

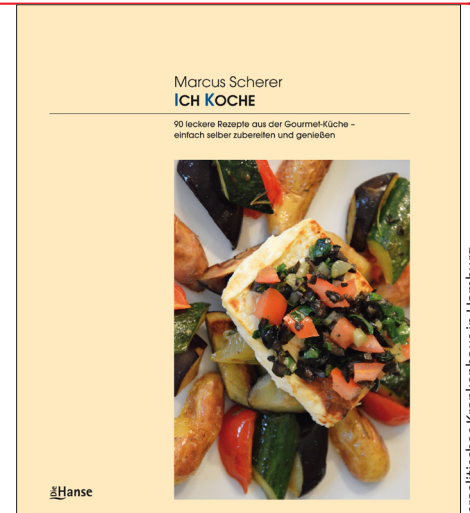
Ich koche: 90 leckere Rezepte aus der Gourmet-Küche „Mit Kopf und Verstand“

Einen Einblick in die moderne und gesunde Krankenhausküche gibt Koch Marcus Scherer mit seinem Buch „Ich koche“. Darin präsentiert der Küchenleiter des Israelitischen Krankenhauses in Hamburg eine Auswahl von 90 Gerichten für die Care-Verpflegung.

Er weiß, worauf es in Krankenhausküchen ankommt: Marcus Scherer hatte in verschiedenen Sternehäusern wie dem Louis C. Jacob in Blankenese, dem Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg und dem Sheraton Salzburg gekocht, ehe er 2013 die Küchenleitung des Israelitischen Krankenhauses in Hamburg übernahm und sich damit einem neuen Aufgabenbereich widmete: Krankenhausküche gesund, effizient und schmackhaft zu gestalten. Dazu hat er die Speiserversorgung des Hauses komplett umgekrempelt. Patienten können nun zwischen 25 untereinander kombinierbaren Kostformen wählen, beispielsweise vegan, kalorienarm, laktose- oder glutenfrei. Der Spitzenkoch und sein Küchenteam setzen außerdem auf saisonale Produkte aus der Region, die an sechs Tagen in der Woche angeliefert werden. Täglich werden drei Mittagsgerichte frisch gekocht.

Einfach und bodenständig

Da ihn Patienten und Besucher immer wieder nach seinen Rezepten gefragt haben, entstand die Idee, mit dem Kochbuch „Ich koche“ einen Einblick in eine gelungene Krankenhausverpflegung zu geben. Im Israelitischen Krankenhaus nimmt die Speiserversorgung der Patienten einen hohen Stellenwert ein. Das Haus hat einen besonderen Schwerpunkt in der Behandlung von Verdauungserkrankungen und verfügt über umfangreiche Erfahrungen und diagnostische Möglichkeiten auch bei seltenen Krankheitsbildern. Diätkost ist oft notwendig und das Essen Teil der Genesungstherapie. Für eine bessere Bekömmlichkeit wird in Scherers Küche ohne scharfe Gewürze wie Pfeffer, Knoblauch und Chili gekocht – dafür aber mit vielen frischen Kräutern. Außerdem wird weitgehend auf Fertigprodukte und Gewürzmischungen verzichtet.



Israelitisches Krankenhaus in Hamburg;
Scherer, Marcus (Hrsg.): Ich koche:
90 leckere Rezepte aus der Gourmet-Küche
– einfach selber zubereiten und genießen.
CEP Europäische Verlagsanstalt/Die Hanse,
Hamburg 2017, 144 Seiten, ISBN 978-3-
86393-086-8.

„Einfach, bodenständig, mit Kopf und Verstand: Kochen ist nicht nur eine Notwendigkeit“, sagt Marcus Scherer. Essen sei in vielen Fällen sehr wichtig und auch ein Teil einer Genesungstherapie. „Gutes, gesundes und optisch ansprechendes Essen motiviert, macht Spaß und weckt Lebenskräfte“, weiß der Küchenleiter. Sein Buch zeigt, dass dies auch in der Care-Verpflegung gelingen kann. ▶ *Elena Weber*

In Form

Besser in Form

Nutzerfreundlicher, übersichtlicher und individueller ist die neu gestaltete Internetseite von In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Die Website www.in-form.de richtet sich sowohl an Verbraucher als auch an Ernährungsprofis. Hier finden sich neben allgemeinen Infos rund ums gesunde Essen und Trinken mit vielen Rezepten und Bewegung auch detaillierte Berichte aus von der Initiative geförderten Projekten. Unterteilt ist die Seite in die Bereiche „Wissen“, „Netzwerk“, „Materialien“ und „Rezepte“. Hinzu kommt mit „In Form“ ein weiterer Navigationspunkt, in dem die Hintergründe der Initiative näher erläutert sind. Die interne und externe Verlinkung der Inhalte runden das neue Angebot ab. Bislang war das Portal in die beiden großen Bereiche „Bürger“ und „Profis“ unterteilt. Diese Trennung wurde jetzt durch

ein neues Konzept abgelöst. Über die Möglichkeit, Themen zu filtern, können Nutzer nun eine Vorauswahl treffen und damit

schneller an relevante Informationen gelangen. ▶ *ew*
verpflegungsmanagement.de