarbeitung von Lebensmitteln weiterentwickeln.

Theresa Geisel bringt dabei Ihre Expertise und Erfahrungen aus dem Bereich der Gemeinschaftsgastronomie ein. Seit Jahren engagiert sie sich mit dem Verein Food & Health für eine verantwortungsvolle, gesunde und genussvolle Verpflegung in Unternehmen durch Initiativen wie den deutschlandweit ersten Kantinentest (<https://www.food-and-health.org>).

Erste Ergebnisse werden im Frühjahr 2022 erwartet

Im Frühjahr 2022 werden wir die Ergebnisse dieses Modellversuchs vorlegen können und damit hoffentlich weitere Gemeinschaftsküchen, auch in Krankenhäusern, damit motivieren, unsere Vorschläge für die Patienten und Mitarbeiter umzusetzen – ganz nach dem Motto „Gesund muss es sein und schmecken muss es“, „Weniger (Fleisch) ist mehr“ (s. unser Blogartikel [„Ist Genuss eine Grundvoraussetzung für gesundes Essen?“](#)).



Von Links beginnend:

Moderatorin Frau Melanie Wagner (Restaurantleitung Schwarzer Adler, Oberbergen, ECKART 2015 für Lebenskultur), Prof. Dr. med. Volkmar Nuessler, Prof. Dr. Nicole Graf, Andreas Kutschker (Geschäftsführer Klinik Bad Trissl) und Jan Hartwig.

ECKART 2021-Symposium

Mit diesem Link:

<https://youtu.be/IH6RjhUGVvw>

können Sie die Diskussionsrunde im Rahmen des digitalen **ECKART 2021**-Symposiums „Wie schmeckt Nachhaltigkeit“ einsehen.
