

Gesunde Ernährung hat in der LWL-Klinik hohen Stellenwert

„Essen ist ein Image- und Leistungsfaktor“

LENGERICH. Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen besagt eine Spruchweisheit. Im Interview mit WN-Redakteurin Joke Brocker haben Thomas Voß, Kaufmännischer Direktor der LWL-Kliniken Lengerich und Münster, Michael Pastalatzis, Chef der Klinikküche in Lengerich, und Jutta Westerkamp, zuständig für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Klinik, erzählt, welchen Stellenwert das Essen in ihrem Haus hat und wie wichtig es für die Gesundheit von Patientinnen und Patienten ist.

Welche Rolle spielt gesunde Ernährung in der LWL-Klinik?

Voß: Gesunde Ernährung spielt für uns eine ganz große Rolle. Einerseits haben wir als Krankenhaus einen besonderen Auftrag. Zum Gesundwerden und zum Gesunderhalten gehört aus unserer Sicht auch eine gesunde und möglichst schmackhafte Ernährung. Wir haben uns dem früh gestellt. Wir arbeiten schon seit 2004 mit Bioprodukten, haben seit 2005 das Biosiegel und setzen zunehmend frische Lebensmittel aus dem ökologischen Landbau ein, mittlerweile über 20 Prozent. Wir haben beispielsweise Schweinefleisch in 100 Prozent Bioqualität, da kommt nichts anderes mehr auf den Tisch. Unsere Philosophie heißt: möglichst frische Küche, also wenig Convenience, keine Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Wir finden, dass sowohl Patientinnen und Patienten, Bewohnerinnen und Bewohner aber auch Beschäftigte ein Anrecht auf ein qualitativ hochwertiges Essen haben.

Was ist nach Ansicht des Kochs ein qualitativ hochwertiges Essen?

Pastalatzis: Bioprodukte finde ich gut, allein schon wegen des Tierwohls. Auch Regionalität spielt eine Rolle.

Voß: Wir haben mit der Umstellung auf Bio das Angebot verändert. Die Fleischportionen sind verkleinert worden. Es gibt deutlich mehr pflanzliche Produkte. Man soll nicht so viel Fleisch essen. Wir machen generell kleinere Fleischportionen. Und es gibt viele vegetarische Gerichte. Leicht und lecker.

Ob das auch die Fleischesser so sehen?

Voß: Mit richtig guten vegetarischen Gerichten kriegen Sie auch die Fleischesser. Der absolute Renner in den Kliniken in Münster und Lengerich ist mittwochs die vegetarische Pizza. Da sind auch fast alle Fleischesser an Bord, weil die einfach super lecker ist. Und wenn man mal in die indische oder arabische Welt schaut, was haben die für traumhafte vegetarische oder vegane Gerichte. Wir machen die Erfahrung, dass alles mit der Qualität der Angebote steht und fällt. Wenn es ein richtig gutes vegetarisches Gericht gibt, das lecker aussieht, einen ansprechenden Namen hat und schmeckt, dann greifen auch die notorischen Fleischesser zu. Wir scheuen aber den Begriff „vegan“, der Gäste abschrecken kann. Wir sagen „rein pflanzlich“.

Pastalatzis: Ich koche tatsächlich auch vegan, auf der

Speisekarte steht aber nur „vegetarisch“.

Wo kaufen Sie ein?

Voß: Wir haben einen Mix im Einkauf. Bei über 500 Essen am Tag sind wir auch auf den Großhandel angewiesen. Wir arbeiten sowohl mit dem klassischen Großhandel zusammen als auch mit dem Biogroßhandel. Unter anderem, um mal zwei Namen zu nennen, mit HÖP und Weiling. Wir haben aber auch Erzeuger als Lieferanten aus der Region. Putenfleisch kommt zum Beispiel aus Gütersloh vom Meierhof Rassfeld, die haben alte englische und französische Bronzeputenrassen, nicht diese Big-Six-Qualputen. Die werden da auch vernünftig gehalten. Unser Einkäufer war in seinem ersten Berufsleben staatlich geprüfter Landwirt. Der weiß, was er kauft. Unser Biofleisch bekommen wir von Biofleisch NRW, einer Erzeugergemeinschaft mit Sitz in Kamen. Der Kiebitzhof aus Gütersloh, eine Werkstatt für Behinderte, beliefert uns mit Biokartoffeln. Das Frische bekommen wir vom Biolandhof Niederwahrenbrock, einem Familienbetrieb aus Hopsten-Schale. Es gibt also einige Lieferanten aus dem direkten Umfeld, aus der Region. Und der Biogroßhandel hat für sich auch die Philosophie, möglichst viel aus der Region anzubieten. Und wenn man sich ein bisschen am Saisonkalender orientiert, wird das noch ein ganzes Stück einfacher. Ein bisschen problematisch ist, dass der Kreis Steinfurt nicht gerade bekannt dafür ist, eine große Auswahl pflanzlicher Produkte im Anbau zu haben. Wir haben hier ja eher konventionelle Schweinemast. Die Regionalwert AG im Kreis Steinfurt und andere Initiativen sind aber sehr aktiv und versuchen, Landwirte zum Umstieg zu bewegen und Verantwortliche innerhalb der Lieferkette zusammenzubringen. Ich glaube in dieser Vernetzung liegt eine große Chance für die Zukunft. Im privaten Bereich wie auch für Kantinen wie unsere.

