

Gutes Essen als Beitrag zur Genesung

Küchenchef Michael Winne und sein Team setzen im RKK auf Nachhaltigkeit und Gesundheit

RIKE FÜLLER

Die Patienten sollen sich wohl fühlen – und dazu gehört auch gutes Essen, ist Micheal Winne überzeugt. „Cook and Serve“ nennt der Küchenchef des RKK (Rotes Kreuz Krankenhaus) das, was sein Team macht: Die frisch gekochten Speisen werden direkt serviert, nichts lange warm gehalten oder aufgewärmt.

Um 6 Uhr starten Winne und seine Kolleginnen und Kollegen in der Küche des RKK in den Tag. „Wir trinken gemeinsam einen Kaffee, das gehört dazu. Um 6.15 Uhr geht es dann los“, sagt Winne, der seit 18 Jahren am RKK für die Küche verantwortlich ist. Gut 1.000 Mahlzeiten am Tag bereitet das Küchenteam zu, darunter etwa 550 Mittagessen, dazu Frühstück und Abendbrot für die Patientinnen und Patienten. Neben deren Verpflegung leitet Winne auch den Kiosk und das Tagungszentrum Forum K, außerdem das Café K, welches mit täglich wechselndem Mittagstisch Personal, Besucher und Spaziergänger anlockt.

HINTER DEN KULISSEN

 Rotes Kreuz
Krankenhaus

Heute: **Küchenchef**

Unter Winnes Verantwortung stehen 65 Mitarbeitende, darunter auch Servicemitarbeitende, welche mit den Patienten über Tablet-Computer deren Speisewünsche auswählen. Allergien oder Diäten werden direkt mit erfasst. Über die Menüwahl werden auch die genauen Mengen der benötig-



Michael Winne ist der Küchenchef im RKK und will dazu beitragen, dass Patientinnen und Patienten sich wohl fühlen. Foto: Füller

ten Waren berechnet. „So haben wir keine Überproduktion“, erklärt Winne. Die Speisen werden nach dem Kochen direkt in großen Rollwagen portioniert auf die jeweiligen Stationen gebracht und die individuell mit Patientendaten versehenen Tablettts von den Servicemitarbeitenden serviert.

Die Ausstattung der Küche ist modern und digital gesteuert. „Es gelten die gleichen hohen Hygienestandards wie im Rest des Krankenhauses auch“, erklärt Winne. So achte man beispielsweise auch sehr streng auf die Temperaturen. Die Küche ist unterteilt in Bereiche für Frühstück und Abendessen, außerdem den reinen und den unreinen Bereich, in dem das Geschirr gespült wird – denn im RKK setzt man noch auf Porzellan. Das trage zu mehr Nachhaltigkeit bei, aber es gehöre auch zu einer guten Mahlzeit dazu, ist Winne über-

zeugt. Sollte eine der großen Spülmaschinen mal stillstehen, breche der gesamte Kreislauf zusammen. „Von Hand abwaschen dürfen wir nicht“, sagt Winne.

Die Karte wechselt im fünfwöchigen Rhythmus, damit sich die Speisen während des Aufenthalts im Krankenhaus nicht wiederholen. Drei Hauptgerichte samt Dessert stehen täglich zur Auswahl. Es gibt zudem vegane, laktose- und glutenfreie Speisen. „Wir bieten inzwischen weniger Fleisch und Eier an und orientieren uns damit an der neuen DGE-Richtlinie“, sagt Winne. Das RKK nimmt auch an einem wissenschaftlichen Projekt der Berliner Charitée teil, in dem es um den CO₂-Ausstoß in Krankenhäusern geht.

Dem Küchenchef ist neben Nachhaltigkeit auch der regionale Bezug der Speisen wichtig. „Wir verarbeiten immer

mehr Bioprodukte und haben viele Komponenten schon komplett umgestellt“, sagt Winne. Auch Kuchen bezieht er von einer regionalen Bäckerei. Donnerstags ist im RKK inzwischen ein reiner Veggie-Tag. „Die jüngeren Kolleginnen und Kollegen finden das richtig gut, aber auch viele Patientinnen und Patienten. Wir haben ja auch einen Auftrag: Gesunde Kost an die Patienten heran zu tragen“, sagt Winne. Patientenbefragungen bestätigen ihn in seiner Arbeit, denn das RKK schneidet im Feedback immer gut ab, berichtet Winne. Die Mühe lohne sich sagt er. „Wir wollen die Gäste verwöhnen.“ Und dazu gehöre eben auch das Porzellangeschirr, auch wenn es mehr Arbeit verursache. „Bei uns gibt es dafür aber keinen Pudding aus dem Plastikbecher. Wir bereiten alle Desserts selber zu“, sagt Winne.