



Joachim Herbstritt ist Küchenchef im Diakonie-Krankenhaus und arbeitet jetzt mit Bio-Siegel.

FOTO: INGO SCHNEIDER

Krankenhausküche mit Bio-Siegel

Biozutaten und regionale Produkte: Das Diakoniekrankenhaus hat am Modellprojekt „Gutes Essen in der Klinik“ teilgenommen

Von Joachim Röderer

FREIBURG-LANDWASSER. Das Diakoniekrankenhaus in Landwasser hat eine Küche mit Bio-Siegel. Das Haus hat mit sieben weiteren Kliniken in Baden-Württemberg an dem Modellprojekt „Gutes Essen in der Klinik“ des Landes Baden-Württemberg teilgenommen. Neben möglichst vielen Biozutaten versucht Küchenchef Joachim Herbstritt auch, eine Menge regionale Produkte auf den Teller der Patienten und Mitarbeitenden zu bekommen. Das ist eine Herausforderung: Denn die Fallpauschale bleibt gleich – unabhängig davon, wie die Küche was serviert.

Zu Tisch im lauschigen Außenbereich der Diakonie-Mitarbeiterkantine. Es gibt Geflügelgyros mit Soße und Reis. „Bei Reis sind wir komplett auf Bio umgestiegen“,

sagt Joachim Herbstritt, der Küchenchef, der mit am Tisch sitzt. Längst hat nicht mehr jedes Krankenhaus eine eigene Großküche. In der des Diakoniekrankenhauses arbeiten 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie kochen allein an jedem Mittag 750 Essen – für die Patienten, die Mitarbeitenden, externe Essensgäste, ein Pflegeheim, einen Kindergarten. In der Kantine kostet das Essen für Externe 5,30 Euro, für Beschäftigte 3,40 Euro.

15 Prozent beträgt der Bioanteil. Das wird kontrolliert und dann zertifiziert. „Wenn ich mir Bioküche leiste, muss ich an anderer Stelle besser sein und Vorteile haben, denn die Mehrausgaben müssen ja wieder reingeholt werden“, sagt Michael Decker, Vorstandsvorsitzender und Kaufmännischer Direktor, der voll und ganz hinter der Küchenumstellung steht. Der Knackpunkt ist eben: Bei der Fallpauschale, welche die Krankenkassen dem Diakoniekrankenhaus für jeden Patien-

ten überweisen, spielt die Qualität, die auf den Tisch kommt, und der Aufwand, der betrieben wird, keine Rolle.

Krankenhausessen hatte und hat allgemein einen bestimmten Ruf – und zwar keinen guten. Im Diakoniekrankenhaus geht man einen eigenen Weg. In Joachim Herbstritts Küche hat man sich ins Thema reingefuchst. Und man schaue genau auf den Wareneinsatz: „Wir messen, zählen, wiegen“, sagt der Küchenchef.

Portionsgrößen werden so genau wie möglich kalkuliert

So werden die Portionsgrößen nun so gut und genau kalkuliert, dass es am Ende weniger Rücklauf gibt und damit weniger weggeworfen werden muss. Auch das sei nachhaltig. Und man hat den Speiseplan überprüft – und den Anteil an Fleischgerichten reduziert. Auch das ein allgemeiner Trend: „Lieber etwas seltener Fleisch

und dann in besserer Qualität“, sagt der Küchenchef. Das Rindfleisch kommt aus der March: Die Tiere grasen in Hugstetten auf einer Weide, an der Chefkoch Joachim Herbstritt jeden Tag vorbeikommt, wenn er mit dem Fahrrad zum Arbeiten nach Landwasser fährt.

„Die Kombi von bio und regional, wie wir sie jetzt haben, gibt es in der Form selten“, sagt Geschäftsführer Decker. Die Rückmeldungen seien entsprechend gut, berichtet Küchenchef Herbstritt. Der Salat wird längst wieder selbst angemacht. So habe man die Inhaltsstoffe genau unter Kontrolle, auch den Einsatz von Zucker und Salz.

Die Küche bietet immer wieder mal neue Gerichte an. Und wieder gibt es auch eine Grillaktion für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter draußen auf dem Freisitzbereich, so Küchenchef Herbstritt: „Man kann nicht 20 Jahre immer das selbe machen.“