Nicht in allen Krankenhäusern ist das Essen so gut. Woran liegt das?

Voß: Der Grund ist relativ simpel. In Krankenhäusern ist der Fokus in den letzten Jahrzehnten konsequent immer auf Ökonomie gerichtet worden. Der Gürtel wurde immer enger geschnallt und

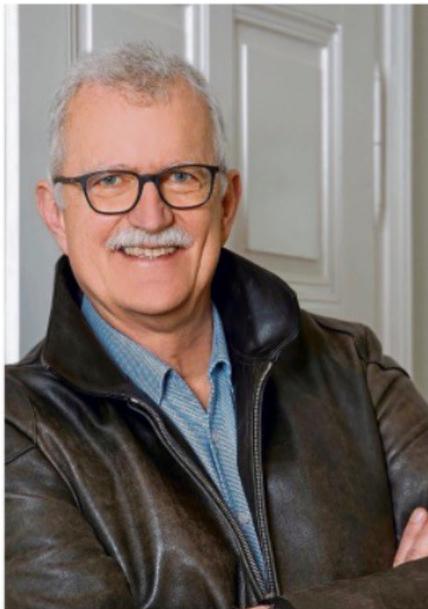
dann neigt man als Kaufmann dazu, das Essen oder die Verpflegung als Kostenfaktor zu sehen und nicht als Imagefaktor, als Leistungsfaktor, als etwas Wichtiges im Unternehmen. Und das sehen wir anders. Es gibt aber immer noch viele Kollegen, für die Essen vor allem ein Kostenfaktor ist, und das ist ausgesprochen bedauerlich. Doch es gibt eine vorsichtige Trendwende.

Inwiefern?

Voß: Wenn man mal über den Tellerrand guckt, sieht man, wie auch andere große Unternehmen den Bereich Mitarbeiterverpflegung pushen, weil das auch ein Wettbewerbsvorteil ist. Die VW-Audi-Betriebsgastronomie zum Beispiel ist erste Sahne, auch die Linde AG in Pullach und Esprit in Ratingen haben eine super Betriebsgastronomie. Das ist ein Wettbewerbsvorteil bei der Gewinnung von Arbeitsplätzen. Viele kann man mit Geld nicht mehr locken, wohl aber mit so weichen Faktoren wie „Ich kann lecker und gesund essen gehen und kann auch qualitativ hochwertiges Essen mit nach Hause nehmen und muss mich abends nicht mehr darum kümmern.“ Bei Kliniken, die ein bisschen wichtig unterwegs sind, verändert sich da was. Da kommen auch schon mal Kollegen, um sich unsere Küche anzugucken. Ich sage den Kollegen immer, dass Essen wichtig ist. Der Lebensmitteleinsatz in Krankenhäusern ist teilweise absurd niedrig. Es gibt Krankenhäuser in Deutschland, da stehen der Küchenleitung für Frühstück, Mittagessen und Abendessen pro Tag nur drei Euro zur Verfügung. Dafür können sie nichts Vernünftiges auf den Tisch bringen. Wir sind bei 5,60 Euro am Tag. In einem Krankenhaus macht der Wareneinsatz der Lebensmittel keine zwei Prozent am Gesamtumsatz aus. Das heißt, höherwertig einzukaufen und vernünftiges Essen zu kochen, sollte uns nicht ruinieren.

Es trägt doch auch zur Gesundheit der Menschen bei...

