

Stand der Patient*innenverpflegung

Erhebung der Deutschen Umwelthilfe zum Angebot pflanzlicher Gerichte auf Speisekarten deutscher Krankenhäuser

Die Deutsche Umwelthilfe (DUH) hat Wochenspeisepläne von über 80 Krankenhäusern mit Blick auf das Angebot und die Kennzeichnung vegetarischer und veganer Gerichte analysiert. Das Ergebnis: Trotz der wissenschaftlich nachgewiesenen positiven Effekte einer pflanzenbetonten Ernährung auf Gesundheit und Umwelt bieten fast die Hälfte aller untersuchten Krankenhäuser kein einziges veganes Gericht auf ihren Speiseplänen an. Die DUH fordert deshalb die Einführung verbindlicher Qualitätsstandards, die eine vollwertige, pflanzenbetonte und nachhaltige Ernährung ermöglichen, sowie eine bessere Finanzierung der Patient*innenverpflegung.

1. Hintergrund

1.1. Wechselwirkungen zwischen Ernährung, Gesundheit und Klima

Ernährungsgewohnheiten, das globale Klima und Gesundheit stehen in einer engen Wechselbeziehung: Die negativen Einflüsse der Produktion tierischer Lebensmittel auf Biodiversität und Klima sind vielfach nachgewiesen. Eine **Ernährung, die auf tierischen und hochverarbeiteten Produkten beruht, heizt die Klimakrise weiter an**. Steigende Temperaturen, häufigere Extremwetterereignisse und Luftverschmutzung haben wiederum einen negativen Effekt auf Gesundheitszustand und Lebenserwartung der Menschen. Nicht ohne Grund stuft die Weltgesundheitsorganisation (WHO) die Klimakrise als größte Bedrohung für die menschliche Gesundheit im 21. Jahrhundert ein.

Die Welternährungsorganisation FAO schätzt, dass sich in **Deutschland 90 Prozent der durch unser Ernährungssystem entstehenden versteckten Kosten auf ungesunde Ernährung zurückführen lässt**.¹ Daneben ist eine ungesunde Ernährung mittlerweile weltweit einer der führenden Risikofaktoren für den Verlust an Lebensqualität und Lebensdauer.² Einer der Hauptgründe dafür ist ein zu hoher Konsum von rotem und verarbeitetem Fleisch.³ **Menschen, die regelmäßig rotes Fleisch essen, erkranken häufiger an Diabetes, Herz-Kreislaufstörungen oder Darmkrebs, und auch Rheumaerkrankungen können durch den von Schweinefleisch verstärkt werden**.^{4,5} Industrielle Massentierhaltung und hoher Fleischkonsum stehen zudem in Verbindung mit Antibiotikaresistenzen^{6,7} und einem steigenden Risiko für Zoonosen und Pandemien.⁸

Die beschriebenen Wechselwirkungen sind der Grund, weshalb die EAT-Lancet-Kommission in ihrer Planetary-Health-Diet (PHD) **empfiehlt, maximal 300 Gramm Fleisch pro Woche zu konsumieren**. Die PHD ist eine von internationalen Wissenschaftler*innen entwickelte Ernährungsempfehlung, die die Gesundheit des Menschen und der Erde gleichermaßen schützen soll.

1.2. Wandel der Ernährungsgewohnheiten

Den meisten Menschen ist längst bewusst, dass sie mit ihrer Ernährung einen großen Einfluss auf ihre eigene Gesundheit, die Umwelt und das Tierwohl haben. **In den letzten Jahren zeichnet sich deshalb ein eindeutiger Trend zu einer stärker pflanzenbasierten Ernährung ab.** Fast die Hälfte der Menschen in Deutschland gibt an, sich flexitarisch zu ernähren – ihren Fleischkonsum also bewusst einzuschränken und möglichst wenig oder nur selten Fleisch und Wurst zu essen. Im letzten Jahr war der Fleischkonsum in Deutschland mit 52 Kilogramm pro Kopf so niedrig wie noch nie. Nur noch 20 Prozent der Menschen hier essen noch täglich Fleisch- und Wurstwaren.^{9, 10} Der Lebensmitteleinzelhandel, aber auch viele gastronomische Einrichtungen, haben diesen Wandel erkannt und arbeiten entsprechend daran, auf ein stärker pflanzenbasiertes Angebot umzustellen. Trotzdem ist der Fleischkonsum in Deutschland immer noch doppelt so hoch, wie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlen wird.¹¹ Da neben Geschmack auch Preis und Verfügbarkeit eine zentrale Rolle dabei spielen, ob Menschen sich für pflanzliche Alternativen entscheiden, ist die **Umstellung von Speisekarten und Supermarktregalen auf weniger tierische Produkte ein wichtiger Hebel hin zu einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung.**

