



Küchenchef Markus Keßler schaut seinen Mitarbeiterinnen Gülizar Erdogan (links) und Athina Vreta über die Schulter.

BILDER: RITTELMANN

Gesundheit: In der Küche des Klinikums arbeiten rund 60 Vollzeitkräfte / Pfälzer Kost gibt es genauso wie vegetarisches Essen

„Was schmeckt, das tut auch gut“

Von unserem Redaktionsmitglied
Julia Wadle

LUDWIGSHAFEN. Hand in Hand arbeiten die neun Frauen am Fließband: Eine legt die Tablettis und Zettel mit Menüanweisungen darauf, die nächste das Besteck, danach kommen Tassen, vorgegartere Teller, Butterpäckchen und Joghurts dazu. Am Ende wird nochmal alles kontrolliert, damit auch jeder Patient bekommt, was er bestellt hat und essen darf. Rund anderthalb Stunden stehen die Mitarbeiterinnen der Klinikumsküche am Band, um das Abendessen vorzubereiten. Hinter ihnen liegen anstrengende Stunden, gegen 6 Uhr morgens starten die rund 60 Vollzeitangestellten.

Das ist einer der Gründe, warum im Krankenhaus so früh zu Abend gegessen wird, erklärt Marcus Keßler, Leiter der zentralen Speiserverorgung des Klinikums. „Außerdem verpassen die Patienten manchmal aufgrund von Untersuchungen das Mittagessen, so sollen sie nicht so lange warten müssen“, führt der gelernte Koch weiter aus.

Im hinteren Teil der Großküche laufen derweil die Putzarbeiten. „Hier läuft noch einiges in Handarbeit“, erklärt Küchenchef Keßler. In den Kochtöpfen – so groß, dass ein Kind darin Platz finden könnte – sind noch Reste der Rinderbrühe, die es zum Mittagessen als Vorspeise gab. „Kaltquellsoßen gibt es bei uns nicht, ich finde schon das Wort unappetitlich.“ Dass darin noch ein

Verbrauch pro Jahr

- Die Lebensmittelkäufe kosten pro Jahr **1,4 Millionen Euro.**
- **29 000 Kilogramm Fleisch** werden jährlich im Klinikum zubereitet, ebensoviel Gemüse und Salat.
- Über eine **halbe Million Brötchen** und Brotscheiben (519 030) werden in zwölf Monaten im Klinikum verzehrt.
- **40 000 Patienten** essen jährlich im Klinikum.
- **Rund 30 000 Besteckteile** werden täglich bei den drei Mahlzeiten verwendet.

Knochen liegt, der ausgekocht wurde, macht den Küchenchef stolz: „Wir verwenden hier nur frische Zutaten, die wir uns aus einem Umkreis von 60 Kilometern liefern lassen. Das Fleisch bekommen wir aus Grünstadt, Obst und Gemüse aus Hochstadt und Brot direkt aus Ludwigshafen.“

Gerichte wie früher

Die Lebensmittel werden in mehreren Kühlhäusern gelagert, die an die Küche angrenzen. Viel ist es nicht, gerade genug für die nächsten Tage – nichts soll lange liegen, alles frisch sein. Nur eine Box mit Kiwis steht ungekühlt vor einem der begehrten Kühlräume. „Die Früchte kontrollieren wir täglich, damit die Pa-



Hand in Hand arbeiten die Mitarbeiterinnen am Fließband.

tienten sie erst bekommen, wenn sie auch reif sind. Harte Kiwis wollen wir keinem zumuten“, sagt Keßler.

Dass gutes Essen für den Heilungsprozess unerlässlich ist, davon ist nicht nur der 31-jährige Küchenleiter überzeugt, sondern auch seine Chefin Diana Ristau, Geschäftsführerin der Wirtschaftsgesellschaft des Klinikums. Gemeinsam haben sie es sich zur Aufgabe gemacht, das Klinikessen weiter zu verbessern. „Den Patienten schmecken einfache Gerichte, die sie noch von früher kennen, meist am besten. Und was schmeckt, das tut auch gut“, meint die Geschäftsführerin.

Das beherzigt auch Küchenchef Keßler bei der Menüplanung. „Verschnörkeltes Essen brauchen wir

nicht. Wir sind hier in der Pfalz, hier essen die Menschen gerne deftig. Das soll sich auch in unserem Essen widerspiegeln“, sagt er. Handkäs mit Musik gehört dazu wie Leberwurst – je nach Gesundheitszustand des Patienten und Vorlieben.

Dafür sind täglich Giovanna Italia und ihre Kollegen unterwegs bei den Patienten. Als Mentierfasserin fragt sie die Patienten, was sie am nächsten Tag gerne essen würden und bespricht sich mit Ernährungsberatern. „Mir ist es wichtig, dass man sich auch mal kurz zu den Patienten setzen kann und zuhört“, sagt Italia.

Umfrage unter Patienten

Nicht nur für die Patienten, auch für die Mitarbeiter des Klinikums wird in der Großküche gekocht. Vegetarische Speisen, Essen für Allergiker oder Gerichte, die halal sind, bietet das Klinikum an. „Nur veganem Essen verweigern wir uns“, erklärt Keßler. Um auch künftig das anzubieten, was sich die Patienten wünschen, bittet Keßler sie um Rückmeldungen. „Cremige Suppe finde ich wunderbar“, steht etwa auf einer Bewertungskarte geschrieben. „Wir versuchen das zu berücksichtigen, insofern es der Gesundheitszustand zulässt“, so Keßler. „Wir wollen eine hundertprozentige Zufriedenheit bei allen Patienten; denen, die gefüttert werden müssen, und denen, die verwöhnt werden wollen.“