



Gesund und kreativ, in großen Portionen



REPORTAGE Mit viel Gemüse, regional und mit einem hohen Anspruch an sich selbst: So kocht das Küchenteam des Uni-Klinikums Erlangen für Patientinnen, Patienten und Mitarbeitende. **VON FRANZISKA MÄNNEL**

Salvatore Tallarico schneidet den gegrillten Kürbis in ungleich große Stücke. „So gibt es möglichst wenig Abfall“, sagt der Küchenchef des Uni-Klinikums Erlangen. Der lauwarme Hokkaido schmeckt nussig, leicht sal-

zig und zergeht wie Butter auf der Zunge. „Wir machen heute noch mal einen Test. Am kommenden Veggieday werden wir das Gericht 350-mal für unsere Beschäftigten kochen.“ Auf den Teller kommt eine bunte Mi-

schung: Couscous mit gegrillten Zucchini, Paprika und Auberginen auf einem Salat aus Mangold, Pak Choi und Grünkohl, dazu der karamellierte Kürbis aus dem Ofen und ein Soja-Minz-Dip. Während Salvatore Tallarico jetzt Zucchini und Auberginen würfelt, schneidet der Koch neben ihm eine Rolle aus Ziegenfrischkäse mit einem Faden in große Taler. Und wenn es fertig ist? „Das wird ein Wahlessen für Patientinnen und Patienten: Safranrisotto mit gebratenen Pilzen und gratiniertem Ziegenkäse“, verrät Salvatore Tallarico. Immer stärker verbreitet sich jetzt der angenehme Geruch von angekochtem Holz in der Großküche. „Das ist die Paprika“, klärt Salvatore Tallarico auf. „Ich habe sie kurz über Buchenholzmehl angeräuchert.“ Er nimmt eine Pfanne mit roten und gelben Paprikahälften aus dem Rauchgenerator. Auch sie werden nun in rustikale Stücke geschnitten.

Gemüse aus Franken

Das Gros des Gemüses bezieht die Küche des Uni-Klinikums Erlangen aus der Region – meist aus dem Nürnberger Knoblauchsland. Auch Birnen, Äpfel und Kirschen werden regional eingekauft, dazu Biokartoffeln, frische Bratwürste und Mineralwasser. „Vor fünf Jahren stand die längste Mitarbeiterschlange bei der Currywurst. Heute sind unsere vegetarischen Gerichte der Renner“, berichtet Helmut Wust, Leiter der Speisenversorgung und seit über 30 Jahren am Uni-Klinikum tätig. „Wir wollen in Zukunft mehr fleischlose Gerichte auf die Speisekarte nehmen und auch das vegane Angebot ausbauen. Außerdem soll es mehr Frischfisch geben – aus zertifiziertem, nachhaltigem Fischfang.“

„Wenn das hier kein Krankenhaus wäre, würde ich für diesen Eintopf wiederkommen!“, schrieb kürzlich ein begeisterter Patient auf ein Kärtchen und legte es zurück aufs Speisentablett. „Wir bekommen viel positives →



Oben: Vorbereitungen für die tägliche Salatbar im Mitarbeitendenrestaurant „Palmeria“. Unten: exklusives Komfortessen für Patientinnen und Patienten.



Heute sind unsere vegetarischen Gerichte der Renner.

Helmut Wust

Fortsetzung von S. 21

Feedback“, sagt Helmut Wust. „Aber ich freue mich auch, wenn mir jemand offen sagt, was nicht passt. Nur dann können wir es ändern“, betont er. Vor seiner Zeit in Erlangen stand der Betriebsleiter unter anderem in einem Bielefelder Feinkostrestaurant am Herd und erkochte dort einen Michelin-Stern. „Meinen Qualitätsanspruch möchte ich an mein Team weitergeben.“

Leuchtendes Gelb, Grün und Rot

Salvatore Tallarico schwitzt mittlerweile Mangold, Pak Choi und Grünkohl in heißem Olivenöl an, löscht alles mit Essig ab, würzt und kühlt den Salat im Schnellkühler herunter. „So bleiben die Farben erhalten“, erklärt der Koch. Hinter ihm dampft in einer riesigen Pfanne – es ist eher eine Wanne – ein gelbes Curry, Wagen mit geschnittenem Gemüse werden durch die Küche geschoben, Kartoffeln gekocht und Tablettis gespült. Salvatore Tallaricos Telefon klingelt. „Die neuen Laugeanstangen, die ich für die Kioske bestellt habe, sind da. Die muss ich mir anschauen.“

