



Grillen bei guten Temperaturen: Was kann es Schöneres geben? Eben. Unten: **Carolin Müller** von der GLG Öffentlichkeitsarbeit im Gespräch mit Küchenleiter **Sebastian Frölich** unter freiem Himmel und mit **Peter Schmidt** am Info-Stand des Projekts „GanzTierStark“.

## Gesunde Ernährung im GLG Werner Forßmann Klinikum

# „Bio zu essen ist kein Trend, es ist die Rückkehr zur Normalität“

Sebastian Frölich, Küchenleiter im GLG Werner Forßmann Klinikum, stellt seinen Speiseplan unbeirrt auf „bio“ um. Seit Ende April genießen Patienten und Mitarbeiter auch ihre Beilagen aus ökologischer Erzeugung. Damit erreicht der Küchenleiter einen weiteren Meilenstein auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit und zollt Mensch und Tier gleichermaßen Respekt.

Das Bewusstsein wächst, dass Gesundheit nur in Einklang mit der Natur, ihren Ressourcen und einem entsprechenden Verhältnis von Mensch zu Tier erhalten und erreicht werden kann. Nur Institutionen, die dafür Risiken eingehen und Fantasie besitzen, werden mit einer nachhaltigen positiven Veränderung belohnt werden. Ein Unternehmen wie die GLG, deren Innovationskraft auf Machern wie Sebastian Frölich gestützt ist, hat dazu gute Chancen. „Bio zu essen ist kein Trend, es ist die Rückkehr zur Normalität“, so steht es im Rundschreiben des Küchenleiters des GLG Werner Forßmann Klinikums von Ende April. Die Konsequenz: Kartoffeln, Pasta, Milchprodukte und Butter gibt es seitdem in Bio-Qualität, sowohl für die Mitarbeiter als auch die Patienten des Klinikums.

## „Wenn man die Leute machen lässt, machen sie es gut“

„Den Start der Bio-Beilagen läuteten wir mit einer Themenwoche in der Personalkantine ein“, berichtet Sebastian Frölich. Mit Aktionsessen warb das gesamte Küchenteam für den Qualitäts-Booster, den Abschluss bildete am 28. April ein Barbecue zur Mittagszeit. Als Gäste mit von der Partie waren die Mitarbeiter des Projekts „GanzTierStark“. „Wo eine Bio-Rindfleisch-Grillwurst aus artgerechter Weidehaltung auf dem Grill liegt, sind wir nicht weit“, freut sich Peter Schmidt von der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V. (FÖL), unter dessen Dach „GanzTierStark“ groß wurde. Die Initiative, die unter anderem von Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wird, will den Anteil ökologischer Produkte in Kantinen vor allem durch die Verwertung des ganzen Tiers erhöhen. Mit Erfolg, denn immer mehr Küchenchefs passen ihre Speisepläne an und vernetzen sich, Sebastian Frölich ist schon seit Oktober 2020 mit großer Überzeugung dabei. „Es war sehr schön zu sehen, wie viele Mitarbeiter



„Unsere am Aktionstag durchgeführte Umfrage unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des GLG Werner Forßmann Klinikums ergab eine **hohe Zustimmung gegenüber ökologischen Angeboten bzw. artgerechter Tierhaltung**“, freut sich Peter Schmidt vom Projekt „GanzTierStark“.



über die Aktion und das Bio-Angebot im Allgemeinen informiert waren und interessiert an uns herantraten, um noch mehr zu erfahren“, resümiert Peter Schmidt den Thementag.

Vielleicht muss, wer den Spirit rund um Sebastian Frölich verstehen will, seine Mitarbeiterkantine an einem Aktionstag wie diesem besuchen. Da recken Mitarbeiter, die den Küchenleiter sehen, aus der Ferne ihren Daumen hoch. Da kommt es zu angeregten Gesprächen schon am Salatbuffet, weil das Angebot so reich und so vielfältig ist. Da gibt es volle Tablettts. „Wenn man die Leute machen lässt, machen sie es gut. Dann kommt sowas dabei heraus“, kommentiert ein Mitarbeiter zufrieden seinen Teller, auf dem frisch Gegrilltes verführerisch duftet.



Für ein leckeres Barbecue verantwortlich (v. l. n. r.): **Carsten Salzwedel, Heiko Henning, Christian Hübner**. An diesem Tag nicht an Bord, aber Teil eines starken Teams: **Kai Rohrbeck und Michael Haas**.



Köstlich und fair: Auf eine Grillwurst aus artgerechter Weidehaltung freut sich hier **Carolin Müller** von der GLG Öffentlichkeitsarbeit.

Sebastian Frölich hört mit – und bleibt auf dem Boden. Die Menge an positivem Feedback scheint eher sein Motor zu sein, es noch besser zu machen, fairer und gesünder: „Ich sehe vor allem unseren Versorgungsauftrag, die Gesundheit der Patienten und Mitarbeiter. Eine ausgewogene Ernährung ist davon ein wichtiger Baustein“, konstatiert er und spielt damit auf eines seiner größeren Ziele an. „Langfristig strebe ich für unsere Küche eine Bio-Zertifizierung an.“

### Der Weg ist das Siegel: Bio-Zertifizierung fürs WFK

Die Aussichten dafür stehen gut, nicht zuletzt deshalb, weil der Küchenchef wichtige Befürworter hat. Zu ihnen zählt Dr. Dietmar Donner, Verwaltungsdirektor im GLG Werner Forßmann Klinikum. „Herr Donner teilt meine Überzeugung und begleitet mich schon lange sehr zuverlässig auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung“, so Sebastian Frölich. Er ist dabei kein Einzelkämpfer, sondern sieht sich immer als Teil des Teams. „Ich würde mich freuen, wenn Sie mich auf diesem Weg unterstützen würden“, notierte Sebastian Frölich in seinem Rundschreiben vom April. Sein Teamgedanke ist faszinierend, die positiven Auswirkungen seines Handelns ebenso.



Video vom Aktionstag oder [durch Klick](#).

