



Regionalität ist Trumpf

Gutes Essen hat in der Hohenloher Krankenhaus gGmbH einen hohen Stellenwert

Zwei Krankenhäuser in Öhringen und Künzelsau bilden die Grundpfeiler der Hohenloher Krankenhaus gGmbH. In den Küchen beider Einrichtungen kümmert sich Gastronomieleiter Martin Wolf um das leibliche Wohl der Patienten.



Bratenstücke werden überwiegend über Nacht gegart. Das dient der Qualität und spart Energie.

Damit nicht genug, versorgen die beiden Küchen noch eine angegliederte Rehaklinik, sechs dazu gehörende Seniorenheime (ein siebtes ist im Bau und ein achttes in der Planung) und unter anderem noch drei Schulen, einen Kindergarten sowie das Landratsamt in Künzelsau. Ein weiteres lohnendes Geschäftsfeld für die beiden Krankenhausküchen liegt in der Beliefe-

rung diverser Events. Auch hierfür ist man gut gerüstet. Und sollten einmal die passenden Gerätschaften fehlen, so werden diese von einem Gastronomieausstatter einfach geliehen.

Qualität mit Brief und Siegel

Die Hohenloher Krankenhaus gGmbH ist im Verbund der Regionalen Gesundheitsholding Heilbronn Franken für die Versorgung der Bevölkerung des Hohenlohekreises mit 109.000 Einwohnern zuständig. Als eines der ersten Krankenhäuser Deutschlands, das nach KTQ zertifiziert wurde, erhielt man 2007 den KTQ award verliehen, damals als deutschlandweit bestes Krankenhaus. Ab 2006 wurde die Küche zusätzlich nach DIN ISO-zertifiziert.

„Es geht immer etwas!“

In Öhringen sind 32 Mitarbeiter in der Küche tätig, viele von ihnen in Teilzeit. „Dadurch ist man insgesamt flexibler“, sagt Martin Wolf. Hier werden täglich ca. 600 bis

650 Essen gefertigt. Die Küche in Künzelsau ist mit 14 Mitarbeitern besetzt und produziert täglich ca. 400 bis 450 Essen. Auf die Frage, ob die Kapazitäten der Küchen ausgelastet sind oder ob noch Luft da ist für weitere Aufträge, antwortet Wolff: „Es geht immer noch etwas! Die Küche in Künzelsau wurde 2004 neu gebaut. Sie wurde damals ausgelegt für ca. 230 Essen. Mittlerweile sind wir bei etwa der doppelten Menge angekommen und ein weiterer Zuwachs ist kein Problem.“

Die Hardware

Bestückt ist die Küche in Künzelsau mit SelfCooking Centern von Rational, einer Druckgarbraisiere, einer Kippbratpfanne, vier Kesseln und einem Induktionsherd. Insgesamt hat man hier vor allem auf Geräte von Küppersbusch gesetzt. Die Spülmaschine ist von Hobart, außerdem gibt es natürlich noch das Fließband und einen Schockkühler. Die Küche in Öhringen stammt überwiegend aus dem Jahr 1982.



Fotos: Schneider

Auch dort findet sich neben einem alten Rational Kombidämpfer ein modernes SelfCooking Center. Des Weiteren befinden sich hier Kessel von Küppersbusch sowie ältere Kipper und ein Herd, der noch in diesem Jahr gegen einen neuen Induktionsherd ausgetauscht werden soll.

Produziert wird im Cook&Serve-Verfahren. Einiges wird aber dennoch vorproduziert. Seit einiger Zeit werden z.B. Braten über Nacht gegart. Hiervon ist der engagierte Küchenleiter begeistert: „Wir garen vieles über Nacht. Dadurch kann man Strom sparen und man bekommt beim Braten einen super Geschmack, da dieser im eigenen Saft schonend gegart wird. Man braucht dazu auch nicht so viele Convenienceprodukte.“

In Öhringen arbeitet die Küche noch mit einem alten Stierlen-System, das mit Wärmepellets funktioniert. In Künzelsau wird das Mittagessen mit Socomel-Wagen auf die Stationen gebracht, die hier mittlerweile seit zwölf Jahren im Einsatz sind. Die Cook&Serve-produzierten Speisen werden dort vor der Ausgabe noch einmal erhitzt, damit das Essen heiß beim Patienten eintrifft. So kommen die Speisen mit der richtigen Temperatur an und die Patienten sind sehr zufrieden. In Öhringen werden zusätzlich das Altenheim und die Rehaklinik direkt vom Krankenhaus über eine unterirdische Verbindung beliefert. Hier werden die einzelnen Stationen zurzeit noch per Tablettservice versorgt. Dies soll sich in absehbarer Zeit ändern. Das Mittel der Wahl wird dann das Schöpfsystem sein. Auf den Stationen gibt es Wohnküchen, zu denen das Essen geliefert wird.

