

FALLBEISPIELE, TEIL 2

Kochen pro Gesundheit

Wie zwei Klinikküchen trotz allgemeiner Kostenkürzungen erfolgreich gegen den Strom schwimmen und die Potenziale einer guten Verpflegung aktiv zum Wohl der Patienten und der Imageförderung nutzen

Die Patienten sollen im Krankenhaus genesen. Ein gesundes, schmackhaftes Essen mit allen lebenswichtigen Nährstoffen leistet dazu einen wesentlichen Beitrag. Obwohl sich die Klinikverpflegung – allgemein gesehen – längst von ihrem Negativ-Image verabschiedet hat, hinkt ihr Ruf der tatsächlich servierten Qualität immer noch hinterher. Und noch immer wird die Bedeutung der Krankenhausküche unterschätzt, tritt im Zuge des Kostendrucks sogar vielerorts immer mehr in den Hintergrund. Dabei trägt die gastronomische Leistung einer Klinik wesentlich zur Profilierung in der Öffentlichkeit bei. Zunehmend häufiger machen Kliniken auf sich aufmerksam, die Gesundheit und Genuss in einem kreativen Speisenkonzept verbinden, serviceorientierte Gastlichkeit pflegen und so bewusst auf Mehrwert setzen.

Sie haben erkannt, welche Chancen im guten Verpflegungsangebot stecken – und nutzen sie aktiv.

Zwei Klinikküchen kochten sich gar vor kurzem beim Wettbewerb „Essen pro Gesundheit in der Außer-Haus-Verpflegung“ des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz auf Platz eins und rückten mit ihrem beispielhaften Engagement in den Fokus der Öffentlichkeit. Die *Fachklinik Heiligenfeld* in Bad Kissingen ist einer der beiden Preisträger. In der Klinik für psychische und psychosomatische Erkrankungen führt Theresia Turner als Küchenchefin ein 30-köpfiges Team, darunter sechs Köche und drei Auszubildende. Rund 450 Patienten werden täglich in den einzelnen Klinikgebäuden verpflegt, die Küche ist biozertifiziert und trägt das RAL-Gütezeichen für Diät und Vollkost. Um das Vollwertkonzept mit einem Bio-Anteil von rund 30 Prozent umzusetzen, arbeitet Theresia Turner mit umliegenden Bauernhöfen zusammen. Die Ideen für den Speisenplan werden mit Psychologen und Ernährungsberatern abgestimmt. Das Ergebnis ist ein vielseitiges, regional und saisonal betontes Angebot, das alle sechs

In der *Fachklinik Heiligenfeld* setzt Küchenchefin Theresia Turner auf gesunde Vielfalt. Bei Frühstück und Abendessen bedienen sich die Patienten am Büfett, zum Mittagessen gibt es drei Auswahlmenüs. Gesunde Zwischenverpflegung und Aktionen kommen hinzu

bis zwölf Wochen wechselt. Beim Frühstück und Abendessen bedienen sich die Patienten am Büfett, zum Mittagessen stehen drei Menüs zur Auswahl, das im Schöpfsystem in den Speiseräumen gereicht wird. Zwischendurch gibt es Frischmilch, Obst, Joghurt und selbst gebackenen Vollwertkuchen. Vielfältige Aktionen kommen hinzu. Einmal monatlich steht beispielsweise ein gastronomisches Highlight auf dem Programm. Vom American Barbecue bis hin zum sommerliche EM-Event – neben den mottogerechten Speisen ist auch für passende Deko gesorgt, wozu auch die mottogerechte Kleidung der Küchen- und Servicemitarbeiter zählt.

Das Ernährungskonzept ist mit Koch- und Gartenanbauprogrammen verknüpft. Diätassistenten/Innen stehen beratend zur Seite, Kochgruppen orientieren sich an den speziellen Bedürfnissen der Patienten. Stets geht gesundes Essen mit Lebensschulung einher. Ein essgestörter Patient erhält dabei eine andere Unterstützung als ein Patient mit psychischer Strukturschwäche. Jeden Monat erarbeitet die Küche Flugblätter mit Ernährungsinformationen, die an die Patienten verteilt werden. Der regelmäßige Montagsvortrag der Diätassistenten zählt zu den weiteren Dienstleistungen im Sinne der Ernährungserziehung.

Die vollwertige Ernährung genießt in der *Fachklinik Heiligenfeld* einen höheren Stellenwert als anderswo, das zeigt sich auch an der Höhe des Budgets. Die Küche kann für die Verpflegung jedes Patienten 7,50 Euro pro Tag ausgeben. Darüber hinaus sponsert die Klinik das Projekt „Anschub“ für eine gesunde Schule. Dabei geht es um Themen wie



Zwei Klinikküchen kochten sich beim Wettbewerb „Essen pro Gesundheit in der Außer-Haus-Verpflegung“ des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz auf Platz eins und rückten mit ihrem Engagement in den Fokus der Öffentlichkeit



beispielsweise Stressmanagement, gesunde Pausenverpflegung und Schülerkochevents.

Auf ihren Lorbeeren ausruhen will sich die preisgekrönte Küchenbrigade nicht. Das gilt auch für die Verpflegungsverantwortung in der *Fachklinik für Psychosomatik* in Waldmünchen. Das Küchenteam um Theresia Turner betreut hier Familien und Kinder. „Wir haben bereits vor zweieinhalb Jahren von bayerischer Hausmannskost auf Vollwerternährung umgestellt“, erläutert Theresia Turner. Nicht jeder nahm die Änderung sofort mit uneingeschränkter Freude an. „Es gab Mütter, die waren nur mit Mühe von der fetten Leberwurst für ihr Kind abzubringen, doch der Lernprozess war erfolgreich.“ Deshalb will Theresia Turner mit ihrem Team beim nächsten Wettbewerb des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz auch in der Kategorie Kinderernährung antreten.

Szenenwechsel. In der *TCM-Klinik Kötzing* in Bad Kötzing, einer Einrichtung für traditionelle chinesische Medizin, verpflegt Küchenchef Thomas Wagerer mit einem siebenköpfigen Team 82 Patienten mit einer gemüsehaltigen Vollwertkost ohne Einsatz von Fertigprodukten. In den zwölf Jahren seiner Tätigkeit in der TCM-Klinik ist der Küchenmeister und diätetisch geschulte Vollwert-Gourmet-Koch (UGB) mit den fünf Säulen der traditionellen chinesischen Therapie vertraut geworden: Akupunktur, chinesische Arzneimitteltherapie, Qigong-Bewegungstherapie und Moxibustion (Erwärmung

von Akupunkturpunkten durch das Abbrennen von getrocknetem Beifußkraut) steht die Ernährungstherapie gleichwertig gegenüber. Auf den Tisch kommt, was die Jahreszeiten bieten. Regionale Anbieter liefern Gemüse und Fleisch in Bio-Qualität, dazu gibts Bio-Säfte.

Das hat seinen Preis, den die Klinikleitung zu zahlen bereit ist. Thomas Wagerer hat das Glück, sich nicht auf ein knappes Budget beschränken zu müssen, da der Verpflegung innerhalb des Therapiekonzepts der TCM-Klinik ein hoher Stellenwert eingeräumt wird. Dafür bekommt der Patient der kassen- anerkannten Klinik viel geboten. Das Ambiente im Speisesaal gleicht dem eines Restaurants. Servicekräfte servieren die für

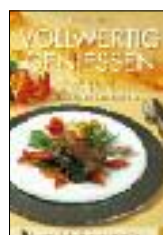
„Es ist schon eine Umstellung, plötzlich nur ein Schnitzel in Bierdeckelgröße auf dem Teller zu haben. Doch die Patienten merken schnell, dass es ihnen gut tut“

Thomas Wagerer, Küchenchef, TCM-Klinik Kötzing

jeden Patienten eigens angerichteten Teller wie im Restaurant. Eine Tagessuppe, ein Salatbüfett mit zehn Rohkostsorten sowie ein Dessert ergänzen den Hauptgang. Nur zweimal wöchentlich gibt es Fleisch. Dazu sind die Portionen nicht üppig bemessen. Und das im genussbetonten Bayern. Thomas Wagerer: „Für manchen ist es schon eine Umstellung, plötzlich nur ein Schnitzel von der Größe eines Bierdeckels auf dem Teller zu haben. Doch schon nach kurzer Zeit sind die Patienten begeistert, weil es ihnen gut tut.“

Die Patienten werden aber nicht nur verpflegt, sondern auch aufgeklärt. Schließlich soll die gesunde Ernährung auch zu Hause dauerhaft umgesetzt werden. Dies funktioniert nur mit Wissen und Motivation. Ärzte, Ernährungsberater und Köche arbeiten in der Ernährungserziehung Hand in Hand. In wöchentlichen Vorträgen werden Speisenkonzepte und deren Wirkung auf Körper und Geist erläutert. Übrigens: Gerichte aus der TCM-Klinik wie Kohlrabi-Apfel-Salat mit Sprossen, Haferschrottsuppe, Züricher Kalbgeschnetzeltes, Kabeljau mit Zuckerschoten, Grünkernpflänzchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree und Dinkelvollkorn-Apfelkuchen finden sich auch in dem neuen Kochbuch „Vollwertig genießen“ von Thomas Wagerer, das gerade erschienen ist.

● CORNELIA LIEDERBACH



Buchtip

Vollwertig Genießen nach westlichen und traditionell chinesischen, medizinischen Gesichtspunkten

Das Kochbuch von Thomas Wagerer, Küchenchef der TCM-Klinik Kötzing, erleichtert den Einstieg in die Vollwert-Ernährung und hilft bei der Umstellung der Ernährungsgewohnheiten - hin zu einer vollwertigen, naturverbundenen, schmackhaften und abwechslungsreichen Küche. Bestellung via Thomas Wagerer, Tel. 0 99 41/9 47 80 bzw. Fax 94 78 71, www.vollwertig-geniesSEN.de