

Klinikküche mit kurzen Wegen

In der Buchenbacher Friedrich-Husemann-Klinik wird viel Wert auf regionale und saisonale Gerichte gelegt, obwohl das teuer ist

Von Kathrin Blum

BUCHENBACH. Bei Klinikessen denken viele an matschige Möhren oder fade Fleischgerichte. Dass es auch anders geht, möchte die Friedrich-Husemann-Klinik in Buchenbach zeigen. In die Töpfe und Pfannen der klinikeigenen Küche kommen vor allem regionale und saisonale Produkte, viel Gemüse aus dem vom Verein Echinus gepflegten Klinikgarten und dem Demeter-Hof Querbeet in Eichstetten. „Ja, das ist teuer“, räumt Klinikchef Olaf Meier ein. „Aber das ist es uns wert.“

5,90 Euro rechnet der Geschäftsführer pro Tag und Patient für das Essen, dazu kommen vergleichsweise hohe Personalkosten, die durch das eigene und frische Kochen entstehen. Andere Kliniken kalkulieren Andrea Mager vom Verband der Küchenleitung zufolge mit maximal 4,60 Euro. „Ich weiß von Einrichtungen in Ostdeutschland, die sogar nur 3,10 Euro täglich ausgeben.“

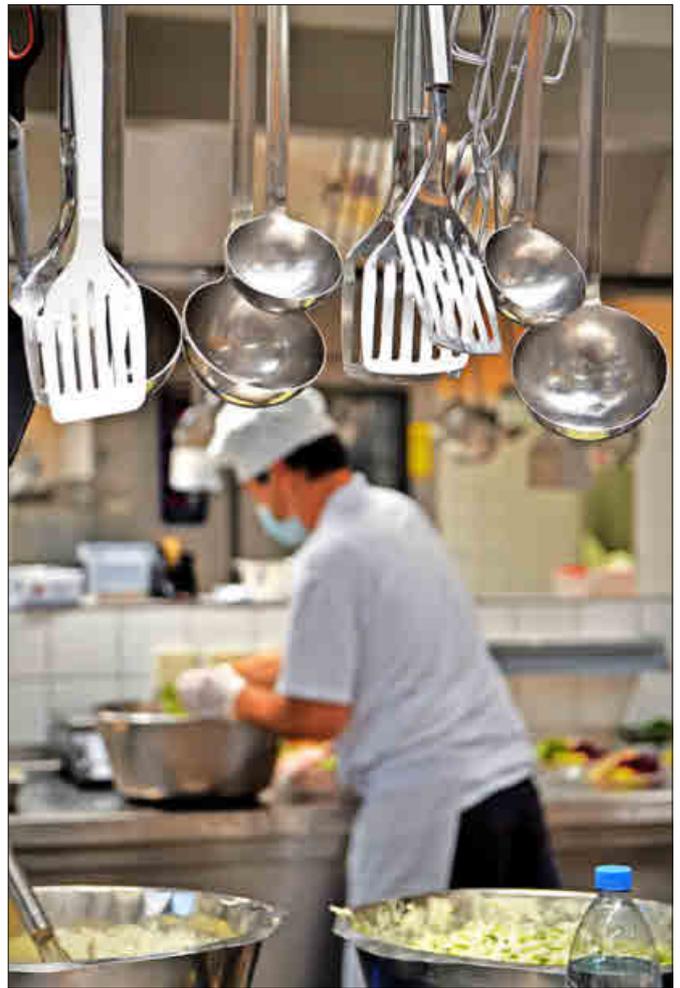
Olaf Meier kann das nicht nachvollziehen. Ernährung ist ihm zufolge Teil des Behandlungskonzepts der Husemann-Klinik. Gesundes Essen soll das Gesundwerden unterstützen. Die Gerichte, die ein 24-köpfiges Küchenteam in Buchenbach frisch zubereitet, sind eher untypisch für Großküchen. Statt Schnitzel mit Pommes gibt es vegetarische Wirsing-Rouladen, Buchweizenbratlinge, Sauerkrautauflauf oder Grünkernbratlinge. Für einige Patienten sind solche Gerichte fremd, gerade auch, weil nicht jeden Tag Fleisch auf dem Speiseplan steht. Beschwerden gebe es deshalb aber kaum, sagt Meier. Im

Gegenteil: „Weil es vielen Patientinnen und Patienten richtig gut schmeckt und einige danach fragen, haben wir ein kleines Rezeptbuch herausgebracht, das wir verkaufen“, sagt Küchenchef Bernd Wenzler. 2008 ist es entstanden, „seither wurde es mehrfach aktualisiert und ergänzt“. Zum Konzept in Wenzlers Küche gehört auch, dass es keinen festgeschriebenen und sich alle paar Wochen stoisch wiederholenden Speiseplan gibt, sondern das Team flexibel auf Saison und Ernte reagiert. So könne es im Sommer eben auch mal zwei, drei Zucchini- oder Tomatengerichte in einer Woche geben und die Wintergerichte unterschieden sich deutlich von jenen des Sommers. An erster Stelle stehen für Wenzler und Meier, dass die Produkte möglichst regional und saisonal sind, viele haben zudem Bio-Qualität.

Arbeitsbedingungen, die sich andere wünschen

Dass die Friedrich-Husemann-Klinik damit herausragt und als Vorbild bezeichnet werden kann, bestätigt Mager. Zu dem von ihr geführten Verband der Küchenleiter gehören rund 800 Küchenchefs aus Krankenhäusern, Seniorenheimen und Betriebskantinen aus ganz Deutschland. Denn der Trend geht ihr zufolge in die andere Richtung: „Der Einsatz von Convenience- und Fertigprodukten nimmt erheblich zu.“ Ebenso wie die Zahl der Großküchen, die auf der grünen Wiese gebaut werden, um täglich zigtausend Mahlzeiten zu produzieren. Mager ist überzeugt: „Viele unserer Mitglieder würden sich wünschen, so arbeiten zu können, wie der Küchenchef in Buchenbach.“

Auch Karl Haaf, langjähriger Leiter des freien Arbeitskreises der Krankenhausküchenleiter Deutschlands, lobt die Buchenbacher Klinikküche als herausragend. „Unter unseren Mitgliedern ist mir keine Einrichtung beziehungsweise Küche aufgefallen, wie die von Bernd Wenzler.“ Wenzler selbst weiß seine Arbeitsbedingungen zu schätzen – und um den Neid anderer. „Im Arbeitskreis gibt es einige, die gerne mit mir tauschen würden.“ Nachdem der in Villingen-Schwenningen geborene Koch Erfahrungen in Sterne- und Großküchen im In- und Ausland gesammelt hat, fand er in der Buchenbacher Klinik 1998 seine Erfüllung – und familienfreundliche Arbeitszeiten. Das Ernährungskonzept der Klinik berücksichtigt die anthroposophische Getreideküche und richtet sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. „Wir



Blick in die Klinikküche

FOTOS: KATHRIN BLUM

bieten täglich ein frisch zubereitetes, vegetarisches Vollwertgericht an, drei bis viermal wöchentlich zusätzlich ein Fleisch- oder Fischgericht. Teilweise hat der 55-Jährige die Rezepturen seines Vorgängers übernommen, einige davon hat er weiterentwickelt. Getreide schrotet das Küchenteam der Husemann-Klinik selbst mit der eigenen Mühle. Kuchen und Brote entstehen in der klinikeigenen Backstube. Selbstgemacht werden auch Produkte wie Salatsößen und Desserts, ohne Geschmacksverstärker und allerlei Zusatzstoffe.

Das Hauptargument vieler Kliniken, auf Gemeinschaftsverpflegung nach dem Cook-and-Chill- oder Cook-and-Freeze-Prinzip zurückzugreifen, sind die günstigen Preise. In Buchenbach ist das Essen teurer. Nicht nur wegen der ausgesuchten Zutaten, sondern auch wegen des Personalaufwands, der diese Art des Kochens und der Essenausgabe erforderlich macht. „Aber“, betont Meier, „diese Kosten sind im Verhältnis zu den Gesamtkosten gering“. Er verstehe nicht, dass wegen ein, zwei Euro weniger am Tag auf teils minderwertiges Essen zurückgegriffen werde, wo doch Behandlungskosten insgesamt häufig im fünfstelligen Bereich lägen. Zu einer guten Therapie gehörten für ihn definitiv auch gesundes, hochwertiges Essen.

Wenn beim Essen sparen, dann allenfalls dadurch, dass „wir nicht im Überschuss kochen, sondern nur auf Vorbestellung“, erklärt Wenzler.

Auch Mitarbeiter der Klinik – und vor der Pandemie zudem Angestellte umliegender Betriebe –, essen gerne in der Klinik. „Manche unserer Gerichte sind günstig, aber trotzdem gesund und vollwertig“, sagt Wenzler und nennt als Beispiele Weizenbratlinge mit Roter Bete oder Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott. Das schmeckt auch Klinikchef Meier, der zu den Stammgästen gehört. Vor – und wenn es nach Wenzler geht auch nach Corona – bietet die Klinikküche Catering für Geburtstage, Hochzeiten oder Vereinsfeiern an. „Das ist in der Vergangenheit sehr gut angenommen worden“, freut sich der Küchenchef.

Eine weitere Besonderheit der Klinikküche: Einige Patienten dürfen darin mitarbeiten, etwa Kräuter zupfen oder Möhren schälen. „Nicht, weil wir das Personal bräuchten, sondern als Teil der Therapie“, erklärt Wenzler. Wenn Patienten Fragen zu seinem Ernährungskonzept haben, „bin ich auch jederzeit bereit, auf Station zu gehen und es zu erklären“.

Nach der Zubereitung wird das Essen in insgesamt fünf sogenannten Verteilerküchen an die Patientinnen und Patienten ausgegeben. Dort essen diese in Kleingruppen. Etwa 150 Mittagessen werden derzeit täglich in der Klinikküche gekocht. Vor der Pandemie waren es etwa 100 mehr.

Wenzler schätzt sich glücklich, dass er aktuell keine Personalprobleme hat, wie viele andere Gastronomiebetriebe, und alle Stellen besetzt sind.



Küchenchef Bernd Wenzler