

Convenience in der Altenheimküche

Fluch oder Segen?

Weder, noch, könnte die kurze und treffende Antwort lauten.

Aber gerade bei diesem Thema scheiden sich die Geister.

Nun mag es ja so sein, dass die Hauswirtschafterin eines kleinen 25-Bewohner-Pflegeheims im idyllischen Örtchen Sankt Irgendwo sich nach dem Frühstück hinsetzt und Kartoffeln schält, Rouladen wickelt und zusammen mit Rotkohl auf dem kleinen Herd vor sich hin köcheln lässt, während sie den Nachtisch vorbereitet. Vielleicht sogar vorher noch einkaufen geht und frisches Gemüse beim nahen Bauernhof abholt.

Doch der Küchenleiter im 300-Betten-Seniorenheim, der, gebeutelt von 4 Euro Tagessatz, Vorgaben der Ärzte und Wünsche des Heimbeirats morgens seine Küchengeräte anwirft, um die zwei Auswahlessen, diverse Diätgerichte, die 60 kindgerechten Mahlzeiten für nahe Kita und auch noch 20 Gerichte für das Essen auf Rädern rechtzeitig fertigzukriegen, wird darüber schon etwas anders denken. Zumal er die letztgenannten ja schon um halb elf trans-portgerecht verpackt bereitstellen muss, damit der Hausmeister diese rechtzeitig zur Mittagszeit ausliefern kann.

Die Küche mit einer Personalausstattung, die dann noch alles frisch herstellen kann ohne Halb(!)-fertigprodukte, die wird es, außer vielleicht in sündhaft teuren Senioren-residenzen, wohl kaum noch geben.

Sie ist auch nicht nötig, wage ich zu behaupten, auch wenn ich schon jetzt den einen oder anderen empörten Kommentar zu hören glaube.

Weder Pflege, noch Angehörige, auch nicht unsere lieben Diätassistentinnen in der Fortbildung haben dies zu bestimmen, sondern ausschließlich die Bewohner.

Wenn denen das Essen schmeckt, sie es auch trotz aller gesundheitlichen Einschränkungen gut essen können und wenn die notwendigen Nährwerte vorhanden sind, dann ist auch alles in Ordnung. Die vielgelobten Vitamine müssen ja schließlich auch im fertigen Essen ankommen. Darüber machen sich die „Fachleute“ aber leider wenig Gedanken.

Selbstverständlich schmecken frische Bohnen, schonend in Salzwasser kurz gegart und bissfest serviert, weitaus besser als länger gekochte, warmgehaltene TK- oder Dosenware. Man sollte so einer Ökotrophologin eine der-art gesund zubereitete Gemüsebeilage mal in die Hand drücken und sie diese einem Bewohner servieren lassen.

Auf die Reaktion wäre ich gespannt.

Es gäbe noch viele andere Beispiele, aber ich will ja hier nicht dem „Dose auf, Essen fertig“ das Wort reden. Sondern zu bedenken geben, dass Dinge auf dem ersten Blick gut und sinnvoll sind, bei näherer Betrachtung aber kontraproduktiv. Außerdem gibt es zahlreiche Gerichte, wie etwa

Rohkostsalat, bei denen eine frische Zubereitung sinnvoll und machbar ist, sowohl zeitlich wie auch unter finanziellen Gesichtspunkten.

Also alle(!) Aspekte betrachten, ehe man über die „faulen“ Köche schimpft.