



Fotos: HK

## „Man kann ja miteinander schwätze!“

### Hohenloher Krankenhaus als Mittelpunkt sozialer Dienstleistungen

Mit den Mitteln des Marktes erfolgreich kommunale Aufgaben erfüllen – dieses Leitziel hatte man 1995, als infolge der Veränderungen am Gesundheitsmarkt die gemeinnützige Hohenloher Krankenhaus GmbH als eigenständiges Tochterunternehmen des Landkreises gegründet wurde. Die beiden Kreiskrankenhäuser in Öhringen und Künzelsau fusionierten zu einem Hohenloher Krankenhaus an zwei Standorten und wurden so zu einem Beispiel wirtschaftlichen Erfolgs.

Unter dem Motto „Gesundheit und Pflege aus einer Hand“ wurde als Grundkonzept das wohnortnahe Familienkrankenhaus, verbunden mit weiteren sozialen Einrichtungen, entwickelt. Auf dieser Grundlage hat die Hohenloher Krankenhaus (HK) GmbH Zug um Zug ihre Bereiche der stationären und ambulanten Krankenversorgung (340 Betten), der geriatrischen Rehabilitation (20 Betten) und der Seniorenbetreuung (350 Pflegeplätze) zu einem wirtschaftlich erfolgreichen sozialen Dienstleistungsnetz ausgebaut. Nach dem Motto: „Einen alten Baum verpflanzt man nicht“ gibt es kein zentrales Kreisaltersheim für alle, sondern die HK GmbH und ihr Toch-

terunternehmen Seniorenbetreuung GmbH haben in sieben Gemeinden dem örtlichen Bedarf angepasste Häuser errichtet.

Nach einem kurzen Ausflug in die Welt des Catering heißt es im Hohenloher Krankenhaus schon lange wieder: Hier kocht ein eigener Küchenchef. Für das leibliche Wohl der Patienten, Mitarbeiter und Bewohner ist Martin Wolf verantwortlich. Der 29-jährige leitet bereits seit 2002 den Servicebereich Küche und wechselt täglich zwischen seinen Arbeitsplätzen in den Krankenhäusern Öhringen und Künzelsau. Dort unterstützen ihn als stellvertretende Küchenleiterinnen die Diätassistentinnen Daniela

Hecht (Öhringen) und Rosmarie Majewski (Künzelsau). Beide Häuser verpflegen zum einen die eigenen Patienten, Mitarbeiter und externe Tischgäste, zusätzlich werden die angeschlossenen Einrichtungen mit warmen Mahlzeiten beliefert. Die Küche des Krankenhauses in Öhringen kocht für die Altenheime in Öhringen, Pfedelbach und Neuenstein sowie die Geriatrische Reha-Klinik Öhringen, aus der Künzelsauer Küche werden die Senioreneinrichtungen in Forchtenberg, Dörzbach, Krautheim und ein Gymnasium mit Mittagessen versorgt. Die Küchenteams kochen so insgesamt rund 1.000 Essen täglich.



Fotos: ug

Der 29-jährige Martin Wolf leitet den Servicebereich Küche des Hohenloher Krankenhauses. Dafür wechselt er täglich zwischen zwei Arbeitsplätzen.

## Der heiße Draht zum Küchenchef

Die Mahlzeiten werden frisch zubereitet und unmittelbar per Tablett an die einzelnen Stationen im Krankenhaus verteilt. „Bei uns wird der Patient noch mit Namen angesprochen und ist keine Num-

mer“, erklärt der Küchenchef, der regelmäßig auf die Krankenstationen geht und sich dort vorstellt. Jeder Patient findet eine Informationsmappe vor, in der auch das Verpflegungsangebot einen breiten Raum einnimmt. Regelmäßig erfasst ein Qualitätsbeauftragter (s. auch Kasten) viele Parameter rund um das Essen: etwa Geschmack, Temperatur oder die Essenszeit. Als neuen Patienten-Service hat Martin Wolf, der selbst auch die Ausbildung zum Qualitätsbeauftragten absolviert hat, jetzt eine Küchen-Hotline eingerichtet. Wer Anregungen, Wünsche oder auch Kritik zum Essen vorbringen möchte, kann den Küchenchef oder die beiden Diätassistentinnen von Montag bis Freitag zwischen 12.00 und 14.00 Uhr über das hausinterne Telefon direkt erreichen. Dass die Wünsche nicht nur angehört, sondern nach Möglichkeit auch umgesetzt werden, zeigen die Pa-

tientenbefragungen. Darin wird das Krankenhausessen mit der Note 1,7 bewertet. Das freut den Küchenleiter: „Man kann ja miteinander schwätzle!“

