



Vier Köche gestalten unter der Leitung von Michael Raithel (re.) jeden Tag den Speiseplan für die Schwestern, die Klinik, die Mädchenrealschule, das Familienzentrum und einen externen Kunden.

Quellen: K. Reinhardt/Huss-Medien



Die Küche bleibt vor Ort

Steht die Modernisierung einer Großküche an, führt das vielerorts zum Neubau. Bei der Stiftung Hensoltshöhe in Gunzenhausen fiel die Entscheidung anders aus. Aus guten Gründen. Spielt die Verpflegung doch im Zusammenleben der Schwestern eine besondere Rolle.

STIFTUNG HENSOLTSHÖHE

Text und Fotos: Kendra Reinhardt

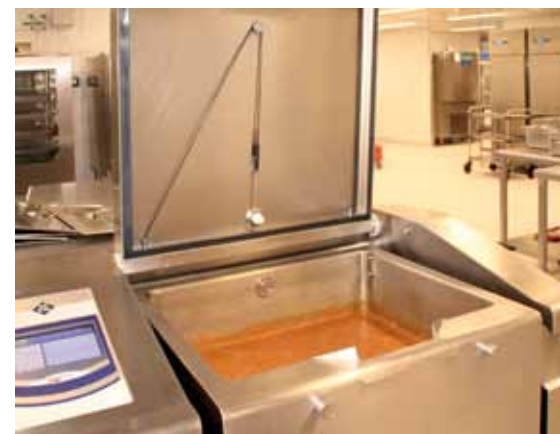
Es handelt sich bei dem Diakoniewerk und geistlichen Zentrum mit einer Klinik, Bildungseinrichtungen, Seniorenheimen, Tagungs- und Gästehäusern um eine Einrichtung, in der das leibliche Wohl schon immer auch einen hohen Stellenwert innehatte. Denn seit 1909 haben sich viele hundert Diakonissen unter dem Motto „Vom Evangelium bewegt – mit Jesus zu den Menschen“ in Krankenhäusern, Schulen, Altenheimen, Kindergärten, Gästehäusern, Gemeinden und

Gemeinschaften dafür eingesetzt, die Botschaft des Evangeliums zu verbreiten und die Liebe Gottes zu den Menschen spürbar zu machen. Dafür haben sie größtenteils auf Besitz verzichtet.

Höherer Anspruch ans Essen

Bei ihren Einsätzen spielte das leibliche Wohl immer auch eine entscheidende Rolle. So haben die Schwestern letztendlich beschlos-

sen: Die Küche bleibt vor Ort. „Es macht einen Unterschied, ob ich jeden Tag hier verpflegt werde oder nur eine Zeitlang wie in der Klinik“, sagt die Leiterin Ernährung und Versorgung Ulrike Krauß-Peter. „Die Schwestern haben in ihrer Tätigkeit für andere auch immer höhere Ansprüche an das Essen gestellt. Und das wollen wir ihnen, aber auch den anderen Gästen bieten.“ Daher leistet man sich entsprechende Qualität, zum Teil noch handwerklich produzierte Speisen, die auch sehr wertgeschätzt wird, wie Küchenleiter Michael Raithel unterstreicht. Wäre die Küche auf die grüne Wiese gezogen, hätte es keine Schnittpunkte mehr mit dem ganzen Haus gegeben. Dieses befindet sich in Gunzenhausen im Altmühltal und ist die Zentrale der Stiftung, die vor einem Jahr



Damit sich sein Küchenteam nur an ein Display gewöhnen muss, hat Leiter Michael Raithel die Gartechnik eines Herstellers anschaffen lassen.

den Auftrag des „Gemeinschafts-Diakonissen-Mutterhauses Hensoltshöhe“ übernommen hat.

Arbeiten in der Interimsküche

Während der anderthalbjährigen Bauphase wurde die 40 Jahre alte Küche komplett entkernt. Im Oktober 2015 zog die Küche aus und fand vorübergehend Platz im Interimsquartier, in einem zwei Kilometer entfernten Unternehmen, dessen Küche aktuell keinen Betreiber hat. Die alten Küchengeräte wurden mitgenommen und neue Leihgeräte organisiert. Während der Bauphase haben Michael Raithel und sein Team auch die 50 bis 60 Mitarbeiter des Unternehmens mitverpflegt. Das macht die Küche heute noch. Dieser einzige externe Kunde bildet eine Ausnahme. Sonst verpflegt das Küchenteam nur interne Einrichtungen beziehungsweise Tochtereinrichtungen. Zwar gibt es durchaus größere Nachfrage nach Belie-

