



Unter der Leitung von Küchenchefin Giuseppina Felice werden die Menüs vorbereitet, gekocht und angerichtet.

Mit dem Ta Reportage aus der

Von einer Spitalküche wird rund um die Uhr Höchstleistung gefordert: Für verschiedenste Bedürfnisse und unter strengen hygienischen Vorschriften müssen innert kurzer Zeit Hunderte von Menüs gekocht und pünktlich verteilt werden. Um zu erfahren, wie das funktioniert, hat eine Journalistin für die «Sprechstunde» im Regionalspital Zimmerberg (ZH) in die Pfannen geschaut.

Text und Fotos: Viviane Schwizer*

Hilda Oberhofer** sitzt am Bett- rand. Die 89-jährige wirkt zu- frieden, atmet aber schwer. Schon mehrere Tage weilt sie im Spital Zimmerberg auf der Abteilung und erzählt nun von der Rückkehr nach Hause. Traurigkeit liegt in der Luft. Das Gespräch kommt ins Stocken. Doch dann tritt ein Mitarbeiter des «Room Service» ins Zimmer, stellt, begleitet von freundlichen Worten, ein Tablett auf das Beistelltischchen neben dem Bett und wünscht einen guten Appetit. Als José Romero den Wärmedeckel vom Teller entfernt, beginnt Hilda Oberhofer zu strahlen – endlich.

Essen erhellt das Gemüt

«Am Essen freue ich mich immer noch», beteuert die betagte Patientin. Dieser Plausch sei geblieben und mache auch

in kranken Tagen immer noch Freude. An diesem Donnerstag besteht das Mit- tagsmenü aus einer Bouillon mit Klös- schen, einem Straussmedaillon an Jus, serviert mit Risotto und gedämpften Zucchetti. Zum Dessert steht ein fri- scher Fruchtsalat mit Minze bereit. Hilda Oberhofer hat unter den vier an- gebotenen Menüs «leichte Vollkost» ge- wählt. Sie hätte sich aber auch für die Kostform «mediterran» oder «vegeta- risch» entscheiden können. Für Patient- Innen mit «Zucker» steht ein Diabetes- menü zur Verfügung.

Wem der Menüplan nicht behagt, kann – wie an diesem Tag beispiele- wise der 29-jährige Peter Niedermann – à la carte essen. Er wünschte sich dringend Spaghetti mit Tomatensauce, wobei ihm der bevorstehende Eingriff dann doch den Hunger vergällte. Er



blett ans Bett

Spitalküche

lobt zwar das Gericht, schiebt den halbvollen Teller aber beiseite. Für Personen mit Ernährungsproblemen stehen zudem spezielle Diätgerichte zur Verfügung. Die Menükosten samt Tee und Früchte sind bei allgemein versicherten Kranken im Spitalpreis inbegriffen. Sowohl allgemein wie halbprivat versicherte PatientInnen können A-la-carte-Gerichte auswählen, wobei Erstere den allenfalls anfallenden Aufpreis zusätzlich entrichten müssen. Auch alkoholische Getränke sind im Spital nicht tabu, falls es der gesundheitliche Zustand erlaubt und können wie in einem Hotel bestellt und separat bezahlt werden.

Fast wie im Hotel

«Im Bereich des Essens ist unser Spital heute mit einem Hotel vergleichbar»,

betont auch Manuel Zimmermann, der Kommunikationsbeauftragte des Hauses. Im öffentlichen Grundversorgungsspital Zimmerberg mit den 123 Betten kommt der gepflegten Gastronomie für die PatientInnen eine grosse Bedeutung zu. Gutes Essen alleine mache zwar nicht gesund, weiss auch Manuel Zimmermann, es fördere aber Lebensqualität und Wohlbefinden. Darum sei gesunde und schmackhafte Kost eminent wichtig. Nicht zu vergessen sei dabei: «Auch das Auge isst mit.» Die Gerichte sollen demnach ansprechend angerichtet werden. Gewährleistet wird der Service der Gerichte vom sogenannten Room-Service, nicht mehr wie früher vom Pflegepersonal. Durch die Trennung könne sich das Pflegefachpersonal voll auf die medizinische Pflege konzent-

rieren. Die Unterschiede von Gastronomie und Pflege werden sogar äusserlich kenntlich gemacht: Während das Pflegepersonal in Weiss arbeitet, tritt der Room-Service in Uniformen auf, wie sie in Hotels üblich sind. Dies soll den PatientInnen das Gefühl geben, im Spital wie Gäste aufgehoben zu sein, erklärt Manuel Zimmermann.