1.3. Die besondere Rolle von Krankenhäusern

Krankenhäusern kommt bei der dringend notwendigen Ernährungswende eine Schlüsselfunktion zu: Eine ausgewogene Ernährung kann einerseits einen Beitrag zu einer schnelleren Genesung leisten¹², andererseits kann über eine positive Erfahrung mit vollwertigen, pflanzenbetonten und nachhaltigen Gerichten dort auch ein Ansporn geschaffen werden, die eigene Ernährung im Alltag umzugestalten.

Dennoch gibt es derzeit keine verpflichtenden Qualitätsstandards dafür, was in deutschen Krankenhäusern auf die Teller kommt. Kontrolliert werden lediglich durch die zuständigen Gesundheitsämter die Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

1.4. Unzureichende Finanzierung

Es ist kaum verwunderlich, dass Krankenhäuser Schwierigkeiten haben, Verbesserungen an ihren Speiseplänen vorzunehmen, denn **die Finanzierung der Patient*innenverpflegung ist viel zu knapp kalkuliert.** Mit nicht mal 6 Euro pro Tag müssen drei Hauptmahlzeiten (Frühstück, Mittag- und Abendessen) sowie Zwischenmahlzeiten finanziert werden und dabei auch auf die besonderen Bedürfnisse der Patient*innen geachtet werden. **Damit bleibt nur wenig finanzieller Spielraum für die notwendige Anpassung der Speisepläne auf bessere, nachhaltigere und gesundheitsförderndere Verpflegung.**

Hauptproblem ist die Eingliederung der Patient*innenverpflegung in Krankenhäusern in das *Diagnosis Related Groups* (DRG)-System – einem Fallpauschalensystem, in dem Ernährung zu den sogenannten „Nicht-Medizinischen Leistungen“ gezählt wird. Dabei konkurriert die Verpflegung mit 12 weiteren so klassifizierten Leistungen (u.a. Aus- und Fortbildung, EDV, Verwaltung, Wäscheversorgung, Controlling und Reinigung). Durch die steigenden Personal- und Lebensmittelkosten sinkt der Wert des verfügbaren Budgets kontinuierlich, sodass vor allem die Qualität der Ernährung in Krankenhäusern leidet.^{13,14}

2. Speiseplan-Erhebung

2.1. Methodik

Da es erhebliche Datenlücken bezüglich der Qualität und Ausgestaltung der Patient*innenverpflegung in deutschen Krankenhäusern gibt, **hat die DUH eine eigene Erhebung mit besonderem Fokus auf das Angebot pflanzenbasierter Gerichte durchgeführt.** Hierzu wurde an 1475 Kliniken¹ ein Anschreiben mit der Bitte versandt, einen beliebigen Wochenspeiseplan aus den vergangenen sechs Monaten (Mai bis Oktober 2023) zur Verfügung zu stellen. **83 Kliniken nahmen an der Umfrage teil.** Die Speisepläne wurden mit Blick auf Auswahl und Anteil vegetarischer und veganer Gerichte sowie deren Kennzeichnung ausgewertet. Dabei wurde nur die warme Mittagsmahlzeit berücksichtigt. Beilagen (wie Salate oder Suppen) und Nachspeisen wurden bei der Kategorisierung in vegetarische oder vegane Gerichte nicht mit einbezogen. Ebenfalls nicht berücksichtigt wurden Sondermenülinien (wie z.B. pürierte Gerichte für Personen mit Kau- und Schluckstörungen).

2.2. Ergebnisse

2.2.1. Vegetarische und vegane Optionen

Positiv zu bemerken ist, dass auf fast allen ausgewerteten Speiseplänen jeden Tag eine vegetarische Option zur Verfügung stand. **Trotzdem besteht großer Verbesserungsbedarf bei dem Angebot pflanzenbasierter Gerichte:**

- » Circa 40 Prozent (39,76) der Kliniken hatten **kein einziges veganes Gericht** auf ihren Wochenspeiseplänen.
- » Bei knapp 70 Prozent (69,88) machten **vegane Gerichte weniger als 10 Prozent der** Speisepläne aus.
- » Weniger als 5 Prozent (4,82) der Kliniken hatten **mehr als drei vegane Gerichte pro Woche** im Angebot.
- » Bei mehr als 75 Prozent (77,11) machten **vegetarische Gerichte weniger als die Hälfte des Speiseplans** aus – und das, obwohl nur noch 20 Prozent der Deutschen täglich Fleisch- und Wurstwaren zu sich nehmen¹⁵

Die vegetarischen Hauptgerichte waren zudem häufig Süßspeisen (wie Apfelstrudel oder Kaiserschmarrn), oder mehrmals hintereinander nur „Salatplatten“. Auch bei den Nachspeisen ließ sich eine eindeutige Tendenz zu auf Milchprodukten basierenden Gerichten, wie Pudding oder Joghurt, beobachten.

