



Eine Küche in Bewegung

Das Franziskus Hospital Bielefeld zeichnet sich durch seine frische Küche und eine hohe Flexibilität bezüglich Wunschkost aus – fast wie im Hotel. Das Krankenhaus zeigt zudem, dass diese Philosophie Catering und Menüservice nicht ausschließt.

Jeder unserer Patienten ist ein Wunschkostpatient. So gibt es durchaus mal einen frisch gebackenen Apfelpfannkuchen außer der Reihe“, erklärt Angelika Rutsch, die stellvertretende Küchenleiterin des Franziskus Hospitals Bielefeld – mit 380 Betten das kleinste Krankenhaus in der Umgebung. Seit über zwei Jahren sind die 41-jährige Diätassistentin und Küchenleiterin Daniela Aug ein eingespieltes Team. „Wir haben 1995 am selben Tag hier begonnen und viele Veränderungen erlebt, aber auch angeregt“, resümiert sie. Doch was versteht die Küche nun genau unter einem Wunschkostpatienten? Professionelle und einheitlich gekleidete Verpflegungsassistentinnen fragen täglich die Essenswünsche der Patienten per Handheld für den nächsten Tag ab – für viele Patienten ein Highlight: „Dann geht es mal um etwas Positives, worauf sich die Patienten freuen. Wie im Hotel ist es hier das Ziel, jeden zufriedenzustellen“, sagt die stellvertretende Küchenleiterin. Daher werden auch am Produktionstag noch Änderungen entgegengenommen. Für den Fall der Fälle liegt den Patienten standardmäßig die Telefonnummer der Küche vor. „Was wir heute nicht realisieren können, versuchen wir morgen“, berichtet Angelika Rutsch. „Wenn uns jemand persönlich sprechen möchte, kommen wir auch ins Zimmer“, ergänzt sie. Patienten mit Schluckbeschwerden oder andere Sonderkostformen werden



Fotos: Strohbehn

Nicht nur Ex-Patienten nutzen den Lieferdienst der Küche (l.), die mit Albaöl statt mit Butter arbeitet (r.). Eingespieltes Team: A. Rutsch und D. Aug (M., v. l.).

individuell berücksichtigt. Für Mangelernährte produziert die Küche angereicherte Shakes, süß oder pikant mit Gemüse.

Hotel oder Krankenhaus?

Auch die weitläufige Cafeteria, in der es weder nach Fett noch nach Krankenhaus riecht, trägt zum Hotel- bzw. Restaurantcharakter bei. Ein Frühstücksbuffet mit Würstchen, Rührei, Müsli und frischem Obstsalat wird in dem dank großer Fenster hellen und freundlichen Raum täglich für Patienten, Besucher und Mitarbeiter angeboten. Mittags werden die Menüs durch ein Salat- und Dessertbuffet oder Aktionsgerichte ergänzt. Hier treffen Patienten, die lieber in Gesellschaft als im Zimmer speisen, und das Krankenhauspersonal auf externe Kunden und Besucher – mittags sind es rund 250 Personen. „Wir wollen uns vergrößern und die Cafeteria renovieren“, freut sich Angelika Rutsch besonders auf den Frontcooking-Bereich.

Im Franziskus Hospital Bielefeld sind die Ansprüche an die Küche hoch und werden von der Geschäftsführung getragen, die in den letzten sechs Jahren rund 1 Mio. € in den Umbau der Küche investierte. Angefangen mit dem Spülbereich wurde dann die Produktion saniert. Die Wand zwischen Diät- und Hauptküche wurde entfernt, um die Gemeinschaft zu fördern. „Die Küche unterscheidet sich komplett von der vor

20 Jahren“, berichtet Angelika Rutsch. „Aber fertig sind wir noch lange nicht.“ Verkürzt hat sich zudem die durchschnittliche Verweildauer auf vier bis sechs Tage. Das machte sich auch in der Küche bemerkbar, weshalb als weiteres Standbein vor zwei Jahren ein Partyservice hinzukam. „Weil wir täglich frisch produzieren, können wir zusätzlich zum Tagesgeschäft Buffets für maximal 250 Personen leisten“, berichtet die Köchin.

