

# Haute Cuisine im Klinikum

KATJA BEHLING

Marcus Scherer verwöhnte Feinschmecker in Luxusrestaurants wie dem Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg oder dem Sheraton Salzburg – nun ist seine Kochkunst Teil eines therapeutischen Konzepts. Der Spitzenkoch ist seit 2013 Küchenchef am Israelitischen Krankenhaus (IK) in Hamburg und hat die dortige Patientenversorgung völlig neu gestaltet. Sein Ziel: Verpflegung gesund, wohlschmeckend und höchst individuell. Ernährungsmedizin ist ein sehr wichtiger Teil der ganzheitlichen Therapie. Spezielle Kostformen sind für viele Patienten essentiell. Gerade am IK, das einen exzellenten Ruf auf dem Gebiet der Behandlung von Erkrankungen des Verdauungsapparates genießt und entsprechend viele Kranke, darunter viele Krebskranke, mit besonderen Ernährungsbedürfnissen versorgt. Appetit

«Der Spitzenkoch ist seit 2013 Küchenchef am Israelitischen Krankenhaus in Hamburg.»

ist auch ein psychologisch wichtiges Stimulans. Ob vegetarisch, vegan, kalorienreduziert, laktose- oder glutenfrei – die Patienten der renommierten Klinik können nun zwischen 25 untereinander kombinierbaren Kostformen wählen. Scherer und sein Team setzen auf saisonale Produkte aus der Region, die an sechs Tagen der Woche frisch angeliefert werden. Die Köche verzichten auf scharfe Gewürze, die das Verdauungssystem belasten, und weitgehend

auch auf Fertigprodukte aller Art. Patienten, Besucher und Mitarbeiter sind begeistert von den köstlichen Kreationen des Meisterkuchs. Die neue Gourmet-Kost kommt so gut an, dass Scherer nun ein Kochbuch herausgegeben hat, in dem er eine Auswahl seiner Gerichte vorstellt: «Ich koche. 90 Rezepte aus der Gourmet-Küche – einfach selber zubereiten und genießen». Das Buch macht Lust auf bewusste Ernährung und Genuss als Teil eines gesunden Lebensstils. ●

Marcus Scherer macht das Kochen mit gesunden Zutaten zum Teil eines therapeutischen Konzepts.