Auch von ärztlicher Seite her kommt der Ernährung im Spital eine grosse Bedeutung zu. Dr. med. Barbara Federspiel, Chefärztin der inneren Medizin, erklärt: «In Anbetracht der heute zahlreichen Krankheiten, die durch unangewogene oder unangemessene Ernährung mit verursacht werden – man denke etwa an Übergewicht oder Diabetes – hat das Essen im Spital einen hohen Stellenwert. Die PatientInnen haben während des Spitalaufent-



Am Fließband werden aufgrund von farbigen, computerisierten Symbolkarten die vorbeifahrenden Teller mit den von den PatientInnen gewünschten Menübestand

halts die Möglichkeit, eine für die passende Kostform kennen zu lernen und zu probieren. Ärztinnen und Ärzte des Spitals empfehlen zum Beispiel all jenen, die nicht auf eine besondere Diät angewiesen sind, die mediterrane Küche, weil diese nicht nur sehr bekömmlich, sondern auch in vieler Hinsicht gesund ist.»

Gekocht wird im Untergeschoss

Was in den Krankenzimmern zu den Essenszeiten schmeckt, beansprucht eine nicht sichtbare und doch umsichtige Vorbereitung, Planung und Durchführung in der Spitalküche: Unter Leitung von Küchenchefin Giuseppina Felice werden die Bestandteile der verschiedenen Menüs in der Spitalküche vorbereitet, gekocht und angerichtet. An den grossen Herden wird die warme Kost zubereitet. Es gibt aber auch Arbeitsplätze, wo kalte Gerichte wie Salate und Desserts zubereitet werden. «Wir produzieren alles frisch, es gibt bei uns keine Fertig- oder Halbfertiggerichte», ergänzt die Küchenchefin. Sie achtet besonders auf eine ausgewogene und vitaminreiche Kost, die schmeckt und die Lebensgeister weckt.

Giuseppina Felice leistet die gesamte Arbeit im Untergeschoss des Spitals mit einem Team von 18 Personen. Darunter sind KöchInnen, DiatköchInnen und auch angelerntes Personal aus Tibet, Sri Lanka und den Ländern des ehemaligen Jugoslawien.

Die ChefIn trägt aber allein die Verantwortung für den Menüplan, der sich – abgesehen von saisonalen Wechseln – alle acht Wochen wiederholt. Auch der Einkauf der verschiedenen Produkte wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Salate, Brot, Milchprodukte, Käse, Pilze und vieles mehr braucht Erfahrung. Zudem gehören das Einteilen der Mitarbeitenden, die reibungslose Abwicklung des Zeitplans bei der Zubereitung der Speisen und die Auslieferung der Menüs auf die Abteilungen zu Giuseppina Felices Pflichtenheft.

Insgesamt werden im Spital Zimmerberg täglich rund 700 Menüs zubereitet. Dazu gehören nicht nur die drei Mahlzeiten für die stationären PatientInnen. Auf Wunsch können auch Angehörige mitessen. Die Spitalküche beliefert zudem ein Spitalrestaurant im gleichen Haus mit warmen und kalten Speisen. Im hauseigenen Lokal mit der

schönen Aussicht auf den Zürichsee können sowohl MitarbeiterInnen wie BesucherInnen essen und trinken. Ausserdem übernimmt die Spitalküche die Zubereitung der Mahlzeiten für den lokalen Spitex-Dienst, was zwar zahlenmässig nicht zu Buche schlägt. Die Mahlzeiten werden kurz vor Mittag von drei Fahrerinnen abgeholt und verteilt.

Auf die Minute genau planen

Die Angestellten der Spitalküche arbeiten in drei Schichten, wobei vor allem über Mittag in einer kurzen Zeitspanne sehr viel Arbeit zu bewältigen ist. 25 Minuten vor dem Service in den Krankenzimmern um 11.20 Uhr beginnt in der Küche die «Bandbelegung»: Die Köchinnen und Köche versammeln sich am Fließband und belegen aufgrund von farbigen, computerisierten Symbolkarten die vorbeifahrenden Teller mit den von den PatientInnen gewünschten Menübestandteilen. Ist das Tablett am Ende des Bandes angekommen, ist es mit sämtlichen Gängen bestückt, worauf es zum Warmhalten zugedeckt wird. Die Arbeit erfolgt ohne Hektik. Jeder und jede kennt die



teilen belegt. Ist das Tablett am Ende des Bandes angekommen, ist es mit sämtlichen Gängen bestückt, worauf es zum Warmhalten zugedeckt wird.