2.2.2. Kennzeichnung

Die Kennzeichnung pflanzenbasierter Gerichte auf Speisekarten hat einen großen Einfluss darauf, ob und wie häufig diese gewählt werden.¹⁶ Eine prominente Platzierung in Kombination mit einer unauffälligen, aber eindeutigen Kennzeichnung (beispielsweise durch grüne Blatt-Piktogramme) kann Menschen dazu motivieren, pflanzliche Gerichte zu wählen. **Die Erhebung der DUH hat jedoch ergeben, dass auch bezüglich der Kennzeichnung veganer und vegetarischer Gerichte ein hoher Verbesserungsbedarf besteht:**

¹Adressen stammen aus dem [Deutschen Krankenhausverzeichnis](#)

- » Viele Speisepläne folgten dem Schema: *Menü 1, Menü 2, Vegetarisches Menü*, statt in alle Menülinien vegetarische und vegane Gerichte zu integrieren und sie somit zu einem attraktiven Teil der Speisepläne zu machen.
- » Nur auf knapp 15 Prozent (14,46) der Speisepläne **waren vegane Gerichte eindeutig als solche gekennzeichnet**. Bei gut 70 Prozent (71,08) waren nur vegetarische Gerichte gekennzeichnet, bei dem verbleibenden Rest (14,46) gab es gar keine Kennzeichnung.

Bei knapp 86 Prozent (85,54) der Speisepläne mussten Personen, die pflanzliche Gerichte bevorzugen, diese also durch mühsames Zusammensuchen der Allergene identifizieren. In einigen Fällen waren selbst die Allergene nur auf Nachfrage bei Küchen- und Pflegepersonal einsehbar.

3. Forderungen der DUH

Um die dringend notwendige Ernährungswende auch in der Patient*innenverpflegung deutscher Krankenhäuser umzusetzen, muss die Bundesregierung schnell und ambitioniert handeln. Die Erarbeitung der Ernährungsstrategie der Bundesregierung sowie die geplante Krankenhausreform bieten hierfür optimale Gelegenheiten. Die DUH fordert:

- 1. Einführung verbindlicher Qualitätsstandards, die Umwelt und Gesundheit gleichermaßen schützen**
Im Eckpunktepapier ihrer Ernährungsstrategie verspricht die Bundesregierung zwar, dass die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in der Gemeinschaftsverpflegung verbindlich werden und bis 2030 etabliert werden sollen, allerdings stehen diese Kriterien unter anderem für ihren hohen Anteil tierischer Produkte in der Kritik.¹⁷ Außerdem genügt es für die DGE-Zertifizierung bereits, nur eine Menü-Linie nach diesem Standard auszurichten. Die DUH fordert deshalb, Speisepläne vollständig nach der Planetary-Health-Diet auszurichten.
- 2. Verpflichtendes Angebot eines veganen und vegetarischen Gerichts pro Mahlzeit und eindeutige Kennzeichnung**
Wer sich bewusst für eine pflanzenbasierte Ernährung entscheidet, muss auch bei einem Krankenhausaufenthalt die Möglichkeit haben, dies umzusetzen. Die DUH hat deshalb eine [Petition](#) gestartet, in der das verpflichtende Angebot einer veganen und vegetarischen Option pro Mahlzeit in allen öffentlichen Kantinen gefordert wird. Diese Optionen sollten unauffällig, aber eindeutig gekennzeichnet werden.
- 3. Verbesserung der Finanzierung und Angebot kostenloser Schulungen, Fortbildungen und Beratungen**
Um Krankenhäusern die Umstellung auf eine vollwertige, pflanzenbetonte und nachhaltige Verpflegung zu ermöglichen, braucht es eine Anhebung des verfügbaren Budgets sowie einer grundsätzlichen inhaltlichen Überarbeitung dieses Postens im DRG-System. Darüber hinaus muss die Umstellung durch ein Angebot kostenloser Schulungen, Fortbildungen und Beratungen begleitet werden.
- 4. Stärkung von Ernährungsmedizin im deutschen Gesundheitssystem**
Neben der Verbesserung des Speiseangebots muss das Thema Ernährung stärker in Behandlungspläne eingebunden werden, beispielsweise durch die Etablierung von Ernährungsteams in Krankenhäusern.