STECKBRIEF

Fläche:	Küchen gesamt 375m ² , ca. 70 m ² Produktionsküche, ca. 40 m ² Spülküche
Kapazität:	ca. 800 Essen pro Tag
aktuelle Leistung:	ca. 550 Essen pro Tag, vier Gerichte plus Diäten
Mitarbeiter:	13
Geschäftsleitung:	Stiftung Hensoltshöhe (Sr. Marion Holland, Pfarrer Dr. Eberhard Hahn, Verwaltungsleiter Burkard Weller)
Küchenleiter:	Michael Raithel
Ausstatter + Partner:	
Produktionstechnik/	
Kochapparate:	MKN
Kombidämpfer:	MKN
Spültechnik:	Hobart
Speisentransport:	Blanco
Speisenverteilung:	Blanco
Warenwirtschaftssystem:	Soft & Hard
Hygiene:	Ecolab
Lieferanten:	Chefs Culinar, Leberecht & Goeritz, regionale Bäcker und Metzger



Im Kühlager für Molkereiprodukte befindet sich unter anderem die Ausgangsbasis für Dessertkreationen.



In den Thermoporten von Blanco wird das Essen in die verschiedenen Ausgabereiche geliefert.

ferung durch die Großküche, doch hat sich die Leitung dagegen entschieden, da sich die Stiftung Hensoltshöhe weniger als Caterer sieht.

Kurze Wege im Neubau

Seit Mai/Juni 2016 läuft die Produktion wieder in der eigenen Küche. „Beim Kochen haben wir jetzt kurze Wege“, resümiert Michael Raithel. Zuvor hatte es Küchenzeilen gegeben, zwischen denen drei bis vier Meter Platz lag. Unreine und reine Bereiche sind jetzt besser voneinander separiert. Alle Bereiche befinden sich mittlerweile auf einer Ebene statt wie zuvor auf drei Ebenen verteilt. 550 bis 600 Essen kocht das Team um Michael Raithel, der hier seit drei Jahren Küchenleiter ist, für die Diakonissen im Mutterhaus und weitere, die im Feier-

abendhaus ihren Lebensabend verbringen. Zu den Gästen zählen weiterhin die Patienten der Rehaeinrichtung Altmühlseeklinik, die Schülerinnen der Mädchenrealschule, die Kinder des Familienzentrums – diese stammen aus der Krippe, dem Kindergarten und dem Hort – und die Mitarbeiter des Unternehmens.

Kochen für verschiedene Zielgruppen

Vier verschiedene Gerichte plus Diäten bereitet Michael Raithel mit seinen Kollegen jeden Tag zu. Der Plan steht für die Woche fest. Die Diätköche kochen bei Bedarf glutenfreie, laktosefreie, milcheiweißfreie Kost und Gerichte ohne Schweinefleisch. Alle sechs bis acht Wochen, wenn der 10.30 Uhr-Gottesdienst stattfindet, hat Michael Raithel rund 200 zusätzliche



Sonderessen werden separat frisch auf dem Induktionskochfeld zubereitet.

Gäste, da im Anschluss jeder Teilnehmer zum gemeinsamen Mahl eingeladen ist. „Sechs Wochen im Voraus schreibe ich den Speisenplan“, so der Küchenleiter. Dabei gibt es feste Regeln. So gibt es freitags immer Fisch. Unter der Woche produziert er mit seinem Team jeweils ein fleischhaltiges und ein vegetarisches Essen für die Klinik und die Schwestern. Dienstags und donnerstags gibt es zwei vegetarische Gerichte, von denen eines auch mal süß ausfällt. Die Firma, das Personal und die Realschule bekommen auch dann ihr Fleischgericht, was für die Küche Mehraufwand bedeutet. Das Kochen für unterschiedliche Zielgruppen erfordert genaue Planung. Während die Patienten in der Klinik überwiegend zwischen 60 und 90 Jahre alt sind, gibt es in den Tochtereinrichtungen auch mal das acht Monate alte Kind. „Viele haben die zwei vegetarischen Essen angenommen“, berichtet der Küchenleiter.