Parallel in der benachbarten Salatküche: Zwei Küchenmitarbeiterinnen bereiten kleine Rohkostschälchen und größere Salat-schüsseln vor, die sich wie ein langer, grüner Teppich vor ihnen auf der Arbeitsplatte ausbreiten. „Wegen Corona haben wir im Mitarbeiterrestaurant das Salatbuffet mit Selbstbedienung abgeschafft“, sagt Küchenleiter Helmut Wust. „Jetzt gibt es vorbereitete Salate, die wir je nach Nachfrage produzieren. So haben wir keinen Salatabfall mehr, der am Ende des Tages weggeworfen werden muss.“

Ein spezieller Wunsch

Ein Nachhaltigkeitsfaktor ist auch das „Cook-and-Serve“-Verfahren, mit dem am Erlanger Uni-Klinikum gekocht wird. „Wir produzieren frisch zur Ausgabe hin“, erklärt Helmut Wust und schaut hinüber zu seinen



Ein Topf wie eine Badewanne: Die Lebensmittelmengen und Gewürze für die Rezepte des Erlanger Küchenteams sind standardmäßig auf 50 oder 100 Portionen ausgelegt.

Mitarbeiterinnen, die am Fließband Tablettis mit den Patientenmittagessen bestücken. Gluten- oder laktosefrei, vegan, magenschonend, püriert, ohne Nüsse – 170 verschiedene Kombinationen werden hier berücksichtigt.

Ob alles dem Patientenwunsch entspricht, das Essen richtig zusammengestellt, gewürzt und gegart ist, darüber wachen in der sogenannten Diätküche Urban Hetterich und seine Kolleginnen und Kollegen. Hin und wieder greift der leitende Diätassistent zum Löffel und probiert ein letztes Mal, bevor die Teller im Speisenversorgungswagen auf die Stationen rollen. Für die Patientinnen und Patienten unterzieht Urban Hetterich auch Lammragout oder gekochtes Rindfleisch einer Geschmackskontrolle. „Obwohl ich eigentlich



Alles etwas größer

In der Küche des Uni-Klinikums gibt es zehn verschiedene Sorten Salz, meterlange Kochlöffel, Pfannen für 100 Portionen, Gewürzdosen, die 30-mal so groß sind wie die zu Hause, und Olivenöl im 5-Liter-Kanister.

Vegetarier bin“, sagt er. „Aber ich könnte diesen Beruf kaum machen, wenn ich nicht auch mal ein Stück Fleisch in den Mund nehmen würde.“ Zusammen mit den Diätköchinnen und -köchen der Uni-Klinikumsküche erfüllt Urban Hetterich auch sehr besondere Wünsche. „Wir haben zurzeit ein Kind in der Kinderonkologie, das nur gelbe Sachen isst“, sagt er und wendet sich seiner Kollegin zu: „Was gibt's da heute noch mal?“, fragt Urban Hetterich. „Kartoffelpüree und gelbe Rüben“, lautet die Antwort.

Ein Rädchen greift ins andere

Theoretisch könnte jede Mahlzeit bis zu drei Stunden lang warmgehalten werden. „Aber wir starten hier am Band um 10.00 Uhr mit dem Portionieren, und um 10.40 Uhr hat die erste Station ihr Essen“, sagt Urban Hetterich. 72 Grad Mindesttemperatur garantiert. „Wir arbeiten alle wie einzelne Zahnräder, die perfekt ineinandergreifen müssen, damit das Essen am Ende wie geplant beim Mitarbeiter oder bei der Patientin ankommt.“

In der Zwischenzeit in der etwas ruhigeren Dessertküche: Drei Mitarbeiterinnen rühren Beerenkompott, zerteilen Aprikosen, →



Süße Grüße aus der Gourmetküche: Die hochwertigen Desserts aus der Uni-Klinikumsküche sind handgemacht und immer ein Augenschmaus.