Quellen

- ¹ FAO (2023): *In Brief to The State of Food and Agriculture 2023. Revealing the true cost of food to transform agrifood systems.*
- ² Murray, C. J. L. et al. (2020): *Global burden of 87 risk factors in 204 countries and territories, 1990–2019: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2019.* The Lancet 396, 1223–1249
- ³ Global Nutrition Report (2021): *The state of global nutrition.*
- ⁴ Bouvard, V. et al. (2015): *Carcinogenicity of consumption of red and processed meat.* Jg. 16, H. 16., S. 1599-1600
- ⁵ Micha, R. et al. (2010): *Red and processed meat consumption and risk of incident coronary heart disease, stroke, and diabetes mellitus. A systematic review and meta-analysis.* Circulation, Jg. 121, H. 21 (2010), S. 2271–2283
- ⁶ Mughini-Gras, L. et al. (2019): *Attributable sources of community-acquired carriage of Escherichia coli containing β -lactam antibiotic resistance genes. A population-based modelling study.* The Lancet Planetary Health, Jg. 3, H. 8 (2019), e357-e369
- ⁷ BfR (2021): *Fragen und Antworten zum Antibiotikum Colistin und zur übertragbaren Colistin-Resistenz von Bakterien.* Fragen und Antworten des BfR vom 03. August 2021
- ⁸ Wissenschaftliche Dienste des Deutschen Bundestag (2020): *Zoonosen und Tierhaltung*
- ⁹ BMEL (2023): *Deutschland, wie es isst. Der Ernährungsreport 2023.*
- ¹⁰ <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung-fischerei/versorgungsbilanzen/fleisch>
- ¹¹ DGE (2022): *Einordnung der Planetary Health Diet,* Ernährungs Umschau international
- ¹² Schuetz, P. et al. (2019): *Individualised nutritional support in medical inpatients at nutritional risk: a randomised clinical trial.* Lancet, Jg. 8, H. 393, S. 2312-2321
- ¹³ K&P Consulting (2022): *6. Care-Studie "Verpflegungsleistungen im Krankenhaus"*
- ¹⁴ Physicians Association for Nutrition: *Offener Brief zu Ernährung im Krankenhaus,* online abrufbar unter: <https://pan-int.org/de/ernaehrung-im-krankenhaus-offener-brief/>
- ¹⁵ BMEL (2023): *Deutschland, wie es isst. Der Ernährungsreport 2023.*
- ¹⁶ World Resource Institute: *It's All in a Name: How to Boost the Sales of Plant-Based Menu Items,* online abrufbar unter: <https://www.wri.org/insights/its-all-name-how-boost-sales-plant-based-menu-items>
- ¹⁷ Correctiv: *Die Milchlobby.* Online abrufbar unter: <https://correctiv.org/top-stories/2021/09/21/die-milchlobby-wie-unsere-milch-klima-und-umwelt-schadet/>

Stand: 16.11.2023



Deutsche Umwelthilfe e.V.


Bundesgeschäftsstelle Radolfzell
Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell
Tel.: 0 77 32 9995-0


Bundesgeschäftsstelle Berlin
Hackescher Markt 4
Eingang: Neue Promenade 3
10178 Berlin
Tel.: 030 2400867-0

Ansprechpartnerinnen

Reinhild Benning
Senior Expert Landwirtschaft und Ernährung
Tel.: +49 30 2400867-885
E-Mail: benning@duh.de

Leonie Netter
Referentin Landwirtschaft und Ernährung
Tel.: +49 30 2400867-897
E-Mail: netter@duh.de

www.duh.de [@ info@duh.de](mailto:info@duh.de)     [umwelthilfe](https://www.duh.de)

 Wir halten Sie auf dem Laufenden: www.duh.de/newsletter-abo

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucherschutzorganisation anerkannt. Wir sind unabhängig, klageberechtigt und kämpfen seit über 40 Jahren für den Erhalt von Natur und Artenvielfalt. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit mit Ihrer Spende: www.duh.de/spenden

Transparent gemäß der Initiative Transparente Zivilgesellschaft. Ausgezeichnet mit dem DZI Spenden-Siegel für seriöse Spendenorganisationen.

