Herz hängt an den Patienten und den Tellern

MEDIZIN In der Küche des Krankenhauses Wittmund werden täglich 250 Mittagessen vorbereitet – und das mit Liebe

VON INGA MENNEN

WITTMUND – Picatta von der Aubergine mit Paprikasoße und Nudeln. Gedünstetes Hokkifilet in Kräutersauce mit Kartoffeln. Bulgur Sesam Bowl mit gebackenen Soja-Nugget und Ingwerdip. Wer diese und die vielen anderen namhaften Gerichte, die es sicher auch auf die Speisekarte eines Sternerestaurants geschafft hätten, genießen möchte, kommt nicht darum herum, sich im Krankenhaus Wittmund behandeln zu lassen. Denn hier, und das wissen nicht nur die Patienten, geht die Genesung auch durch den Magen. Und so ist es nicht verwunderlich, wenn man Menschen fragt wie der Klinik-Aufenthalt war, als erste Aussage zu hören bekommt: „Das Essen war top."

Arbeitstag beginnt morgens um 5.30 Uhr

Seit drei Jahren ist Sven Jacobi Küchenchef. Und seitdem hat sich einiges – zum Guten – geändert, was die Patienten, aber auch die vielen Mitarbeiter wohlwollend loben. „Ich bin auf Spiekeroog aufgewachsen und habe dort Koch gelernt im Hotel Inselfriede", sagt der 41-Jährige. 2014 hörte er dann, das die Stelle als stellvertretender Küchenchef im Krankenhaus freigeworden ist, und allein aus dem Familiengedanken heraus zog Jacobi mit Frau und Kindern aufs Festland nach Burhafe. „Damals aber wurde die Küche noch von einer Fremdfirma gemanagt", sagt Sven Jacobi. Das Essen war nicht das Beste, und so entschied sich der Koch 2018 zum Klinik-Geschäftsführer Ralf Benninghoff zu gehen und zu sagen: „Wir brauchen keine andere Firma, wir können das auch alles selber machen." Gesagt, getan. Seitdem hat sich die Qualität sehr verbessert, und das wissen auch die Patienten zu schätzen.

Morgens um 5.30 Uhr beginnen Jacobi und sein 13-köpfiges Team mit der Arbeit, denn spätestens um 14 Uhr hat der letzte Patient sein Essen vor sich stehen. „Dafür haben wir dann um 14Uhr Feierabend, das ist vor allem im Sommer ganz schön", lobt Jacobi, der drei Kinder hat. Die Stunden, die das Team, das laut Chef super miteinander harmoniert, auf der Arbeit ist, sind aber durchgeplant. Jeder Handgriff muss sitzen.

250 Mittagessen pro Tag

Und so musste am Mittwoch auch Jacobi selbst ans „Band", weil eine Mitarbeiterin ausgefallen ist. Denn am „Band" werden die Teller für die einzelnen Stationen fertiggestellt. 250 Mittagessen gehen täglich raus – Mittwochs ist übrigens immer Eintopftag. Aber damit nicht genug, es gibt nicht nur einfach einen Pott Suppe, die Wahl besteht zwischen drei Gerichten, nämlich Vollkost, angepasste Vollkost und Vollkost ovo-lacto-vegetabil (Veggie, aber mit Milch und Eiern). „Natürlich können wir auch vegan und nehmen auf Unverträglichkeiten Rücksicht", sagt Jacobi.

Er ist für den Einkauf und die Berechnung der Gerichte zuständig. Denn wegwerfen, so der Koch, das will er nicht. Die Speisen sind übrigens nicht nur für die Patienten und die Klinik-Mitarbeiter, sondern auch für die Angestellten der Kreisverwaltung und für Essen auf Rädern für den Pflegedienst Hildebrand. „Wir wissen immer genau, wie viele Portionen wir brauchen", sagt der Küchenchef. Denn auf einem Wochenplan können die Wünsche angekreuzt werden. „Pro Gericht machen wir 15 Portionen mehr", sagt der 41-Jährige.

Klinik vor Ort

Denn nicht selten wird das Team gefragt: „Ist davon noch eine Portion da?" Und nicht wenige der Ärzte und Pfleger nehmen sich das Menü, in der Regel gehören Suppe und Nachtisch dazu, mit nach Hause.

Nachhaltigkeit und Regionalität

Nachhaltigkeit ist auch ein großes Thema in der Krankenhaus-Küche. „Die Menüschalen für unsere Außer-Haus-Versorgung, sowohl für die Mitarbeiter, als auch für die Sozialstation Hildebrand habe ich auf biologisch abbaubare Schalen umgestellt", erklärt Jacobi, als er gerade ein Angebot von einer hiesigen Firma bekommt, die Tomaten anbaut. Regionalität, darauf legt Sven Jacobi Wert.

Am „Band" werden die Gerichte für die Stationen fertiggemacht. Dafür sitzen bei Helga Liesert, Martina Ehmen, Küchenleiter Sven Jacobi und Agneta Schipper-Schröder (v. l.) alle Handgriffe. BILDER: INGA MENNEN

105 verschiedene Gerichte in fünf Wochen

Fünf Wochenpläne gibt es, pro Woche mit 21 Gerichten, sprich 105 verschiedene Rezepte sind im Angebot. Dabei wird soweit es möglich ist alles selbst hergestellt. Und so rührt auch Sven Jacobi die Remoulade für den nächsten Tag persönlich an. „Der Renner ist auch das Schollenfilet mit Gurkensalat", sagt der Küchenchef. Davon gehen an einem Tag schon mal 120 über das „Band". Montags und mittwochs überlegt sich Jacobi besondere Gerichte, die nur für die Mitarbeiter gekocht werden, denn schließlich sollen sie für ihre gute Arbeit auch mit gutem Essen belohnt werden.

Aber es ist nicht nur der Mittagstisch, in der Küche werden auch die Teller für Frühstück und Abendbrot hergerichtet. Eine Scheibe Käse, eine Scheibe Salami und eine Scheibe Brot auf den Teller lieblos angerichtet, das gibt es seit dem 1. Januar 2018, seitdem die Klinik die Küche in eigener Verantwortung hat, nicht mehr. „Das Auge isst schließlich mit, und so war einer unserer Kollegen heute damit beschäftigt, 120 Eier zu füllen", sagt Sven Jacobi. Kleine gefüllte Tomaten oder Eier, die gehören für den Küchenchef mit auf einen schönen Brotteller. Und übrigens bestimmen die Patienten selbst, was sie alles morgens und abends essen möchten. Dabei variieren die Aufschnittsorten. „Man will ja nicht immer das gleiche haben", unterstreicht Sven Jacobi, der sich für die Digitalisierung auch im Hinblick auf die Dokumentationen eingesetzt hat.

„Unser Herz hängt am Patienten und an den Tellern", sagt der Küchenchef lachend und beim Blick auf die Teller weiß man, wovon er spricht.

Übrigens, sehniges Fleisch, das würde bei Sven Jacobi niemals die Küche verlassen. Und damit wären wir bei der Überleitung zur nächsten Folge „Klinik vor Ort". Dann wird der Chefarzt der Orthopädie und Unfallchirurgie, Hand- und Fußchirurgie sowie Sportmedizin, Dr. Matthias Lerch, so einiges Wissenswertes über die Achillessehne berichte, die beim Abreißen so schreckliche Geräusche machen kann.

Das Auge isst immer mit – auch in der Klinik.

In der Krankenhaus-Küche werden pro Tag 250 Gerichte mittags zubereitet.