

## **Jetzt auch Wok-Gemüse und Lachsfilet im Spital – und keine Packerlsuppe mehr**

- **Nach 10 Monaten Vorbereitungen: Modernisierter Speiseplan im Oberwarter Spital erfolgreich gestartet**
- **Seit neuestem mit drei Mittagsmenüs plus Salatbuffet und zwei Abendmenüs – davon immer eines auch fleischlos**
- **Bio-Anteile bei den Zutaten steigen weiter**
- **Diätologinnen: „Den Leuten schmeckt’s – und gesund ist es auch“**
- **Um ein Viertel mehr Mitarbeiter-Portionen werden ausgegeben**

„Um ein Viertel mehr Kolleginnen und Kollegen melden sich zum Essen im Spital an, seit wir den neuen Speiseplan haben“, sagt Katharina Haspl, die Assistentin der Küchenleitung des Krankenhauses Oberwart und Teil des Projektteams „Neuer Speiseplan“. Dieser wurde vor kurzem eingeführt und ist mittlerweile beim Personal, aber vor allem auch bei den Patientinnen und Patienten des südburgenländischen Leitspitals auf den Stationen gut etabliert. Kein Wunder, hat man neben „Klassikern“ wie Backhendl, Reisfleisch, Rindsgulasch und Lasagne auch neue Gerichte eingeführt. „Asiatischer Gemüsereis aus dem Wok, ein Erdäpfelgulasch, um nur einige zu nennen“, so Christian Luger, Projektleiter und stellvertretender Küchenchef im Krankenhaus Oberwart, „der alte Speiseplan war immerhin schon zehn Jahre alt und wir haben einige gut ausgebildete Fachkräfte im Team – mit denen haben wir etwas Neues erarbeitet.“

### **Das Essen heilt mit**

Seit Oktober 2019 haben Köchinnen und Köche, die Diätologinnen des Hauses und die Verwaltung unter dem Kaufmännischen Direktor Hans Nestlang den neuen Speiseplan entwickelt. „Das war ein Riesenprojekt“, so Nestlang, „damit wirft man einiges Gewohntes in den Kübel.“ Mussten doch mehr als 8000 Datensätze von Zutaten neu bearbeitet werden, damit man im 5-Wochen-Rhythmus insgesamt 105 Mittagsmenüs und 70 Abendmenüs an den Betten und im Personalspeisesaal ausgeben kann. Plus täglich noch 60 verschiedene Diätformen, „die abhängig von krankheitsspezifischen Erfordernissen von den Menüs abweichen oder diese ergänzen“, so Diätologie-Koordinatorin Iris Stimpfl. „Ernährungstherapien, zum Beispiel in Form der Diätkost, tragen schließlich auch dazu bei, dass man wieder gesund wird und dass man das Handlungsvermögen zurückbekommt.“

## **Vielfalt gleich in der Früh**

Das Frühstück besteht damit nicht mehr nur aus Semmel, kleiner Teebutter und Marmelade aus der Plastikschale, wie früher typisch für Krankenhäuser. Heute gibt es Bio-Gebäck, abwechselnd zu Honig und Marmelade auch Aufstriche. Mittags stehen drei Menüs – Hausmannskost, Vital und leichte Vollkost – zur Auswahl. Eines davon ist immer vegetarisch. Am Abend sind es zwei Menüs, aus denen die Patientinnen und Patienten wählen können. „Das ist jetzt State of the Art“, so Projektleiter Christian Luger. Diätologin Silke Wolfauer-Pötscher ergänzt: „Das entspricht auch alles den Vorgaben des Gesundheitsministeriums, in denen genau vorgegeben ist, welche Nährwerte enthalten sein müssen, wie viel Fett, Zucker und so weiter.“ Weil der Nationale Aktionsplan Ernährung in Österreich gerade überarbeitet werde, haben sich die Oberwarther Ernährungsexpertinnen vor allem am so genannten Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis, erstellt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientiert, so Diätologin Stimpfl.

## **Die KRAGES is(s)t bio**

Der Bio-Anteil steigt und steigt dabei – wie in der Strategie des Landes Burgenland vorgesehen. „Eier – 100 Prozent, Rindfleisch – 100 Prozent, Kaffee und Tee – 100 Prozent, Brot und Milchprodukte – 80 Prozent, Obst und Gemüse – 75 Prozent“, zählt Christian Luger die Bio-Quoten der diversen Kategorien aus, „wir arbeiten auch daran, dass wir Nudeln, Öl, Gewürze und vieles mehr auch noch auf Bio umstellen“ – ganz im Sinne des Anfang 2019 ausgerufenen Mottos „Die KRAGES is(s)t bio“.

## **Trends der Zeit auch im Spital**

Lob gäbe es dabei von Patientinnen und Patienten, wenn etwa das Rindsgulasch besonders gut schmeckt. „Ich merk aber schon bei der Verarbeitung, was für eine Qualität das Fleisch hat“, sagt der stellvertretende Küchenchef. Überhaupt werde der Anteil der Fertigprodukte und Halbfertigprodukte stark runtergefahren. „Wir machen die Semmelknödel selber, die faschierten Laberl, es gibt keine Packerlsuppen.“ „Und keine Glutamate, das ist vielen Menschen sehr wichtig“, ergänzt Diätologin Elisabeth Höller-Brunnhofer, „der Trend der Zeit, zu bewusst gesunder Ernährung, der zeigt sich auch bei uns.“