

## Viele Patienten sind unterernährt



Foto: Harry Hautumm/pixelio.de

Patienten in Deutschlands Krankenhäusern essen nicht genug. Jeder vierte kommt Studien zufolge schon mangel- oder unterernährt in die Klinik. Dort folgt dann in der Mehrzahl der Fälle ein weiterer Gewichtsverlust. Das behindert die Genesung erheblich. Wie die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung F.A.S. berichtet, fordert die Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGE) deshalb eine zusätzliche verpflichtende Untersuchung aller Patienten, wie sie beispielsweise in den Niederlanden schon praktiziert wird: Bei der Aufnahme ins Krankenhaus und danach in regelmäßigen Abständen sollen alle Patienten gewogen und nach ihren Ernährungsgewohnheiten befragt werden, damit die Behandlung frühzeitig auf Fehlentwicklungen reagieren kann. Das würde nach Ansicht der Ernährungsmediziner auch viel Geld sparen: Auf bis zu 5 Mrd. Euro veranschlagt die Fachgesellschaft die von Mangelernährung im Krankenhaus verursachten Mehrkosten in einem Konzeptpapier, das der F.A.S. vorliegt.

## Heißgetränke ohne Kleckern servieren



Foto: Hepp Hospitala

Mit einer neuen Getränkekanne vereinfacht Hepp Hospitala die Verpflegung mit Heißgetränken in Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen sowie Seniorenresidenzen. Dank der neu entwickelten Schnapenlösung kommen Kaffee und Tee ohne zu kleckern in der Tasse an. Zusätzlich erleichtert der großzügig proportionierte Griff das Einstecken. Bei längeren Verteilzeiten garantiert die doppelwandige Isolierung der 300 ml fassenden Getränkekanne aus poliertem Edelstahl 18/10 eine langanhaltende Temperierung für Heiß- aber auch Kaltgetränke. Außerdem stellen die innenliegende Schwapprinne und die Standfestigkeit der Kanne einen sauberen Transport von A nach B sicher. Nicht zuletzt lässt sich der Deckel dank eines Scharniers mit verstärkter Ausführung vollständig nach hinten umklappen – für eine unkomplizierte und hygienische Reinigung in der Spülmaschine.

## Gicht-Attacken vorbeugen

Ein Gefühl wie Nadelstiche: Gicht stellt in Deutschland die häufigste Form der Gelenkentzündung dar. In schweren Fällen kann der Einsatz von harnsäuresenkenden Medikamenten notwendig sein, unabhängig davon sollten alle Gichtpatienten Ernährung und Lebensstil ändern. „Bei mäßig erhöhten Harnsäurespiegeln normalisiert sich der Wert oft schon durch eine Gewichtsabnahme“, sagt der Leiter des Instituts für Ernährungsmedizin der Technischen Universität München, Professor Hans Hauner, in der Apothekenumschau. Hauner rät daher Betroffenen, ihr Gewicht um fünf bis zehn Kilo zu reduzieren. Allerdings nicht mit einer Radikalkur: Dann steigt der Harnsäurespiegel nämlich – und mit ihm wiederum das Risiko eines Gichtanfalls. Wichtig ist zudem die Umstellung auf eine purinarme Kost. Denn Purine werden im Stoffwechsel zu Harnsäure abgebaut. Viel Purin steckt in Fleisch, Wurst, Innereien, Meeresfrüchten, fettem Fisch und Hülsenfrüchten.

VOM STERNERESTAURANT IN DIE KRANKENHAUSKÜCHE

# Gourmet-Küche im Krankenhaus

Eine gesunde Frischküche mit saisonalen Lebensmitteln bei freier Komponentenwahl: Das begeistert die Patienten im Israelitischen Krankenhaus in Hamburg. Dennoch ist das Verpflegungsbudget vergleichbar mit dem anderer Häuser. Wie das geht? Das fragten wir den ehemaligen Gourmetkoch und jetzigen Küchenleiter Marcus Scherer. (Von Dörte Wehmöller)

Krankenhauskost hat mitunter einen eher zweifelhaften Ruf. Im Israelitischen Krankenhaus in Hamburg ist das jedoch anders. Seitdem dort im Jahr 2014 Spitzenkoch Marcus Scherer die Küchenleitung übernommen hat, gab es reihenweise begeisterte Rückfragen der Patienten zu den Rezepten der servierten Mahlzeiten. Da lag es nahe, die beliebtesten in einem jüngst veröffentlichten Kochbuch zusammenzufassen. Die ausgewiesene Fachklinik für Krankheiten der Verdauungsorgane hat mit der Wahl Scherers zum Küchenchef nicht nur Innovationswillen und Mut bewiesen. Sie unterstreicht damit auch die große therapeutische Bedeutung einer ernährungsmedizinisch fundierten Versorgung. Seit der Umstellung auf eine Frischküche lesen sich die Speisepläne wie Menükarten anspruchsvoller Gastrobetriebe.



