

10. Dezember 2014

## Kochen für 212 Geschmäcker

**BZ-SERIE 50 JAHRE PFLEGEHEIM MARKGRÄFLERLAND: Die Heimküche muss jedes Essen individuell zusammenstellen.**



Küchenchef Karsten Schlott Foto: Jochen Fillisch

WEIL AM RHEIN. Auch wenn sie zur Hauswirtschaftsabteilung gehört: Die Küche des Pflegeheims Markgräflerland ist ein Betrieb für sich. 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter umfasst das Team von Küchenchef Karsten Schlott, darunter sind vier gelernte Köche. "212 Bewohner, das sind 212 unterschiedliche Geschmäcker", bringt Schlott die tägliche Herausforderung für ihn und seine Mannschaft auf den Punkt.

Doch insgesamt sind es sogar rund 500 Essen, die Tag für Tag die Heimküche verlassen: Auch Kindergärten und Schulen werden von hier beliefert, und die haben andere Bedürfnisse und Wünsche als die Heimbewohner. Diese erfahren schon eine Woche im Voraus, was Karsten Schlott auf dem Speisezettel hat und sie können dann zwischen dem normalen und dem vegetarischen Tagesmenü auswählen.

Doch das Team in der Küche muss jedes Essen für die Bewohner individuell zusammenstellen. "Jeder, der eine gesundheitliche Besonderheit hat, bekommt seine

eigene Variante", erläutert Schlott. Ob Schluckstörung, Diabetes oder Unverträglichkeiten auf bestimmte Substanzen – vom Frühstücksbrötchen bis zur Abendsuppe muss auf diese Dinge geachtet werden. "Unsere Köche müssen daher genau wissen, was in den verschiedenen Produkten enthalten ist", sagt der Küchenchef. Und dann müssen sie noch wissen, wer das Fleisch fein geschnitten oder passiert erhält oder wer die Kartoffeln nur als Püree bekommt. Ganz wichtig ist dabei der Informationsfluss aus den Wohnbereichen, denn nur vom Pflegepersonal erfährt die Küche, wo individueller Verbesserungsbedarf besteht.

Bei der Zusammenstellung des Speiseplans orientiert sich Karsten Schlott im Sinne der Senioren an traditionellen Essgewohnheiten: "Freitags gibt es Fisch, samstags Eintopf und sonntags Braten oder Ähnliches." Da sein Budget nicht gerade besonders üppig ist, muss der Chefkoch eine Mischkalkulation erstellen. Klar, dass die eher spartanischen Rösti auf Tomatensauce vom Montag es auch ermöglichen, dass am Sonntag Kalbsgulasch mit Pfifferlingen auf den Tisch kommen kann.

Der Arbeitstag beginnt für das Küchenteam morgens um 6. Da wird das Frühstück gerichtet, der Kaffee gekocht und abgefüllt. Danach geht es aber gleich an die Vorbereitung für das Mittagessen, was bei über 500 Portionen einiges an Zeit kostet. Die Großgebäude für Schulen und Kindergärten kommen in Thermoboxen, das Essen auf Rädern wird in Einzelpartien verpackt. Und während die Bewohner noch ihr Mittagsmenü vertilgen, beginnt in der Küche schon die Vorbereitung für das Abendessen.

Dass es bei der so großen Zahl von Mahlzeiten und Geschmäckern nicht immer allen gleich gut schmeckt, liegt auf der Hand. Doch Karsten Schlott ist bereit, mit jedem Bewohner in Einzelgesprächen Probleme aus der Welt schaffen: "Wir können auf jeden Einzelnen eingehen, aber wir müssen es auch wissen." Insgesamt aber stimmt die Qualität – das beweisen die rund 30 externen Besucher, die täglich zum offenen Mittagstisch ins Pflegeheim Markgräflerland kommen.

Autor: Jochen Fillisch