Handgriffe. Anschliessend werden die beschrifteten Tablets in Rollwagen geschoben, damit in den Lift gefahren und von den MitarbeiterInnen des Room-Service auf den Abteilungen verteilt. Der Room-Service ist es auch, welcher der Küche normalerweise am Vortag die kulinarischen Wünsche der PatientInnen meldet. Laut Giuseppina Felice können der Küche aber noch bis eine Stunde vor Ausgabe der Gerichte Änderungswünsche gemeldet werden. «Auch wenn dies eine grosse Flexibilität unsererseits erfordert, können wir damit den Vorlieben und Wünschen unserer Patienten noch besser gerecht werden», freut sie sich. Der Bandservice wurde vor drei Jahren eingeführt. Schon vorher seien die Wünsche der PatientInnen berücksichtigt worden. Dank des neuen computergesteuerten Modells konnten etwa zwei Arbeitskräfte eingespart werden.

Hygiene – im Spital besonders wichtig

Um optimal für das leibliche Wohl der PatientInnen, MitarbeiterInnen und Gäste zu sorgen, braucht es laut Küchenchefin Giuseppina Felice aber

nicht nur eine ausgeklügelte Logistik. «In einer Spitalküche ist Hygiene oberstes Gebot», gibt sie zu bedenken. Gerade bei kranken Menschen dürfe keinesfalls ein Infektionsrisiko eingegangen werden. Dieses Ziel gilt es mit tausend Kleinigkeiten umzusetzen. Giuseppina Felice, die seit neun Jahren – die letzten zwei als Küchenchefin – im Spital Zimmerberg tätig ist, nennt Beispiele: Der Arbeitsplatz muss stets sauber und aufgeräumt sein. Das Arbeiten mit Handschuhen ist beim Bandservice selbstverständlich. Die Schnittbretter für Lebensmittel wie Fleisch, Fisch und Kräuter sind farblich getrennt und dürfen nur für die entsprechenden Zutaten verwendet werden. Weiter werden das saubere und das schmutzige Geschirr strikt voneinander getrennt. Auch bei den Lebensmitteln ist Hygiene das oberste Prinzip. Die rohen und die gekochten Materialien werden separat aufbewahrt. Geachtet wird zudem auf die Verbrauchs- und Ablaufdaten. Speisen, welche die Küche verlassen haben und übrig bleiben, werden weggeworfen.

Auch die Augen essen mit

Giuseppina Felice weiss, dass kaum öffentlich wird, was in einer Spitalküche läuft, solange alles rund läuft. Sie bekommt aber doch hin und wieder Rückmeldungen von den PatientInnen, die sich für ein besonders gelungenes Gericht bedanken wollen. Besonders freut sie sich, wenn sie auch ein Lob für den optischen Eindruck auf dem Teller bekommt. «Das ansprechende Anrichten ist nämlich keine Nebensache», findet sie. Der rote Tomatenschnitt oder die grüne Kräutergarnitur könnten einem Gericht erst recht das gewisse Etwas geben und die Kranken erfreuen. Die südländische Küchenchefin sagt zum Schluss: «Ich arbeite gerne hier, weil ich weiss, dass ich dank meiner vielseitigen, selbstständigen und kreativen Arbeit in der Küche kranken Menschen in einer nicht einfachen Situation ein wenig Freude machen kann».

* Viviane Schwizer ist freie Journalistin und lebt in Horgen (ZH).

**Alle Patientennamen sind geändert.

«Sowohl die Diagnose wie auch die individuellen Vorlieben berücksichtigen»

Die Ernährungsberaterin Manuela Presser-Heuberger sagt, worauf es bei der Ernährung im Spital bei verschiedenen Krankheiten ankommt.