Küchenchef Marcus Scherer (re.) mit seinem Souschef Collin Hoger. Foto: Israelitisches Krankenhaus Hamburg

Herr Scherer, was war Ihre Motivation für den Wechsel in eine Klinikküche?

Meine Motivation war und ist, mit einer gesunden und patientenbezogenen Speiserversorgung etwas bewegen zu können. Ich möchte mit meinem Fachwissen zur Genesung der Patienten beitragen. Ein weiterer ausschlaggebender Faktor war meine persönliche Work-Life-Balance, die durch überlange und harte Arbeitstage in der Gourmet-Gastronomie aus dem Takt geraten war. Das hat sich mit meinem Wechsel deutlich verbessert.

Welche Planungen waren im Vorfeld der Umstellung auf eine Frischküche nötig?

Die Umstellung erforderte sehr umfangreiche Planungen. Das fängt mit der Entscheidung für ein Speiserversorgungssystem an. Wir haben uns für CU-VOS von Agfa Healthcare entschieden, das natürlich mit allen relevanten Daten gefüllt werden musste, u.a. Produkt- und Lebensmitteldaten, Kostformen

und Diäten. Wichtige Fragen waren außerdem: Was muss ich mit Blick auf die Patienten anbieten, was will ich aus meiner Expertise heraus servieren und was kann ich mit meinem Team überhaupt leisten? In Beantwortung dieser Fragen haben wir abwechslungsreiche und flexible Speisepläne entwickelt.

Wie ist Ihnen die Umstellung auf einen hochwertigeren Wareneinsatz gelungen?

Wir verarbeiten zu etwa 90 Prozent regionale bzw. saisonale Rohware und haben den Anteil von Convenienceware auf 10 Prozent zurückgeführt. Ein wichtiger Punkt sind ausgefeilte Produktionspläne, die Überproduktionen und damit überflüssige Kosten vermeiden. Außerdem haben wir die Zahl der Lieferanten von 20 auf 7 reduziert, das spart mit jedem Liefervorgang Geld. Es ist wichtig, Aktivitäten zu bündeln.

Was bieten Sie den Patienten an?

Die Patienten können täglich unter 28 kombinierbaren Kostformen die für sie passende Verpflegung wählen. Dieses Baukastensystem ist in zweierlei Hinsicht flexibel. Die Patienten haben größtmögliche Wahlfreiheit, das fördert die Patientenzufriedenheit. Und für die Küche ist dieses System viel einfacher. Denn etwa 70 % unserer Patienten benötigen individuelle Diäten, die wir sonst hätten kochen müssen. So kann sich jeder das für sich Passende aussuchen. Das ist ein großer Unterschied zu vielen anderen Häusern, in denen die Menüs festgeschrieben sind.

Mit welchem Tagesbudget können Sie arbeiten?

Mein Budget liegt bei 6 Euro pro Tag und Patient. Das ist vergleichbar mit dem Budget anderer Kliniken. Derzeit brauchen wir aber weniger.

Hat sich die Zufriedenheit Ihrer Gäste nach der Umstrukturierung der Küche verändert?

Ja, deutlich. Die Auswertung der Daten unserer kontinuierlichen Patientenbefragung zeigt, dass nach der Umstrukturierung der Speiserversorgung die Gästezufriedenheit deutlich gestiegen ist. Außerdem sind die kritischen Rückmeldungen um 54 % gesunken. Voraussetzung für die Messung der Gästezufriedenheit ist ein Lob- und Beschwerdemanagement, um das sich bei uns eine Beschwerdebeauftragte kümmert. Wir versuchen, innerhalb von 24 Stunden auf Beschwerden zu antworten.

Wie haben Sie das Küchenteam mit ins Boot geholt?

