DIE KÜCHE DER SPITALSTIFTUNG

Ein Einblick in unsere Arbeit

seit 1225
SPITALSTIFTUNG
KONSTANZ

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

WINSTON CHURCHILL

Kochen ist Leidenschaft und Handwerk

Thomas Renz, Küchenleiter

Die Küche der Spitalstiftung
„Kochen ist Leidenschaft und Handwerk", dazu stehe ich. Als ausgebildeter Koch und Metzgermeister spielen für mich Genauigkeit, Hingabe und eine gute Verträglichkeit beim Kochen eine große Rolle. Das Anrichten der gekochten Speisen - denn schließlich isst das Auge mit - ist ebenso wichtig, genauso wie eine konsequente Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln. Auch Fantasie ist gefragt, denn Abwechslung und eine vielfältige Auswahl an Gerichten gehören zu unserer Küche dazu.

Das Team
Das Küchenteam der Spitalstiftung ist ausgesprochen erfahren in der Zubereitung von großen Mengen, wie sie für die Bewohner*innen der spitälischen Pflegeeinrichtungen benötigt werden. Dabei kochen wir auch mit Herz und Leidenschaft. „Kochen ist Liebe zu den Mitmenschen", davon sind mein Team und ich überzeugt. Neben mir stehen fünf weitere Köche, ein Beikoch, eine Hauswirtschafterin und drei Küchenhilfen in der Küche und bereiten jeden Tag rund 300 Mahlzeiten zu. Viele von ihnen sind schon viele Jahre für die Spitalstiftung tätig.

Das Personal teilt sich in zwei Küchen auf. Ein Team ist im Haus Urisberg vertreten und versorgt mit täglich über 200 Essen das Haus und, extern, die Häuser Luisenheim sowie Salzberg mit den Mittagsmahlzeiten. Das zweite Team ist mit rund 70 Essen für das Haus Talgarten in der dortigen Küche zuständig.

MIT LEIDENSCHAFT UND ERFAHRUNG DABEI. ZWEITER VON RECHTS: DER KÜCHENLEITER THOMAS RENZ

Unsere Speisekarte: abwechslungsreich und gesund
Die Bewohner*innen haben täglich die Wahl zwischen zwei Menüs. Sie bestehen jeweils aus einer Suppe, einem Salat, Hauptgang sowie Dessert. Für Personen mit Kau- und Schluckbeschwerden gibt es seit 2018 eine hausgemachte passierte Kost bzw. teilpassierte Kost, bestehend aus drei Gängen. Dieses ebenfalls sehr schmackhafte Menü wird täglich rund 40 Mal bestellt.

Vielfalt ist ein Credo bei uns: Wir bieten 18 verschiedene Suppen an. Überhaupt wechseln wir viel ab. Je Saison sind es über 80 verschiedene Hauptgänge, die wir zubereiten, darunter feines Gulasch oder Geschnetzeltes, Hackfleisch-Gerichte, zartes Geflügel, mit und ohne Füllung, Fisch „natur" oder paniert oder verschiedene Schmorbraten-Varianten. Da wir in Baden sind, bieten wir natürlich auch hiesige Speisen an: die beliebten Schäufele, Linsen, Bratwurst oder Aufläufe. Die täglichen frischen Salatvariationen mit unserer hausgemachten Dressing sind als Begleiter zum Hauptgang recht nachgefragt.

KÜCHENLEITER THOMAS RENZ LIEBT FRISCHE KRÄUTER

Jedes Hauptgericht wird von einer schmackhaften Beilage serviert, die satt und zufrieden macht. Diese können zum Beispiel sein: hausgemachtes Gratin oder Knödel, Knöpfle, Nudeln, Rösti. Unsere täglich wechselnde Gemüsebeilage reicht von Spinat bis zu im Hause zubereitetes Rotkraut oder farbenfrohe Gemüsemischungen.

Auch für Vegetarier sorgen wir bestens
Das 2. Menü ist fleischlos. Zweimal in der Woche bereiten wir die beliebten süßen, warmen Speisen zu. Wir finden, Vanillesoße oder Apfelmus passen hervorragend dazu. Einmal in der Woche gehört Eintopf zu unserer Auswahl,

STELLV. KÜCHENLEITER THOMAS HOFFMANN

KOCH HANS-PETER REINER BEIM BEREITEN DES MITTAG-MENUES: HIER MIT BROKKOLI

in wechselnden verschiedenen Variationen sowie einen vegetarischen Auflauf, Rösti in verschiedenen Varianten, Käsespätzle und Maultaschen.

Pudding aus dem Tetra-Pack? Nein Danke!
Unsere Bewohner*innen dürfen sich über ein sehr abwechslungsreiches Dessert-Angebot freuen. Die Joghurt- und Quarkspeisen bereiten wir hier zu. Unser Pudding ist noch hausgemacht. Ebenso unsere hausgemachte Grütze mit Vanillesoße. Leckere Cremes, gute Eiscreme mit frischen Früchten oder ein frischen Fruchtsalat erfreuen sich großer Beliebtheit.

KORINNA HÄLKE RICHTET DAS ABENDESSEN FÜR DIE WOHNBEREICHE NACH PERSONENBEZOGENEN BESTELLUNGEN VON DEN BEWOHNERN.

