

Gulasch aus Löwenstein kommt gut an

BRACKENHEIM Seit Montag erhalten die Krankenhaus-Patienten Essen aus der Fachklinik – Heute folgt Möckmühl

Von Reto Bosch

Ich bin mit dem Essen sehr zufrieden", erklärt Timo Häfner. „Das Wildgulasch war gut“, sagt Detlef Lakowitz. Beide Männer liegen derzeit im Krankenhaus in Brackenheim. Vor zwei Jahren musste sich Lakowitz schon einmal in diesem Haus der Stadt-Landkreis-Kliniken (SLK) behandeln lassen. Einen Qualitätsunterschied beim Essen stellt er nicht fest. Dabei gibt es eine gravierende Veränderung. Damals kochte die Brackeneimer Küchenmannschaft noch selbst. Seit Montag liefert die Klinik Löwenstein täglich rund 250 Mittagessen. Um rund 30 Stellen und eine Million Euro einzusparen, hatten die SLK-Kliniken beschlossen, in Brackenheim und Möckmühl keine Speisen mehr zu produzieren. Vor allem im Zabergäu löste dies Protest aus.

Küche Haube, weißer Kittel: Der kaufmännische Direktor Michael Knüppel steht in der Brackeneimer Küche und beobachtet das Treiben. Er weiß um die emotionalen Reaktionen, die die Entscheidung ausgelöst hatte. Vor diesem Hintergrund ist er besonders froh darüber, dass ihm noch keine Kritik am neu-



Die Arbeitsorganisation in der Brackeneimer Krankenhausküche hat sich grundlegend geändert. Foto: Dittmar Dirks

en Essen zu Ohren gekommen ist. „Wir sind sehr zufrieden. Es gab keine Anlaufprobleme.“ Die Qualität sei so hoch wie erwartet.

Otto Vogelmann wirbelt derweil durch die Räume. Der Löwensteiner Gastronomieleiter muss derzeit überall gleichzeitig sein. In Löwenstein, weil dort das Essen nach dem neuen Verfahren gekocht wird. In Brackenheim, weil dort zwölf Mitarbeiter Braten, Nudeln und Gemüse zu Ende garen und portionieren müssen. All dies geschieht unter Zeitdruck, schließlich muss das Mittagessen mit einer Temperatur von mindestens 65 Grad Celsius bei den Patienten ankommen.

Organisation „Wir sind gut gestartet“, findet Vogelmann, sagt aber auch: „Es sind noch einige Feinjustierungen notwendig.“ Das verbliebene Brackeneimer Küchenteam hat heute andere Aufgaben, arbeitet in einer neuen Organisation. „Die Leute haben das aber gut angenommen“, meint Vogelmann. Zu dieser Mannschaft gehört zum Beispiel Susanne Pichler. Sie richtet die Essen portionsweise an, orientiert sich dabei an den Menükarten der Patienten. Die Frau arbeitet zügig, in unmissverständlichem Ton fordert sie

Nachschub an, wenn Nudeln, Kartoffeln oder Lachs zur Neige gehen.

Doch Brackenheim ist nur der Anfang. Am heutigen Donnerstag verpeisen die Patienten in Möckmühl zum ersten Mal Essen aus Löwenstein. Und bis zum 2. März kommen noch der Plattenwald in Bad Friedrichshall und der Heilbronner Gesundbrunnen dazu. Die Köche und Helfer in Löwenstein versorgen dann mehr als 3000 Esser in fünf Häusern. Dazu kommen noch einige externe Kunden. Trotzdem will Otto Vogelmann seiner Linie treu bleiben: Viele regionale Produkte, wenig vorgefertigte Komponenten.

@ Ihre Erfahrungen?
reto.bosch@stimme.de

Hintergrund

Kochverfahren

Fleisch, Fisch oder Bratwürste fertigen die Löwensteiner nach dem sogenannten Sous-Vide-Verfahren. Sie unterbrechen den Garprozess, vakuumieren die Speisen und kühlen sie schonend auf zwei Grad Celsius. Vor Ort werden die Essen zu Ende gegart und verteilt. Die Patienten haben drei Menüs zur Auswahl. red