«Sprechstunde»: *Manuela Presser, im Spital geht es nicht nur um Pflege und medizinische Betreuung, sondern auch um ausgewogene und gesunde Ernährung. Ist das Essen im Spital denn so zentral?*

Manuela Presser-Heuberger: Das kann ich nur bejahen: Eine bedarfsgerechte Ernährung ist für den Genesungsprozess von grosser Bedeutung. Viele ältere und schwer kranke Menschen kommen schon mangelernährt ins Spital. Oft haben sie zu Hause aus verschiedenen Gründen nur noch von Milchkaffee und Brot, vielleicht noch von Reis oder Griessbrei gelebt. Das reicht nicht, um gesund zu bleiben. Im Krankenhaus müssen sie dann zuerst wieder mit genügend Kalorien, Eiweiss, Vitaminen sowie Mineralstoffen versorgt werden. Das ist besonders schwierig, wenn die Fähigkeit zur Nahrungsaufnahme eingeschränkt ist.

Was bedeutet «bedarfsgerechte Kost»? Generell gilt, dass die hier im Spital angebotene mediterrane Ernährung sehr gesund, schmackhaft und ausgewogen ist. Wir empfehlen sie allen PatientInnen, die keine besondere Kostform brauchen. Weiter bieten wir aber auch spezielle ernährungstherapeutische Ernährungsformen an.

Worum geht es bei den aussergewöhnlichen Kostformen?

Am häufigsten ist die Diabetesernährung: Bei dieser werden die Kohlenhydrate definiert und abgewogen. Mahlzeiten für DiabetikerInnen sind fettarmer als die generelle Kost, aber ebenfalls ausgewogen und nahrungsfaserreich. Spezielle Ernährung braucht es auch



Manuela Presser-Heuberger ist als diplomierte Ernährungsberaterin HF im Spital Zimmerberg in Horgen tätig.

bei anderen Krankheiten: Bei Zöliakie muss der sogenannte Eiweisskleberstoff (Gluten) konsequent weggelassen werden. Bei Laktoseintoleranz und Allergien muss die Ernährung ebenfalls individuell an die entsprechenden Bedürfnisse angepasst werden.

Was empfehlen sie PatientInnen rund um eine Operation?

Solange es von ärztlicher Seite her erlaubt ist, soll möglichst «normal» gegessen werden. Nach einer Operation ist es wichtig, dass der Patient sobald als möglich wieder essen darf.

Noch ein Wort zu KrebspatientInnen: Gibt es für sie eine spezielle Ernährung?

Die Ernährung soll sowohl die Diagnose wie die individuellen Vorlieben berücksichtigen. Eventuell werden bei starkem Gewichtsverlust hochkalorische Supplemente (z.B. Drinks) empfohlen. Während Chemotherapien kann zudem die Nahrungsaufnahme erschwert ein, weil sich der Geschmackssinn verändern kann oder andere Nebenwirkungen wie etwa Übelkeit ein Ernährungshindernis darstellen. Dies muss bei der Planung der Mahlzeiten berücksichtigt werden.

Arbeiten Sie im Spital alleine oder vernetzt mit anderen?

Die interdisziplinäre Arbeit von Er-

nährungsberaterinnen und Ernährungsberatern ist zentral: Wir arbeiten mit den ÄrztInnen, welche spezielle ernährungstherapeutische Ernährungsformen verschreiben, aber auch mit der Pflege und dem Room-Service zusammen. Eine enge Zusammenarbeit gibt es auch mit dem Küchenteam, vor allem mit den Diätköchen. Täglich bin ich zudem auf den Abteilungen, um mit den PatientInnen über ihre Bedürfnisse und Beschwerden bezüglich Ernährung im Gespräch zu sein.

Betreuen sie im Spital Zimmerberg sowohl stationäre wie ambulante PatientInnen?

Ja. Mein Kollege und ich betreuen in 140 Stellenprozenten etwa zwei Drittel stationäre PatientInnen und zirka ein Drittel ambulante PatientInnen. Diese werden häufig vom Hausarzt zugewiesen. Teilweise kommen aber auch SelbstzahlerInnen in die Beratung.

Gibt es Ähnlichkeiten zwischen Hotelkost und Kost im Spital?

Die Präsentation der Gerichte soll sowohl im Spital wie im Hotel attraktiv und einladend sein. Bei den angebotenen Menüs gibt es aber Unterschiede. Kranke Menschen haben bei der Ernährung oft andere Bedürfnisse.

Interview: Viviane Schwizer