Links: Betriebsleiter Helmut Wust vor der Salatbar der „Palmeria“. Rechts: Der leitende Diätassistent Urban Hetterich bespricht mit einer Kollegin die Zubereitung eines Sonderessens.

und einigen Klecksen des selbst gemachten Dips aus Sojajoghurt und Minze. „Wir werden heute im Team noch mal ausgiebig probieren. Dann sind wir bereit für den Veggieday“, sagt Salvatore Tallarico.

Und was essen die Küchenchefs des Uni-Klinikums Erlangen eigentlich am liebsten? Salvatore Tallarico mag fleischlose Gerichte. „Auch deshalb kann ich hier so gut vegetarisch kochen – sonst wäre das Ergebnis vielleicht nicht dasselbe“, sagt er. Helmut Wust isst „alles gern“, wie er sagt. „Wobei ich Rahmspinat nicht sonderlich mag“. Am liebsten seien ihm einfache, bodenständige Gerichte wie ein guter Eintopf mit Zutaten aus der Region. Seine oberste Maxime für den Speiseplan am Uni-Klinikum Erlangen: „Immer wieder kreativ sein und Neues ausprobieren. Einfach mit der Zeit gehen.“



Ich probiere auch mal
Fleisch – obwohl ich
Vegetarier bin.

Urban Hetterich



Video: zu Gast in der Küche
des Uni-Klinikums Erlangen
www.gesundheit-erlangen.com

Couscous mit Kürbis –
Rezept auf S. 52

Anzeige

Fortsetzung von S. 23

rollen Teig aus und backen knusprige Biskuitröllchen. Heute gibt es eine Federweißercrème mit Preiselbeeren. Ob Geburtstagstorten für krebserkrankte Kinder, tausende Weihnachtspätzchen für Patientinnen und Patienten oder besondere Nachtische für das Mitarbeitendenrestaurant „Palmeria“ – in der Dessertküche des Uni-Klinikums entstehen so manche süße Freuden. Um noch professioneller zu werden, stellte Helmut Wust 2018 sogar eine Konditormeisterin ein.

Salvatore Tallaricos Couscous ist mittlerweile gut durchgezogen. Der Chefkoch bestreut ihn mit frisch gehacktem Koriander und Babyspinat und vermischt ihn mit dem geschnittenen Ofengemüse. Dann richtet er in einer Schüssel ein Bett aus Mangold-Salat an und gibt einige Löffel des Gemüse-Couscous darüber. Gekrönt wird alles mit Kürbisspalten

Essen in Zahlen

- 5.000 Mahlzeiten für Patientinnen, Patienten und Beschäftigte produziert die Uni-Klinikumsküche täglich (Frühstücke, Mittag- und Abendessen).
- Ca. 120 Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter helfen dabei mit.
- Daneben sind am Uni-Klinikum Erlangen sieben Kioske mit Snacks, Brötchen und Salaten zu versorgen.
- Pro Tag werden 58.000 Geschirrtile gespült.

präsentiert von
Universitätsklinikum Erlangen

17. Gesundheitsmesse
franken aktiv & vital

Begleitende Fachvorträge

Corona-konform

11.-13.3.2022
brose ARENA Bamberg
Forchheimer Str. 15, 96050 Bamberg
Öffnungszeiten: Fr 14-22 Uhr, Sa & So 10-18 Uhr

Hotline: 0951/180 70 500 Ein Projekt der MTB Messeteam Bamberg GmbH www.franken-aktiv-vital.de

- Akustiker, Optiker
- Ärzte, Kliniken und Fachkliniken
- Reha, Pflege, Mobilität
- Sport und Bewegung
- Das perfekte Immunsystem
- AD(H)S, Lernschwäche, Inklusion, Entwicklungsverzögerung
- Bio-Produkte, Produkte aus der Region und gesunde Ernährung
- Hilfs- und Pflegedienste
- Volkskrankheiten: Husten, Rücken, Allergien, Diabetes, Burnout und Schlafstörungen
- Barrierefreies Bauen & Wohnen
- BALUKA: Barrierefrei Leben und komfortabel altern
- Reisen und Freizeit
- Wellness und Beauty
- Eigenverantwortlich Gesundheit erhalten & gestalten
- Vorsorge: Patientenverfügung, Vorsorge, Vollmacht

tagesaktuelle Infos unter: www.franken-aktiv-vital.de