## Geschmacksfrage für Senioren und Schüler

Im Gespräch ist Martin Wolf selbstverständlich auch mit den Senioren. Er besucht jedes Altenheim monatlich, gemeinsam mit Bewohnern und der Hauswirtschaftsleitung wird dabei über den Speiseplan gesprochen und Wünsche geäußert. Die Senioren mögen vor allem traditionelle Gerichte, eine deftige Schlachtplatte kommt ebenso gut an wie Arme Ritter als süßes Hauptgericht. Freitags muss es Fisch geben und am Sonntag gehört der Braten mit Spätzle auf den Tisch. Im Gegenzug verlangen die Schüler für ihren Mittagstisch eher



Diätassistentin Daniela Hecht unterstützt Küchenleiter Martin Wolf als Stellvertreterin in Öhringen.

## Promotion



## Die Auswahl des optimalen Speiseöls

**Küchenleiter, die Rapsöl verwenden wollen, haben die Wahl. Worin unterscheiden sich die verschiedenen Sorten?**

Obwohl kaltgepresste Rapsöle das Image des gesünderen Öls haben, sind raffinierte und kaltgepresste Öle hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften gleich zu bewerten. Die Fettsäurezusammensetzung ist für beide Sorten weitestgehend identisch. Neben der Farbe ist der Geschmack und Geruch der kaltgepressten Rapsöle deutlich intensiver, saftig und nussig ausgeprägt wohingegen raffinierte Öle geschmacks- und geruchsneutral sind.

**Welches Öl lässt sich entsprechend hoch erhitzen, welche Rapsölvariante eignet sich besonders gut für die kalte Küche?**

Native, kaltgepresste Rapsöle haben ihr Haupteinsatzgebiet bei der Zubereitung von Speisen in der kalten Kü-

che. Hier ist der arteigene Geruch und Geschmack der kaltgepressten Rapsöle ein wichtiger Faktor, der den Verwendungszweck des Öls bestimmen kann, da der saftige, nussige Geschmack besonders gut für Salate und viele andere Gerichte geeignet ist. Die Verwendung von Feinem Rapsöl ist auch immer dann empfehlenswert, wenn eine Beteiligung der Öle am Geschmackseindruck des zubereiteten Lebensmittels nicht erwünscht ist.

**Was gibt es bei der Verwendung der verschiedenen Rapsöle in der Küche zu beachten?**

Eine dunkle und kühle Lagerung der Rapsöle wirkt sich immer günstig auf die Haltbarkeit aus, auch wenn die Flasche bereits angebrochen ist. Dabei ist es auch möglich, Rapsöl im Kühlschrank aufzubewahren. Bei der Zubereitung von Speisen sollte die Temperatur nur so hoch gewählt werden wie dies für die Zubereitung not-

wendig ist. Mit höheren Temperaturen wird in der Regel nicht erreicht, dass das Lebensmittel schneller gart, es führt lediglich dazu, dass wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen. Jede Temperaturerhöhung um 10 °C verdoppelt die Reaktionsgeschwindigkeit. Wird ein Steak nicht bei 180 °C, sondern bei 200 °C in Rapsöl gebraten, so nimmt der Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen viermal so schnell ab, ohne dass das Steak viermal so schnell gar wird.

**Wie schneiden die beiden deutschen Rapsölvarianten im ernährungsphysiologischen Vergleich zu anderen Ölen ab?**

Nach seinen ernährungsphysiologischen Eigenschaften beurteilt, wird Rapsöl heute als eines der wichtigsten Speiseöle angesehen. Es wird empfohlen, Rapsöl bei der Zubereitung von Speisen einzusetzen, wo immer dies möglich ist.



Dr. B. Matthäus, Lebensmittelchemiker Bundesforschungsanstalt für Ernährung u. Lebensmittel, Institut für Lipidforschung, Münster.



trendige Gerichte aus der internationalen Küche, etwa Lasagne oder Frühlingsrolle. Dass Martin Wolf hier richtig reagiert, zeigt der gute Zuspruch: Aßen zu Beginn nur etwa zehn Schüler mittags in der Schule, sind es mittlerweile rund 70, die sich täglich eines der beiden zur Wahl stehenden Mittagessen schmecken lassen. Gemüse und Salat gehören übrigens immer dazu. Bei Umfragen geben die Schüler ihrem Menü die Note 1,8 – ein Ergebnis, das sich sehen lassen kann.

Küchenleiter Martin Wolf entwirft einen Fünf-Wochen-Grundspeiseplan, der für beide Krankenhausküchen gleich ist. Zwei der Menüs, eines davon immer vegetarisch, ist schülergerecht, zwei weitere Menüs sind eher seniorengerecht ausgewählt. Dabei gibt es durchaus Überschneidungen – ganz verschieden sind die Geschmäcker nun doch nicht – manchmal reicht eine andere Namensgebung. Nudeln mit Hackfleischsoße kommen im Altenheim besser an, die Schüler essen lieber Spaghetti bolognese.

