

Im Interview: Thomas Renz

Rebecca Koellner



HEUTE GIBT'S ROTKOHL MIT HIRSCHGULASCH

Ich höre es am leichten Dialekt: Sie sind aus der Region!

Ja, ich stamme von der Höri, aus Wangen vom Untersee an der Schweizer Grenze.

Haben Sie dort ihre Ausbildung zum Koch gemacht?

Ja, im Gasthof Auer. Das ist ein kleiner Familienbetrieb mit schöner, frischer Küche.

Was gefällt Ihnen am Beruf Koch?

Ich koche ein Gericht und es schmeckt den Anderen oder ich probiere erfolgreich ein neues Gericht aus: Das freut mich sehr, wenn es gut ankommt. Auch der Umgang mit Lebensmitteln macht Spaß. Bei meiner Arbeit hier ist das so: Jeder Lieferant von uns bringt bereits das Produkt - Gemüse oder Fleisch - in sehr gutem, frischem Zustand zu uns. Wir veredeln es. Die Aufgabe lautet, das Rohprodukt so zuzubereiten, dass es schmeckt, bekömmlich ist und gut aussieht. Meine Arbeit ist, alles hierfür zu tun. Ich bespreche mich auch gerne mit den Heimleitungen und unterbreite Ideen.

Haben Sie als Metzgermeister die Neigung, viele Fleischgerichte zu kochen?

Nein, nein, die Küche ist bunt gemischt. Generell versuche

ich, viel Abwechslung in die Speisekarte zu bringen, auf der auch vegetarische Gerichte stehen. Beispiele meiner Küche sind italienische Gerichte, einen Braten am Sonntag, dann natürlich Käsespätzle, Eintöpfe und leckere süße Speisen, die unsere Bewohner mögen.

Bevor Sie zur Spitalstiftung kamen, waren Sie unter anderem Küchenleiter bei den Schmieder Kliniken in Gailingen und haben sehr erfolgreich eine große Metzgereifiliale geleitet, mit Restaurant und Catering. Das heißt, Sie schauen auf eine über 30-jährige Berufserfahrung zurück. Heute kochen Sie mit ihrem Team jeden Tag rund 300 Portionen. Sie hätten sich für ein hübsches kleines Restaurant entscheiden können. Was reizt Sie an einer Großküche?

Es reizt mich als Küchenleiter tätig zu sein und Entscheidungen treffen zu können. Mir gefällt es, am Ende des Tages ein gutes Ergebnis zu haben. Das heißt für mich: Der Lieferant stimmt, die Produkte passen und auch das, was gekocht wird, schmeckt den Bewohnern. Wichtig ist dabei immer, dass die Hygiene stimmt, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geschult werden und auf dem neuesten Stand sind. Oftmals ist das Kochen nur ein Teil des Ganzen. Die Ansprüche, die man heute an eine Patienten- oder Bewohner-Versorgung stellt, werden immer größer. Denken Sie an die Allergene, oder an die Energiewerte und Zusatzstoffe, die man nennen muss. All das muss korrekt sein. Hierfür müssen wir HACCP Konzepte erstellen und sämtliche Protokolle von Garprozessen lückenlos erfassen.

Was versteckt sich hinter dem sperrigen Namen „HACCP Konzept“?

Das sind eigene, selbst festgelegte kritische Punkte in einer Küche, die durch Selbstkontrollen überprüft werden und zu dokumentieren sind. Z. B. Reinigungsarbeiten, Tempe-

»

Ich probiere erfolgreich ein neues Gericht aus: Das freut mich sehr, wenn es gut ankommt.

raturkontrollen in Kühlhäusern, Wareneingänge, Temperaturkontrollen bei den Speisen – um nur einige Punkte zu nennen.

Und wie kriegt man es hin, so viele Portionen zu kochen?

Wir haben einen größeren Backofen und größere Kochessel als Sie zuhause!

Als ehemaliger Chefkoch der Schmieder Kliniken sind Sie anderes Kochen gewohnt als für Pflegeheimbewohner. Was sehen Sie für Unterschiede?

Der Unterschied ist, in einer Rehaklinik werden die Patienten nach wenigen Tagen oder Wochen entlassen. Hier kochen wir sehr viel abwechslungsreicher. In unserer sechswöchigen Speisekarte wiederholen sich nur wenige Gerichte beim Mittagessen. Und wir bieten verschiedene Menüs jeden Tag an. Man kann wählen zwischen einem Fleischgericht, einer Süßspeise oder einem vegetarischen Gericht. Alles muss sehr weich gekocht sein. Worauf wir verzichten sind Körner, zum Beispiel. Ein Salat mit Sonnenblumenkernen wäre fehl am Platz, denn viele ältere Menschen haben Schluckbeschwerden.

Wie kommt Ihr Essen in den Häusern an?

Den Bewohnern schmeckt's sehr gut. Wir haben im großen Ganzen alles gelassen wie es war, noch aus der guten Zeit vom Herrn Grandtner. Und wenn wir mal etwas ausprobieren, und das kommt nicht gut an, dann wechseln wir das natürlich aus.

Bezüglich Kochen gibt es ja viele Trends. Vegane Küche ist sehr angesagt, aber auch die vegetarische freut sich einer wachsenden Beliebtheit, auch aufgrund der Kritik an Massentierhaltung. Was hält der Metzgermeister in Ihnen davon?

Es ist doch gut, wenn wir ein Auge darauf haben, wie Tiere gehalten werden! Auch hilfreich sind die verschiedenen Gütesiegel. Ganz wichtig: die artgerechte Haltung der Tiere. Vegane und vegetarische Küche sind interessant. Und nachhaltige Lebensmittel einzukaufen wird bei uns sehr gepflegt – zu 100 Prozent.

Planen Sie Neuerungen für dieses Jahr?

Wir wollen bei der passierten Kost besser werden. Wir haben rund 35 Personen, die beim Kauen und Schlucken eingeschränkt sind. Diese Personen bekommen bereits pürierte Kost. Aber für sie ist es nicht einfach, am gleichen Tisch neben jemanden zu sitzen, der gerade einen schönen Fisch oder ein gutes Stück Braten verspeist. Wir werden für diese Personengruppe attraktive Gerichte kochen. Zunächst werden die Zutaten püriert. Dann nehmen wir Spritzbeutel

und gießen diese pürierte Kost in spezielle Silikonformen, zum Beispiel in Form einer Karotte, Erbsen, einer Wurst. Ich will unbedingt erreichen, dass diese Bewohner mal wieder eine Wurst oder Gemüse in Originalaussehen essen dürfen. Das ist für uns etwas mehr Arbeit, aber das machen wir gern. An dem Thema sind wir gerade dran.

Die Fragen stellte Rebecca Koellner

»

Nachhaltige Lebensmittel einzukaufen wird bei uns sehr gepflegt – zu 100 Prozent.

ZUR PERSON

Thomas Renz ist seit Oktober 2017 Küchenleiter bei der Spitalstiftung, in Nachfolge von Ernst Grandter, der in den Ruhestand ging.

Der gelernte Koch und Metzgermeister ist verheiratet und hat zwei Kinder. Die Familie wohnt in Wangen. Der 46-Jährige pflegt diverse Tätigkeiten und Hobbies neben der Arbeit, zum Beispiel Schwimmsport, seine Stärke ist Kraulen. Neben seiner Arbeit ist er Ortschaftsrat in Wangen und Kommandant der örtlichen Feuerwehr – sowie aktives Mitglied im Elferrat bei den „Mondfängern“. Er sagt, ihm sei wichtig, dem Dorf etwas zurückzugeben; dies fördere die Gemeinschaft.