Auch das Verpflegungskonzept steht nicht still. So wird seit eineinhalb Jahren zum Kochen, Braten sowie zur Saucenbindung ausschließlich Albaöl aus Schweden eingesetzt – die Diätetik nutzt das allergen- und cholesterinfreie Öl sogar schon länger. Grund sind auch die steigenden Butterpreise, denn pro Liter ist das Öl im Verhältnis zur gleichen Menge Butter 1 € günstiger. Nur in der kalten Küche kommt Olivenöl zum Einsatz. Ein weiterer Vorteil ist, dass sich das Albaöl sparsamer und gezielter einsetzen lässt als Butter, indem es z. B. über Gemüse gesprüht wird. „Dadurch haben wir unseren Fettverbrauch immens reduziert.“ Auf den typischen Buttergeschmack muss aber niemand verzichten – das goldfarbene Öl schmeckt und riecht wie Butter und eignet sich auch zum Backen. Es hat einen hohen Rauchpunkt und kann bis zu 220°C erhitzt werden. Und wie ist Angelika Rutsch auf das Albaöl aufmerksam geworden? „Ich

kenne es aus meiner Zeit als Diätassistentin – und von meiner Nachbarin, die Albaöl vermarktet.“ Der Verbrauch liegt bei etwa 40 l Öl pro Woche. „Unsere Patienten haben den Geschmack von Beginn an geschätzt, das Küchenpersonal hat etwas gebraucht, ist inzwischen aber auch überzeugt“, verrät Angelika Rutsch begeistert.

Menüs per Lieferdienst

Es ist kurz vor elf, als ein strukturiertes Treiben in der Küche einsetzt. Die Essen – 280 für die Patienten und weitere 200 externe werden portioniert. Denn der Lieferservice Menü mobil ist seit zwei Jahren ein weiteres Standbein. Hauptsächlich werden ehemalige Patienten beliefert, die sich z. B. nach einer Operation nicht allein versorgen können. Sie beanspruchen den Service in der Regel vier bis sechs Wochen. Daneben schätzen auch Bielefelder Anwohner den Service, sodass über 200 Speisen ausgeliefert werden. Von den 1.000 Mittagessen gehen weitere 250 per GN-Behälter in die hauseigene Cafeteria. Zudem beliefert das Krankenhaus drei Kindergärten mit insgesamt 250 Essen. Werden einmal größere Mengen benötigt, greift die Küche bei der Zubereitung des 4-Wochen-Speiseplans auf Frische-Convenience wie vorgeschnittenes Gemüse zurück. „So bleiben wir unseren Erwartungen an eine gesunde Küche treu“, betont Angelika Rutsch. **tin**

ANZEIGE

VEGANE „BUTTER“ zum Spargel

Als Klassiker zum Spargel ist Sauce hollandaise nicht vom Speiseplan wegzudenken. Statt mit Butter lässt sich diese aber auch mit der veganen und allergikerfreundlichen Rapsöl-Zubereitung Albaöl herstellen.

Albaöl riecht und schmeckt wie frische Butter, ist aber flüssig und muss z. B. für die Zubereitung einer Sauce nicht erst geschmolzen werden. Zudem ist Albaöl 100%ig pflanzlich und damit auch für vegane Kost geeignet. Es besteht zu 93 % aus ungesättigten Fettsäuren (davon 9 % Omega-3-Fettsäuren). Auch Menschen mit Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten können Albaöl bedenkenlos genießen, denn Albaöl

ist von Natur aus lakto-, milcheiweiß- und glutenfrei. Es enthält auch keine der anderen deklarationspflichtigen Allergene und wurde aus diesem Grund von der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF) mit dem Qualitätssiegel für allergikerfreundliche Produkte ausgezeichnet.



REZEPTTIPP: SAUCE HOLLANDAISE

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

2 Eidotter oder veganes Ersatzprodukt, 2 EL kalte Spargelbrühe, 90 ml (80 g) Albaöl, 1 TL Zitronensaft, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Eidotter mit Spargelbrühe im Wasserbad mit einem Schneebesen zu einer cremigen Masse schlagen. Vom Herd ziehen und nach und nach langsam das Albaöl mit dem Schneebesen einrühren, sodass eine sämige Sauce entsteht. Mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.

TIPP: Albaöl ist in den Gebindegrößen 2 l, 5 l und 10 l erhältlich. Dank einem Rauchpunkt von 230°C eignet es sich auch perfekt zum Braten. Bezugsquellen unter: www.albaeol.de