65 Kilogramm frische Kartoffeln

Convenienceprodukte kommen auch zum Einsatz, aber in Maßen. „Wir machen aber auch viel selbst, vor allem bei den vegetarischen Gerichten“, so Michael Raithel, der Linsen- oder Haferfrikadelle oder auch Kartoffelpuffer selbst fertigt. So werden auch noch frische Kartoffeln bezogen – der Lieferant schüttet diese selbstständig in den Keller – die per Schälmaschine und ergänzender Handarbeit von der Schale befreit werden. Für Gerichte wie Kartoffelsalat und Cordon Bleu werden schon mal 65 Kilogramm Kartoffeln benötigt. Spargel gibt es auch mal von einem befreundeten Bauern zu guten Konditionen und bereits geschält. Zwei bis dreimal die Woche greift Küchenleiter Michael Raithel auch mal auf TK-Produkte zurück. Drei Köche, zwei Beiköche und zwei Diätköche sind jeden Tag mit der Frischeküche beschäftigt. Insgesamt gibt es 14 Mitarbeiter, darunter ist eine Auszubildende. Gekocht wird an 365 Tagen. Das Fleisch wird meist frisch vom Metzger geliefert. Mittags gehört das Salatbuffet als fester Bestandteil dazu. Zusätzlich gibt es einen Sondersalat wie zum Beispiel Reissalat



Im hellen Speisesaal mit Aussicht, an den auch eine der Ausgabeküchen angegliedert ist, nehmen die Schwestern nach einem Gebet ihre Mahlzeiten ein.

Hawaii oder pikanten Rindfleischsalat. Bei der Produktion unterstützen leistungsfähige Geräte wie die Salatwaschmaschine von Meiko. Alle sechs bis sieben Stationen werden mittags – und bei Vollverpflegung auch abends – mit drei Salaten und einem Hauptsalat beliefert. Jede Station bekommt zudem zwei verschiedene Nachtische, wie zum Beispiel Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren. Zu Weihnachten läuft die Plätzchenproduktion auf Hochtouren: 30.000 Plätzchen werden in der Küche selbst hergestellt. Dabei kommen immer noch die Maschinen der ehemals in der Küche beheimateten eigenen Bäckerei zum Einsatz. Jede Schwester bekommt am 1. Advent ein Nikolaustütchen mit Plätzchen und Lebkuchen.

Elektrischer statt Dampftrieb

Bei der täglichen Produktion in der modern ausgestatteten Großküche setzt Küchenleiter Michael Raithel auf die Gargeräte Flexi Chef. Auch bei den Kombidämpfern hat er sich für vier neue Exemplare des Herstellers MKN entschieden. „Es gibt das gleiche Display. So müssen sich meine Mitarbeiter nur an ein System gewöhnen“, erklärt er. An den Kombidämpfern gefällt ihm, dass die Bleche frontal eingeschoben werden können. Einen neuen Kessel, eine Induktionsplatte und eine Bratpfanne gehören weiterhin zur neuen Ausstattung. Zudem freut

er sich darüber, dass aktuell alles auf elektrischen Betrieb umgestellt ist. Zuvor wurden die Kessel noch, gekoppelt an die Wäscherei, mit Dampf betrieben. Statt gemauerten Kühlhäusern verfügt die Küche jetzt über begehbare Kühlzellen. Auch auf Sonderwünsche geht das Küchenteam ein. Dafür wird hauptsächlich auf der Induktionsplatte gekocht. „Im Feierabendhaus sind es zehn Diätessen, in der Klinik variiert es zwischen drei und 15 Essen“, so der Küchenleiter. Dreimal in der Woche ruft die Diätassistentin an und bespricht mit der Diätköchin die Bedürfnisse einzelner Patienten. Einmal wöchentlich findet eine Andacht für Mitarbeitende und Diakonissen statt. Da das erste Essen um 10 Uhr die Küche verlässt, kann aber nicht immer jeder aus dem Küchenteam dabei sein.

Ausgeliefert werden die Mahlzeiten über sieben bis acht Verteilerküchen. Diese sind mit Kaffeemaschinen und Geschirr ausgestattet, das auch vor Ort bleibt. Vor zehn Jahren gab es noch viele Schwestern, die im Garten frische Kräuter oder Obst geerntet haben und die Küche so um die eigenen Ernten ergänzten. Diese Aufgaben, die die Diakonissen lange Zeit übernommen hatten, müssen mittlerweile über die Großküche organisiert werden. Deren glückliche Abnehmer schätzen das gute Essen und freuen sich über die gelungene Sanierung der Großküche der Stiftung Hensoltshöhe.



In der kalten Küche schneidet das Küchenteam Gemüse für das Salatbuffet und die Produktion.



Der Käse fürs Abendbrot wird maschinell geschnitten und dann liebevoll per Hand dekoriert.

Quellen: K. Reinhardt/Huss-Medien