Sowohl in die Senioreneinrichtungen als auch in die Schule wird das Essen in Mehrportionsbehältern ausgeliefert und dort im Schöpfsystem ausgegeben. Die wohnortnahe Versorgung macht sich hier bei den Transportzeiten bemerkbar, sie beträgt maximal 30 Minuten. Die Temperatur des gelieferten Essens überprüft Martin Wolf regelmäßig, die nicht beheizbaren Thermoporte (Rieber) halten die Wärme völlig wunschgemäß. Ausgefahren werden übrigens nur die warmen Komponenten; Frühstück, Abendessen, Salat und Desserts werden in den Seniorenheimen vor Ort zubereitet.

Für den Einkauf nutzt der Küchenleiter oft das Angebot baden-württembergischer Landwirte. Obst, Gemüse und Salate kommen aus der Umgebung. Das Fleisch wird frisch vom Großmetzger des Ortes geliefert. Dieser ist in der Lage, auf individuelle Kundenwünsche einzugehen und beispielsweise die Fleischküchlein (andernorts Frikadellen genannt) auch ohne Zwiebeln herzustellen. Spätzle, Maultaschen und Co., ohne die hier in der Gegend kein Essen vollständig wäre, liefert ein GV-Spezialist aus dem Ländle.

## Aktionen als Herausforderung

Abwechslung in den Speiseplan bringen regelmäßig stattfindende Aktionen. Wobei die Patienten und Klinikmitarbeiter mit der Abwechslung bereits sehr zufrieden sind, wie Martin Wolf aus den Befragungen weiß. Doch der Küchenchef und seine Teams wollen sich damit nicht zufrieden geben und freuen sich über neue Herausforderungen. Dabei kommt man zunehmend von klassischen Aktionswochen weg. Interessanter seien da einzelne Aktionstage, meint Martin Wolf. So gab es einen Spargelmonat, in dem jeweils an zwei Tagen der Woche Spargelgerichte auf der Karte standen. Kreativ hatte die Küchencrew die Fußball-WM kulinarisch begleitet. In den Caféterien waren in der Vorrunde je nach Spieltagbegegnung entsprechende länderbezogene Köstlichkeiten im Angebot: Von American BBQ Ribs über Brasilianische Filetpfanne, Polnische Rinderroulade bis hin zu Känguru-Gulasch down under. Super angekommen ist auch die Pfundsfitt-Aktion, die über einen Zeitraum von zehn Wochen nicht

nur die Tischgäste fit machte, sondern mit dem Anspruch, ausschließlich frische Produkte (kein TK) zu verwenden, auch die Logistik auf eine harte Probe stellte.



Aktionen wie hier während der Fussball-WM in der Mitarbeiter-Cafeteria haben einen hohen Stellenwert.

## Stolz auf Küchenleistung

Auch zu besonderen Gelegenheiten wie dem Tag der offenen Tür oder zum Sommerfest der Altenheime nutzt die Küche jede Gelegenheit, ihr Können unter Beweis zu stellen. Bewirtung an mehreren Stationen, Feines aus dem Wok oder Cocktails mit feinem Fingerfood auf der Dachterrasse, die Mitarbeiter der Verpflegungsabteilung sind stolz darauf, sich präsentieren zu können. Die Anerkennung der eigenen Leistung auch außerhalb des eigenen Hauses und der kooperative Führungsstil des jungen Küchenchefs lassen das Team an einem Strang ziehen. In regelmäßigen Teambesprechungen werden Entscheidungen transparent gemacht und schließlich von allen mitgetragen. So konnten alle bisherigen Ziele, nicht zuletzt die des Qualitätsmanagements, erreicht werden. (ug)

### Qualitätsmanagement

Ziel des Qualitätsmanagements ist eine systematische Qualitätsförderung in allen Häusern. Mitarbeiter aus allen Berufsgruppen leben mit viel Engagement bewusste Patienten-, Bewohner- und Kundenorientierung. 18 Personen haben im letzten Jahr an einer Fortbildung zu Qualitätsbeauftragten ihrer Bereiche teilgenommen. Das Qualitätsmanagement wurde neu strukturiert, sys-

tematisch weiter entwickelt und inzwischen mit dem Gütesiegel KTQ ausgezeichnet. KTQ ist ein Krankenhaus-spezifisches Zertifizierungsverfahren, in welchem 72 qualitätsrelevante Kriterien mit insgesamt 700 Einzelfragen zu erfüllen sind. Die Bereiche Küche und Reinigung sind zudem zusätzlich seit Mai 2006 nach DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert.