

Qualität auf dem Teller

» 1.300 Mahlzeiten bereitet das Küchenteam am Klinikum Esslingen täglich zu. Gekocht wird frisch, hauptsächlich für Patientinnen, Patienten und Mitarbeitende, aber auch für externe Kunden wie Kindergärten. Die Küche setzt auf Nachhaltigkeit, Regionales und gesunde Ernährung. Von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gab es dafür gleich zwei Auszeichnungen.

Das Team

Die Krankenhausküche am Klinikum Esslingen wird von der WISAG Care Catering betrieben. 67 Voll- und Teilzeitkräfte sind an sieben Tagen die Woche im Einsatz. Der Großteil arbeitet in der Küche, das Team hält auch Cafeteria und Mitarbeiterrestaurant am Laufen.

Hoher Qualitätsanspruch

Qualität fängt für Gastronomieleiter Michael Tibi beim Einkauf an: „Wir beziehen möglichst von regionalen Zulieferern. Bei Fleisch (6), Wurst und Fisch achten wir sehr auf Tierwohl und Nachhaltigkeit. Für mich auch eine moralische Verpflichtung.“ Tibi, der früher in einem Stuttgarter Sterne-Restaurant arbeitete, setzt zudem auf Handarbeit: „Wir kochen frisch und vermeiden Fertigprodukte. Spätzle schaben wir im Haus. Kartoffelpüree, Rösti oder Pellkartoffeln machen wir aus frischen Kartoffeln (1). Sogar Saucen setzen wir selbst an (7). Bratensauce darf über Nacht köcheln, um richtig schmackhaft zu sein.“ Das kommt gut an: „Insbesondere für unsere schwäbische Hausmannskost bekommen wir viel Lob.“

Der Speiseplan wechselt saisonal und rückt eine gesunde Ernährung in den Mittelpunkt. Den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) folgend reduzierte das Team zum Beispiel tierisches Eiweiß. Eine Menülinie wurde durch die DGE zertifiziert. 2021 erhielt die Küche zwei neue Gütesiegel: das Zertifikat „Station Ernährung“ der DGE und das Bio-Siegel für Vollkornnudeln und Tofu. „Die Auszeichnungen haben wir im Rahmen des Modellprojekts „Gutes Essen in der Klinik“ bekommen. Das Land Baden-Württemberg hat das Projekt initiiert. Schon dass wir als eines von fünf Krankenhäusern teilnehmen durften, ist eine Auszeichnung“, so Tibi.



Herausforderungen einer Großküche

„Im Lager (4) und den Kühlräumen halten wir Lebensmittel im Wert von 70.000 Euro vor. Der jährliche Bedarf an Kartoffeln liegt bei 15 Tonnen. Unser größter Saucentopf fasst 120 Liter. Solche Zahlen zeigen: Wir kochen in anderen Mengen als der Pizzabäcker ums Eck“, so Tibi. Da gilt es, Besonderheiten zu beachten: Sind Gewürze und Kräuter gleichmäßig in der ganzen Charge verteilt? Sind Temperatur und Garzeit so eingestellt, dass der Hygienestandard in der Kerntemperatur erfüllt ist, das Essen aber nicht zu trocken wird?

Besondere Bedürfnisse berücksichtigen

Benötigen Patienten eine spezielle Ernährung, kommt die Diätküche ins Spiel. Judith LeBlauer, die Leiterin, erzählt: „Wir bereiten täglich rund 100 Portionen zu, die auf individuelle Bedürfnisse zugeschnitten sind. (2) Laktoseintoleranz oder eine Kombination von Unverträglichkeiten oder Allergien, besondere Mahlzeiten für Säuglinge oder Senioren oder für Patienten mit Schluckbeschwerden. Für diese pürieren wir das Essen. (3) Auch da ist es uns wichtig, dass die Mahlzeit optisch ansprechend ist. Püriertes Hähnchen zum Beispiel richten wir in Form eines Schnitzels an. Um den Appetit anzuregen, dekorieren wir die Teller liebevoll.“

Wie kommt das Essen zum Patienten?

Die Patientinnen und Patienten wählen täglich zwischen drei Menüs. Sie bestellen über ein Multimedia-Terminal vom Bett aus oder teilen ihre Wünsche den Pflegekräften mit. Damit alle pünktlich ihr Essen bekommen, gibt es ein ausgeklügeltes Logistiksystem: „Wir bereiten in der Küche ab fünf Uhr morgens die Bestelllisten vor, kochen ab sechs Uhr, konfektionieren ab zehn die Portionen (5) und schicken sie per Wagen auf die Stationen. Dort verteilen die Pflegekräfte das Essen“, so Tibi. *lj*



5



6



4



7