



Simona Jäger, Markus Meyer und Dominik Kraus arbeiten am Fließband (von links). Weihnachtsschmuck und Desinfektionsmittel (rechts).

Fotos: Karl

Das Fest der Liebe geht durch den Magen

Ein Krankenhaus schließt auch an Weihnachten nicht: zu Besuch in der Wörther Klinik Küche

Von Wolfgang Karl

Ja, sie ist ein echter Weihnachtsmensch, sagt Barbara Brandl und lacht. Die Leiterin der Wörther Krankenhausküche lacht überhaupt viel – und scheint ein Herz für ihre Mitarbeiter zu haben: Den Dienst an Weihnachten, den übernimmt sie. „Die anderen haben Familie und Kinder, da mache ich das“, sagt Brandl. Ihre Belohnung sei, wenn es den Patienten, die über die Feiertage im Krankenhaus bleiben müssen, schmeckt und sie ihnen eine Freude machen könne – mit Tablett, statt Tabletten.

Dafür fährt die Küche der Kreisklinik einiges auf: Am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag sowie am Neujahr gibt es jeweils Festtagsmenüs. Neben deftiger Vollkost stehen im Krankenhaus grundsätzlich auch figurfreundliche mediterrane Gerichte und Vegetarisches zur Auswahl. So gibt es neben dem Klassiker Gänsekeule mit Blaukraut und Knödel am 25. Dezember auch Zanderfilet auf Kohl und Käsespätzle. Rehbraten mit Rahmgemüse, Sauerbraten, Kaiserschmarrn, Putensteaks und Apfelstrudel. Dazu kommen Suppen und diverse Desserts. Festlich soll es leben sein, auch im Krankenhaus.



Am laufenden Band wird angerichtet.



Ein Hauch von Molekularküche.



Proben von jedem Gericht werden eingefroren.

Nur ein Drittel der üblichen Menge

Statt der üblichen rund 120 Betten Dauerbelegung werden wohl nur etwa 60 belegt sein, sagt Krankenhausdirektor Martin Rederer. Außerdem ist das Krankenhaus-Café über die Feiertage geschlossen, also entfallen die Mitarbeiteressen. Fünf Dutzend Mahlzeiten werden dennoch zu kochen sein.

Den Einkauf übernehmen Brandl und Koch Markus Meyer. Diabetisberaterin und Diätassistentin Brandl achtet dabei darauf, dass die Kranken gesund essen. Pro Essen haben sie und Kollege Meyer etwa sechs Euro zur Verfügung. Eine Herausforderung, schließlich müssen dafür Suppe, Hauptspeise, Dessert und Salat kalkuliert werden – und schmecken soll es auch. Das Essen wird in Wörth täglich mit den Patienten besprochen, Verbesserungsvorschläge gerne aufgenommen. „Die Geschmäcker sind natürlich verschieden, aber eigentlich bekommen wir sehr gutes Feedback“, sagt Brandl. Zugenommen haben in den vergangenen Jahren lediglich die Lebensmittelunverträglichkeiten, auf die das Küchenteam zu achten hat.

Aber die haben allesamt bereits in verschiedenen Restaurants gearbeitet. Meyer war früher im Bischofshof und im Andechser in Regensburg, Kollege Dominik Kraus



Markus Meyer und Barbara Brandl.

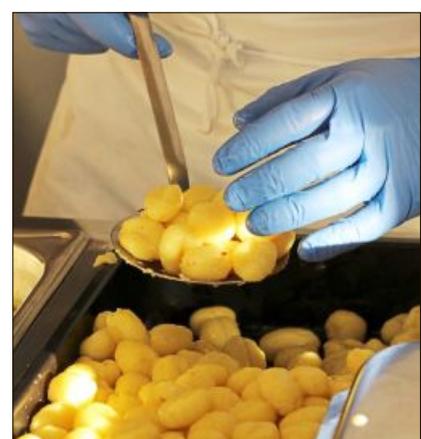
hat in Passau gelernt und war unter anderem auf der Burg Falkenstein als Koch. Als Familienväter, sagen sie, sei es im Krankenhaus schon wesentlich angenehmer. „Sicher, wir fangen um sechs Uhr in der Früh an, sind dafür aber gegen 14 Uhr schon wieder fertig“, sagt Meyer. Kraus schätzt, dass es keine Überstunden gebe und normale Arbeitstage.

Weihnachten mit der Familie als Luxus

Im Berufsstand der Köche gelten Weihnachten und Silvester im Allgemeinen als Luxus: Viele, gerade in guten Restaurants, müssen besonders an diesen Tagen schwer schuften. Den Schritt ins Krankenhaus

scheinen die Mitarbeiter schon allein aus diesem Grund nicht bereit zu haben. Die Stimmung in der Küche jedenfalls ist konzentriert, aber fröhlich.

Dabei ist das Anrichten der Speisen wortwörtliche Fließbandarbeit: Die Tablett werden über ein Gummiband gezogen, jeder in der Linie muss seine Handgriffe im Takt erledigen. Welches Essen, welcher Patient bekommt, das steht auf einem Zettel. Besteck und Serviette drauf. Simona Jäger stellt den Teller auf eine Warmhalteplatte, daneben kommt der Thermobehälter für die Suppe. Meyer richtet Gnocchi, Soße und Gemüse an, Jäger legt den Thermo-Deckel drauf. Kraus stellt die Suppe in den Behälter, Deckel drauf. Dazu kommen Salat und



Gnocchi.

Dessert, dann verschwindet das Tablett in einen bereitstehenden Thermotransportwagen. Das Alles dauert im Idealfall keine Minute. Zum Schluss kommen noch die passierten Gerichte: Nicht jeder Patient kann schließlich beißen. So wie Kraus sie anrichtet, sehen sie aus, als seien sie der Molekularküche entsprungen: durchaus etwas für's Auge.

Das Essen kommt in den Wagen noch heiß bei den Patienten an, auch jenen, die das Pech haben, Weihnachten im Krankenhaus verbringen zu müssen. Wer Anfang Januar seine Pfunde zählt, der weiß: Das Fest der Liebe geht durch den Magen – auch im Krankenhaus.

Weitere Bilder unter www.idowa.plus

