

Nur Qualität auf den Klinik-Tisch

AUSGEZEICHNET Im landesweiten Wettbewerb „Essen pro Gesundheit“ hat sich das Küchen-Team der TCM-Klinik auf Rang eins gekocht.

VON KRISTINA BALBACH

BAD KÖTZTING. Der weiße Kittel ist für Thomas Wagerer, Chefkoch der TCM-Klinik, weit mehr als ein bloßes Küchenjacket. Zwar bereitet er mit seinem Team täglich mehr als 80 Mahlzeiten zu, bestückt das Frühstücksbuffet und plant den Einkauf für den Speiseplan von morgen – aber er beschäftigt sich auch mit den Krankheitsbildern der Patienten. Wagerer kennt sie alle. Er weiß, wer ein Magen- oder Hautproblem hat, weiß, welcher Gast sich glutenfrei ernähren muss, Schonkost benötigt oder Vegetarier ist. Der 35-Jährige ist kein Arzt – aber er muss sich auskennen, sagt er.

Diesem Informationsaustausch zwischen den Klinikabteilungen und dem Rund-um-Wissen des Kochs zollen nicht nur die Klinikgäste Respekt. Beim Wettbewerb „Essen pro Gesundheit“ setzte sich das Bad Kötztinger Haus in der Kategorie „Vollverpflegung in Krankenhäusern und Kliniken“ gegen die Konkurrenten durch und errang den ersten Platz.

Anton Staudinger ist stolz auf die Auszeichnung, erstaunt ist der Klinikleiter jedoch nicht: „Es ist für uns selbstverständlich, großen Wert auf Ernährung zu legen.“ Bei der Behandlung im Sinne traditioneller chinesischer Medizin spiele eine gesunde Küche eine wichtige Rolle. Das sei einer der Punkte gewesen, mit denen die Jury bei der Preisvergabe in Rothenburg o. d. Tauber die Wahl begründet hatte.

Einen zweiten Grund lieferte die Wahl der Lebensmittel. Chefkoch Wagerer kauft nur Zutaten ein, die aus biologischem Anbau stammen und aus der Region sind. „Die Geschäftsleitung lässt mir hier völlig freie Hand“, sagt Wagerer. Dies sei die Voraussetzung dafür, im Speisesaal der Klinik Qualität auf den Tisch zu bringen. Auch beim dritten Kriterium, der Präsentation der Speisen, punkteten die Bad Kötztinger. Klinikchef Staudinger hat die Erklärung: „Unsere Patienten bekommen ihr Essen so, wie sie es in einem Restaurant auch erwarten würden.“ Jeden Tag zauberten Wagerer und sein Team Menüs mit mehreren Gängen, alle Gerichte seien ansprechend dekoriert.

Ansprechend präsentiert sich auch das umfassende Gewürzregal in der großen TCM-Küche, dem Reich von Thomas Wagerer. Hier kocht der gebürtige Rimbacher seit 1996. In den Jahren danach hat er sich nicht nur zum diätetisch geschulten Koch weitergebildet, sondern auch zum Vollwert-Gourmet-Koch. Im vergangenen Jahr legte er die Küchenmeister-Prüfung ab. Aber Wagerer selbst „schult“ auch: Jeden Donnerstagabend, wenn die Patienten keine Anwendungen mehr bekommen, wird der Speisesaal zum Seminarraum. Dann gibt's Ernährungstipps vom Chefkoch.

Klinikchef Staudinger sieht sich durch die Auszeichnung bestätigt: „Wir existieren nun seit 17 Jahren. Es ist schön für uns zu sehen, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

„ESSEN PRO GESUNDHEIT“

► **Der Wettbewerb** wird vom Bayerischen Gesundheitsministerium alle zwei Jahre ausgelobt. Er gilt für die Betriebe als externe Qualitätsprüfung.

► **Großküchen** sind Zielgruppen; die Kategorien reichen von Kantinen über Schulen und Kliniken bis zu Hotels.

► **Die TCM-Klinik** setzte sich am Ende gegen die Küchen des Krankenhauses Lindau und des Uni-Klinikums in Würzburg durch.

► **Zur Urkunde** gab es für die Sieger einen Kochkurs mit Spitzenköchen.



Für die frische Bärlauch-Suppe legt Küchenchef Thomas Wagerer gerne selbst Hand an den Mixer.

Fotos: Balbach



ISO-zertifiziert ist die TCM-Klinik schon lange. Klinikleiter Anton Staudinger (r.) sieht die Auszeichnung als zusätzliche Qualitätsprüfung.

„Wir existieren nun seit 17 Jahren. Es ist schön für uns zu sehen, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

ANTON STAUDINGER, LEITER DER
TCM-KLINIK BAD KÖTZTING