Voß: Total. Ich weiß aus eigener Anschauung, wie wichtig das ist. Das hat viel mit Wohlfühlen zu tun und trägt zum schnelleren Gesundwerden bei. Und vor allem finde ich als Krankenhaus, das den Auftrag hat, Menschen gesund zu ma-



Thomas Voß, Kaufmännischer Direktor der LWL-Klinik, findet, dass der Lebensmitteleinsatz in anderen Krankenhäusern teilweise „absurd niedrig“ ist. Foto: LWL-Klinik

chen, bin ich auch verpflichtet, ein vernünftiges und gesundes Essen auf den Tisch zu bringen.

Pastalatzis: Ich habe in den LWL-Kliniken tatsächlich zum ersten Mal erlebt, dass man Wert auf die Qualität des Essens legt. Für mich als Küchenleiter und mein Team ist es ein tolles Gefühl, dass unsere Arbeit so geschätzt wird und dass wir kreativ sein dürfen, wenn es um unser Essensangebot geht. Ich freue mich, dass die Betriebsleitung uns fördert und fordert. So macht das Arbeiten auch Spaß. Der LWL beziehungsweise die LWL-Klinik ist da ein richtig guter Arbeitgeber.

Voß: Die Küchen in beiden Kliniken, in Münster und in Lengerich, sind sehr erfolgreich. Wir sind 2015 mit dem Internorga-Zukunftspreis für besonders nachhaltiges Verpflegungsmanagement ausgezeichnet worden. Und ein zweites Highlight: Wir haben mit beiden Kliniken an einem Projekt der Fachhochschule Münster zum Thema Reduzieren von Lebensmittelverschwendung teilgenommen. 2017 waren wir nominiert für den Bundespreis „Zu gut für die Tonne“. Wir haben immer gesagt, wenn die Küche in der Lage ist, Lebensmittelverschwendung einzugrenzen, was aus ethischen und monetären Gründen nur Sinn macht, dann bleibt das Geld in der Küche, damit dort entsprechend hochwertigere Lebensmittel gekauft werden können.

Was kommt bei Patienten

und Mitarbeitern, die sich das Kantinen-Essen ja auch nach Hause mitnehmen können, besonders gut an? Haben sie Favoriten?

Pastalatzis: Die Vollkost wird im Moment noch überwiegend genommen. Und wenn es Bio-Schnitzel gibt, ist das natürlich ein Renner. Im Moment produzieren wir aufgrund der Einschränkungen durch Corona „nur“ gut 500 Essen, 300 davon sind an solchen Tagen Vollkostgerichte. Leichte Vollkost und vegetarische Gerichte halten sich die Waage.

Was ist leichte Vollkost?

Pastalatzis: Es gibt Menschen, die beispielsweise eine Darmerkrankung haben und keine blähenden Stoffe vertragen, für die empfiehlt sich die leichte Vollkost. Das ist eine fettarme Küche ohne blähende Stoffe, ohne Kohl, Zwiebeln, Champignons, Erbsen oder Paprika. Es gibt keine stark gebundenen Soßen und wenig Fett.

Westerkamp: Vor ein paar Monaten bekamen die Gäste zu ihrem Essen ein veganes Gulasch. Wir sollten einfach mal probieren und sagen, wie es uns schmeckt.

Voß: Ja, beide Küchen sind experimentierfreudig. Und beide Küchen haben die Freiheit, Dinge auszuprobieren.

Pastalatzis: Unsere Gäste sind unsere Testpersonen. Wenn die überwiegende Mehrheit sagt, das ist lecker, dann nehmen wir das Gericht in den Speiseplan auf.

Wie kann ich mich denn zuhause, vielleicht jetzt im Frühling, besonders leicht, aber lecker ernähren?

Michael Pastalatzis: Mit frischem, saisonalem und regionalem Gemüse, gerne aus dem Ökolandbau. Keine dick gebundenen Soßen. Man sollte auf qualitativ hochwertige Öle zugreifen. Grundsätzlich ist jedes Essen gesund, und egal, was man isst, man sollte alles in Maßen essen. Auch eine Pommes mit Currywurst ist gesund – für die Seele. Aber natürlich nicht, wenn ich das jeden Tag esse.

Saisonale und regionale Produkte? Was wäre das im Moment – abgesehen vom Schwein aus dem Kreis Steinfurt?

Pastalatzis: Im Moment Spitzkohl. Der wird auch regional angeboten.

Voß: Und jetzt geht es wieder los mit dem Spargel.



„Ich habe in den LWL-Kliniken tatsächlich zum ersten Mal erlebt, dass man Wert auf die Qualität des Essens legt“, sagt Michael Pastalatzis, Küchenchef in der Klinik in Lengerich. Foto: Joke Brocker