



Qualität ist wichtig: Frische Zutaten
bringt die Klinikküche auf den Tisch



Qualität ist wichtig: Frische Zutaten bringt die Klinikküche auf den Tisch

Foto: Christian Frumolt

Kleine Leckereien aus einer Großküche

Klinikküche In der St. Anna-Virngrund-Klinik kommt Qualität auf die Teller: Küchenleiter Josef Graf und sein Team kochen täglich mehrere Hundert Menüs. Der Speiseplan ist abwechslungsreich. *Von Nadja Kienle*

In der Küche der St. Anna-Virngrund-Klinik in Ellwangen herrscht Hochbetrieb: In großen Kochkesseln garen Serviettenknödel, auf einer Herdanlage schmort Lammgulasch und der appetitliche Duft von Kräutercremesuppe liegt in der Luft. Diese wird als Vorspeise zu allen Gerichten serviert, die an diesem Tag als Mittagessen zubereitet werden. Die Patienten können jeden Tag zwischen vier Menüs wählen. Neben Vollkost beinhaltet der Speiseplan auch immer Gerichte mit Schonkost sowie

ein vegetarisches Menü. Die täglichen Menüs stellt der Küchenchef in einem abwechslungsreichen Jahresspeiseplan zusammen. „Es darf keine Langeweile aufkommen“, betont er. Zwar verweilen die meisten Patienten nur ein paar Tage im Krankenhaus, gekocht wird aber nicht nur für die Klinik: Neben den 200 Essen für die Patienten und den rund 100 Essen für das Personalcasino, in dem die Mitarbeiter und Klinikbesucher speisen können, werden täglich zusätzlich noch etwa 60 Mahlzeiten als „Essen auf Rädern“ zube-

reitet. „Wir kochen auch noch insgesamt 220 bis 260 Portionen für Ellwanger Kindergärten sowie für zwei Schulschulen“, erklärt Graf. Das Angebot an Speisen sei außer Haus dasselbe wie in der Klinik, sodass nichts Zusätzliches gekocht werden müsse, es also nur um ein Plus an Portionen gehe.

Die Mengen haben es allerdings in sich: Rund 300 Kilogramm an Lebensmitteln werden im Schnitt für die Mittagsmahlzeiten jeden Tag in der Klinikküche verarbeitet. „Da muss in kurzer Zeit schon sehr viel bewegt werden“, sagt Graf. In seinem Team aus 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wird daher jeden Tag emsig gewerkelt, damit mittags das Essen pünktlich serviert werden kann. Ab 7.30

zeiten, wobei das Essen in den Wagen auf den Stationen nochmals kurz erwärmt wird. „Dadurch wird

Kochen in der Klinikküche wird auch darauf geachtet, dass nicht immer derselbe Koch dieselben Speisen zubereitet. „Das bringt ebenfalls Abwechslung im Geschmack“, sagt Graf.

Nach der Ausgabe der Mittagsmenüs ist die Arbeit für das Küchenpersonal aber noch lange nicht be-

endet. „Nach dem Essen erhalten wir das Geschirr zurück.“

Gereinigt wird es in einer Bandspülmaschine, die aus Hygienegründen baulich in einen unreinen und einen reinen Bereich getrennt ist. Auch die Induktionswagen werden gewaschen und desinfiziert, bevor sie zurück in die Küche rollen dürfen. „Darauf penibel zu achten, ist in einer Klinikküche besonders wichtig.“

Neben den Mittagsmenüs werden in der Klinikküche noch fünf verschiedene Abendessen für die Patienten zubereitet. Das Küchenteam tischt morgens im

hört zum Beispiel Sauerbraten mit Spätzle.“ Ein absoluter Renner sei auch das klassische panierte Schnitzel mit selbstgemachtem Kartoffelsalat.

Soweit also zu dem Vorurteil „Klinikessen ist fad und wird nur aufgewärmt“. Auf das Essen aus der Küche der St. Anna-Virngrund-Klinik trifft dies auf jeden Fall nicht zu. „Wir werden für unsere Gerichte oft gelobt und bekommen viel positives Feedback“, freut sich Josef Graf. Er ist in dem Zusammenhang sehr stolz auf sein Küchenteam: „Bei uns sind alle sehr motiviert, was die hohe Qualität des Essens erst möglich macht.“

„Sauerbraten mit Spätzle ist als Gericht besonders beliebt.“

Josef Graf,
Klinikküchen-Chef



Küchenchef Josef Graf achtet auf Abwechslung. Foto: Frumolt

die Temperatur des Essens wieder auf 80 Grad erhitzt, bevor es serviert wird.“

Cook&Serve-Verfahren nennt sich das System, nach welchem das Küchenteam arbeitet. Das bedeutet: Das Essen wird frisch gekocht und danach sofort ausgegeben. „Die Warmhaltezeiten sind dabei sehr kurz“, sagt Josef Graf. Das sei ein Qualitätsmerkmal der Klinikküche.

Sauberkeit ist wichtig

Spannende Geschichten aus den Kliniken

Das neue gemeinsame Magazin von Ostalb-Klinikum, Stauferklinikum und St. Anna-Virngrund-Klinik trägt den Titel „meine Gesundheit³“. Die erste Ausgabe ist Anfang Mai erschienen. Darin dreht sich alles um das Thema Urlaub: Was gehört eigentlich in die Reiseapotheke? Wie

del, auf einer Herdanlage schmort Lammgulasch und der appetitliche Duft von Kräutercrèmesuppe liegt in der Luft. Diese wird als Vorspeise zu allen Gerichten serviert, die an diesem Tag als Mittagessen zubereitet werden. Die Patienten können jeden Tag zwischen vier Menüs wählen. Neben Vollkost beinhaltet der Speiseplan auch immer Gerichte mit Schonkost sowie

aufkommen“, betont er. Zwar verweilen die meisten Patienten nur ein paar Tage im Krankenhaus, gekocht wird aber nicht nur für die Klinik: Neben den 200 Essen für die Patienten und den rund 100 Essen für das Personalcasino, in dem die Mitarbeiter und Klinikbesucher speisen können, werden täglich zusätzlich noch etwa 60 Mahlzeiten als „Essen auf Rädern“ zube-

klärt Graf. Das Angebot an Speisen sei außerhalb Haus das selbe wie in der Klinik, sodass nichts Zusätzliches gekocht werden müsse, es also nur um ein Plus an Portionen gehe.