Dies war und ist immer noch die größte Herausforderung. Das Wichtigste ist, die Mitarbeiter nicht zu überfordern. Veränderungen müssen Stück für Stück erklärt werden und wenn Neues umgesetzt wird, stehe ich mit im Team. Wir versuchen gemeinsam, die gesteckten

Ziele zu erreichen. Dabei trägt jeder Mitarbeiter seinen Teil zum Erfolg bei. Meine Aufgabe ist es, jeden seinen Stärken entsprechend einzusetzen. Das erfordert viel Menschenkenntnis. Erst wenn sich jeder einbezogen fühlt und hinter dem Projekt steht, kann dieses auch gelingen.

Wo liegen Chancen und Risiken einer solchen Umstellung?

Die größte Chance ist, erfolgreich aus der Veränderung hervorzugehen und sich von seinen Mitbewerbern positiv abzuheben. Aber natürlich gibt es auch Risiken wie etwa Fehleinschätzungen oder die Überforderung des Teams. Das Wichtigste war aus meiner Sicht, dass ich von Beginn an die absolute Freiheit zur Gestaltung hatte und dass ich das Vertrauen der Klinikleitung genieße. Wir alle haben gemeinsam sehr viel geschafft. Der nächste große Schritt ist der Neubau einer Küche, die nach den neuesten Standards ausgestattet sein wird. Mit der Fertigstellung rechnen wir im Jahr 2020.

## Couscous mit Minz-Joghurt und Granatapfel



Foto: Israelitisches Krankenhaus Hamburg

Zutaten für 4 Personen:

200 g Couscous, 400 ml heißes Wasser, 1 Zucchini, 1 Granatapfel, 200 g Naturjoghurt, Minze und Koriander (frisch), 1 Stück Ingwer (daumengroß), Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Kardamom, Rosmarin, Thymian.

Zubereitung:

Joghurt in eine Schüssel geben, Koriander und Minze abzupfen. Den Ingwer schälen, fein reiben und mit den Kräutern im Joghurt verrühren. Couscous in einer Schüssel mit dem heißen Wasser mischen (Verhältnis Couscous zu heißem Wasser immer 1:2). Schüssel abdecken und Couscous quellen lassen. Granatapfel halbieren, mit einem Löffel die Kerne herausklopfen. Zucchini in feine Würfel schneiden, in etwas Öl anbraten, salzen, Rosmarin und Thymian dazu geben. Gemüsemischung mit dem Couscous vermengen. Je einen Teelöffel Fenchelsamen und Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne anrösten, zwei Kardamomkapseln dazu geben. Die gerösteten Gewürze danach in einem Mörser zerstoßen und zum Couscous geben. Den Couscous auf dem Teller anrichten, Joghurt dip darüber geben und mit den Granatapfelkernen dekorieren.



Quelle: Israelitisches Krankenhaus Hamburg

## 90 überwiegend vegetarische Rezepte

„Ich koche.“ Mit dieser eingängigen Botschaft nimmt der ehemalige Gourmetkoch Marcus Scherer den Leser mit auf die Reise durch 90 leckere und überwiegend vegetarische Rezepte. Scherer, seit 2014 Küchenchef im Israelitischen Krankenhaus in Hamburg, hat diese Rezepte auf Nachfrage vieler begeisterter Patienten aufgeschrieben. Mit hilfreichen Anregungen für die Küchenpraxis motiviert Scherer sowohl Anfänger als auch fortgeschrittene Heimköche. Zum Ausprobieren sind Gerichte wie Balsamico-Linsen oder Birnen-Ziegenkäse-Strudel im Angebot. Was exklusiv klingt, kommt mit gut verständlichen Zubereitungshinweisen aus.

Im Vorwort bezieht außerdem der kaufmännische Direktor der Klinik, Marcus Jahn, Stellung zur Frage, wie sich eine

Frisküche mit hochwertigem Wareneinsatz ökonomisch rechnet. Die Antwort ist einfach: „Für uns rechnet sich das!“ Denn gut versorgte Patienten ohne Mangel- und Fehlernährung verursachen insgesamt weniger Kosten.

Die dadurch generierten Erlöse können in eine bessere Verpflegungsqualität reinvestiert werden. Leitende Ernährungsmediziner der Klinik gehen außerdem auf den therapeutischen Wert einer guten Ernährungsversorgung ein. So wendet sich das Kochbuch an mehrere Zielgruppen: an interessierte Koch-Laien und fortgeschrittene Heimköche, an (ehemalige) Patienten, aber auch an Küchenverantwortliche in Krankenhäusern und Reha-Einrichtungen, die mit schmackhaften Gerichten neue Wege gehen wollen.