Vor Ort werden künftig die Bewohner in alle Tätigkeiten rund um das Essen integriert. Sie helfen bei den anfallenden Arbeiten mit und bleiben, so der Grundgedanke, dadurch insgesamt fitter. Extern ausgeliefert wird in Großgebunden mit Rieber Thermoporten. Das Essen wird eingefüllt und mit eigenen Fahrzeugen bei den Kun-

den angeliefert. Die Verteilung der Speisen übernehmen diese dann selbst.

Produkte aus der Region

Das Essen ist wichtig in der Hohenloher Krankenhaus GmbH. Für den Geschäftsführer Dieter Bopp ist das Essen nicht nur reine Nahrungsaufnahme, damit man satt wird, sondern das Essen hat einen hohen Stellenwert. Die Hohenloher Krankenhaus gGmbH ist seit Juli 2010 Fördermitglied von Slow Food. Und den Satz von Carlo Petrini, dem Gründer von Slow Food „Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben“ haben sich auch Dieter Bopp und Martin Wolf zu eigen gemacht. „Wir wollen nicht billiger kaufen, sondern wir wollen eine gute Speisenqualität haben. Also Qualität steht vor dem Preis. „Wir wollen, dass die Menschen auch durch unser Essen gesund werden und nicht noch kränker“, sagt Martin Wolf.

Produkte aus der Region sind ein Trumpf in den Küchen von Öhringen und Künzelsau. Natürlich ist

das Ganze trotzdem auch noch eine Preisfrage und nicht alles ist regional zu einem annehmbaren Preis erhältlich. „Aber“, so der Gastronomieleiter, „ich wäre ja dumm, wenn ich zum Beispiel Äpfel aus Neuseeland kaufen würde. Hier im Hohenlohekreis gibt es zahlreiche Apfelbauern, wo ich die Ware frisch und günstig erstehen kann.“ Dasselbe gilt zum Beispiel für die Kartoffeln, die man aus Lauffen am Neckar bezieht, oder auch für Salate, die die Firma Gartenfrisch Jung aus Jagsthausen liefert. Das Fleisch kommt ebenfalls aus der Region. Lieferant ist hier eine Metzgerei in Öhringen. Von dort kommt zum überwiegenden Teil Schweine- und Rindfleisch aus Hohenlohe, ein geringer Teil aus Bayern. Aus der Region für die Region eben. Ein wichtiger Faktor für eine Krankenhausküche, mit dem es sich auch sehr gut werben lässt. „Der Anteil an regionalen Produkten in unserer Küche beläuft sich derzeit auf ungefähr 65 Prozent“, meint Wolf. Der Convenienceanteil in den Küchen liegt bei ca. 35 Prozent. Natürlich geht es auch nicht ganz ohne Großlieferanten. Hier arbeitet man mit Rewe zusammen.

Martin Wolf

Martin Wolf wird demnächst 34 Jahre alt. Seine Ausbildung als Koch hat er im Parkhotel in Ilshofen absolviert. Nach einer längeren Beschäftigung dort wechselte er ins Kurhaus König nach Bad Mergentheim. Anschließend war er in einem Altenheim in Orendesall als Küchenchef tätig. Von dort ging es nach Öhringen und Künzelsau als stellvertretender Küchenleiter der Hohenloher Krankenhaus gGmbH. Nach dem Ausscheiden seines Vorgängers übernahm er 2001 die Position des Küchenleiters in beiden Häusern. Wolf hat die Ausbildungsberechtigung und darf Lehrlinge in seinem schönen Beruf ausbilden. Er hat eine Weiterbildung zum Qualitätsmanagementbeauftragten erfolgreich durchgeführt sowie diverse weitere Fortbildungen im betriebswirtschaftlichen Bereich.



Gastronomieleiter Martin Wolf in seinem Büro.