Die Mengen haben es allerdings in sich: Rund 300 Kilogramm an Lebensmitteln werden im Schnitt für die Mittagmahlzeiten jeden Tag in der Klinikküche verarbeitet. „Da muss in kurzer Zeit schon sehr viel bewegt werden“, sagt Graf. In seinem Team aus 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wird daher jeden Tag emsig gewerkelt, damit mittags das Essen pünktlich serviert werden kann. Ab 7.30 Uhr geht es in der großen, hellen Klinikküche Hand in Hand: Die Zutaten werden vorbereitet, verarbeitet und gekocht – wobei moderne Küchentechnik genutzt wird, die effiziente Arbeitsabläufe ermöglicht.

Kurze Warmhaltezeiten

Zweieinhalb Stunden später muss alles fertig sein. „Dann beginnen wir mit dem Portionieren am Band“, erläutert der Küchenleiter. Die heißen Speisen werden dort direkt nach der Zubereitung auf den vorgewärmten Tellern angerichtet und in Induktionswagen zu den jeweiligen Stationen gebracht. Spätestens eine Stunde nach der Portionierung serviert das Klinikpersonal den Patienten die Mahl-



Küchenchef Josef Graf achtet auf Abwechslung. Foto: Frumolt

„Sauerbraten mit Spätzle ist als Gericht besonders beliebt.“

Josef Graf, Klinikküchen-Chef

die Temperatur des Essens wieder auf 80 Grad erhitzt, bevor es serviert wird.“

Cook&Serve-Verfahren nennt sich das System, nach welchem das Küchenteam arbeitet. Das bedeutet: Das Essen wird frisch gekocht und danach sofort ausgegeben. „Die Warmhaltezeiten sind dabei sehr kurz“, sagt Josef Graf. Das sei ein Qualitätsmerkmal der Klinikküche.

Sauberkeit ist wichtig

Denn Qualität wird dort groß geschrieben. So wird auf Saisonalität bei den Lebensmitteln geachtet und frische Erzeugnisse wie Backwaren oder Fleisch werden regional bezogen. Ein großer Teil der Menübestandteile wird zudem selbst hergestellt wie die Soßen oder Dressings für



Hier kommt das Cook&Serve-Verfahren zum Einsatz. Foto: C.F.

ein Teil der nem Team dabei immer einmal wieder auf die Teller. „Dazu ge-

ebenfalls Abwechslung im Geschmack“, sagt Graf.

Nach der Ausgabe der Mittagsmenüs ist die Arbeit für das Küchenpersonal aber noch lange nicht beendet. „Nach dem Essen erhalten wir das Geschirr zurück.“

Gereinigt wird es in einer Bandspülmaschine, die aus Hygienegründen baulich in einen unreinen und einen reinen Bereich getrennt ist. Auch die Induktionswagen werden gewaschen und desinfiziert, bevor sie zurück in die Küche rollen dürfen. „Darauf penibel zu achten, ist in einer Klinikküche besonders wichtig.“

Neben den Mittagsmenüs werden in der Klinikküche noch fünf verschiedene Abendessen für die Patienten zubereitet. Das Küchenteam tischt morgens im Personalcasino zudem noch ein Frühstück auf, sodass das Klinikpersonal die Möglichkeit hat, sich vor Arbeitsbeginn gut zu stärken.

Der Jahres-Speiseplan ist so abwechslungsreich, dass immer für jeden etwas dabei ist. Besonders beliebte Mahlzeiten bringt der Küchenleiter mit seinem Team dabei immer einmal wieder auf die Teller. „Dazu ge-

machenem Kartoffelsalat. Soweit also zu dem Vorurteil „Klinikessen ist fad und wird nur aufgewärmt“. Auf das Essen aus der Küche der St. Anna-Virngrund-Klinik trifft dies auf jeden Fall nicht zu. „Wir werden für unsere Gerichte oft gelobt und bekommen viel positives Feedback“, freut sich Josef Graf. Er ist in dem Zusammenhang sehr stolz auf sein Küchenteam: „Bei uns sind alle sehr motiviert, was die hohe Qualität des Essens erst möglich macht.“

Spannende Geschichten aus den Kliniken

Das neue gemeinsame Magazin von Ostalb-Klinikum, Stauferklinikum und St. Anna-Virngrund-Klinik trägt den Titel „meine Gesundheit“³. Die erste Ausgabe ist Anfang Mai erschienen. Darin dreht sich alles um das Thema Urlaub: Was gehört eigentlich in die Reiseapotheke? Wie kann man Thrombosen vorbeugen? Experten aus den drei Kliniken geben hierzu Tipps und erklären medizinische Hintergründe. Außerdem gibt es Ratschläge zur richtigen Ernährung in den warmen Sommermonaten und Landrat Klaus Pavel spricht über die Klinikfusion. Das Magazin liegt kostenfrei in den drei Kliniken und unter anderem in verschiedenen öffentlichen Einrichtungen im Ostalbkreis aus.



Die frisch zubereiteten Speisen werden am Band portioniert.

Foto: Frumolt