Eine altersgerechte Zubereitung
Alle Speisen, die wir zubereiten, müssen sehr weich sein, da die meisten älteren Menschen unter Kau- oder Schluckbeschwerden leiden. Bei den Suppen nehmen wir auf die Bewohner*innen mit besonderen Einschränkungen Rücksicht. Wir haben uns für abgebundene Cremesuppen entschieden, die mit frischem, sehr weichem Gemüse angereichert und fein püriert werden. Wir verfeinern diese Cremesuppen mit Sahne und passenden Gewürzen. Gerne halten wir an diesen durchpürierten Cremesuppen fest, da sie bei den Bewohner*innen sehr gut ankommen. Übrigens bestellen einige Bewohner*innen die Suppe für das Abendmenü noch einmal dazu.

Liebevoll zubereitet und schön anzusehen
Salate und Desserts servieren wir schön angerichtet und individuell portioniert. Das Dessert bieten wir in verschiedenen Variationen an.

Unterschiede zwischen Großküche und Restaurant
Eine Essenversorgung in unserer Größenordnung ist nicht in allen Punkten vergleichbar mit der Zubereitung in einem Restaurant. Der Zukauf von manchen Convenience-Produkten ist unumgänglich – allein aufgrund der Menge an Gerichten, die wir täglich zubereiten. (Übrigens: Zunehmend kaufen viele Restaurants Convenience-Produkte ein.)

Schon seit langer Zeit verarbeiten wir frische und halbfertige Produkte – in einem sinnvollen und ausgewogenen Verhältnis. Wir verwenden so wenig Conveniencesprodukte wie möglich und so viel wie notwendig.

Das Angebot stetig verbessern
Einige Lebensmittel haben wir gegen noch hochwertigere Produkte ausgetauscht. Andere Gerichte kamen, um eine abwechslungsreichere Speisekarte anbieten zu können, dazu. Durch unsere neuen modernen Kombidämpfer setzen wir Maßstäbe im Backen, Braten, Grillen und Pochieren. Hier haben wir die Möglichkeit mit den computergesteuerten Kombidämpfern mit Kochautomatik qualitativ hochwertiger und schonender zu kochen, so dass wertvolle Nährstoffe erhalten bleiben.

Auflagen für Pflegeheime
Pflege- und Seniorenheime unterliegen einer strengen Auflage, bzgl. der Essensversorgung, da ältere Menschen anfälliger für Erkrankungen sind. Der Gesetzgeber hat daher Auflagen erteilt, denen wir selbstverständlich nachkommen.

SEELACHS MIT HIRTENKAESESAUCE, BUTTERKARTOFFELN, BROKKOLI

Diese Auflagen ordnen leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Geflügel, Hackfleischproduckte, frisches Ei als Risikoprodukt ein. Wenn diese Risikoprodukte in frischer Form angeboten werden, unterliegen sie einer sehr strengen, lückenlosen Dokumentation. Risikoprodukte werden bei uns mit größter Sorgfalt als Halbfertigprodukt, ohne Unterbrechung der Kühlkette, frisch zubereitet.

KÖCHIN MANDY SANTAMAURO: DAS HERRICHTEN DER BROTE NACH PLAN FÜR DIE WOHNBEREICHE… MIT RINDE, OHNE RINDE, VERSCHIEDENE BROTSORTEN AUF WUNSCH VOM BEWOHNER*-INNEN.

Wir kommen einer zeitgemäßen und eines verantwortungsvollen Küchenmanagement nach, in dem wir:

- Mitglied in einem kontrollierten Einkaufsverbund sind
- in den Speisenkarten Allergene und Zusatzstoffe ausweisen
- Wir eine digitale Essensbestellung im letzten Jahr eingeführt haben, um genaue Essenszahlen in der Menüwahl zu analysieren. Dadurch vermeiden wir Speiseabfälle.

Durch hauseigene Lager- und Hygienekonzepte gleichen wir die zwei Küchen der Spitalstiftung an, um eine stets zuverlässige, qualitative hochwertige Essensversorgung zu gewährleisten.

PÜRIERTE ERBSEN IN ERBENSFORM – DIE PASSIERTE KOSTZUBEREITUNG

APPETITLICH UND GUT: BRATEN UND GEMÜSE, AUSSCHLIESSLICH AUS PASSIERTER KOST BESTEHEND

Woher stammen unsere Lebensmittel?
Viele unserer Lebensmittel beziehen wir aus der Region, auch um lange Anfahrtswege zu sparen. Unsere langjährigen Partner sind: Metzgerei Müller, Fruchthof Konstanz, Bäckerei Holstein, Frischdienst Lehn. Seit dem Jahr 2020 ist die Spitalstiftung Mitglied bei der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ, www.ecogood.org). Nachhaltige und biologisch angebaute Lebensmittel werden daher zukünftig eine immer wichtigere Rolle spielen.

Sie haben Fragen, Anregungen oder Wünsche?
Kontaktieren Sie mich!

Thomas Renz, Küchenleiter
Thomas.Renz@Spitalstiftung-Konstanz.de
Tel.: 07531/3618-1450

Adresse (Postanschrift):
Thomas-Sättele-Straße 20
78464 Konstanz

miteinander
VIELFALT
leben.

Stand: 12.2020

www.spitalstiftung-konstanz.de