

Neues Angebot für Patienten, Mitarbeiter und Gäste

# Mediterranes aus der Klinik-Küche

Gesunde Kost und Freude am Essen im Mittelpunkt

**ANSBACH/DINKELSBÜHL (rei) – Schäufele ade.** Stattdessen gibt es im Ansbacher Klinikum künftig zum Beispiel Seelachsfilet. Mit einer Kürbiskernkruste auf gebratenem Kräutergemüse. Dazu Kartoffeln aus dem Ofen. Nach Rothenburg und Dinkelsbühl bietet auch das zentrale Krankenhaus in Ansbach ab 20. September die mediterrane Küche an – selbstverständlich zusätzlich zur herkömmlichen Kost. Bestellen können Patienten, Mitarbeiter und auch Gäste. Interessierte Schulen im Umkreis von rund 30 Kilometern sollen ebenfalls die Möglichkeit bekommen, sich aus der Küche des Klinikums beliefern zu lassen.

Mediterrane Küche beschreibt die traditionelle Küche, wie sie viele Menschen aus einem Urlaub in Mittelmeerländern kennen. Im Mittelpunkt stehen viel frisches Gemüse, Salat und Obst, ein hoher Anteil an komplexen Kohlenhydraten (Brot, Pasta, Reis, Kartoffeln, Hülsenfrüchte), aber auch „mehr Fisch und weniger Fleisch“, wie Gerald Wüchner betont. Der Küchendirektor des Verbundklinikums Landkreises Ansbach hat die mediterrane Küche bereits vor Jahren in den Krankenhäusern in Rothenburg und in Dinkelsbühl eingeführt. Mit großem Erfolg. Gestern stellte er das neue Angebot in Ansbach vor und betonte, dass als Hauptfettquelle Olivenöl und Rapsöl dienen. Kurzum: Die Mittelmeerküche sei bekömmlich und könne zudem „Lust und Genuss an gesundem Essen“ vermitteln.

Mediterrane Küche schmeckt gut und steigert das Wohlbefinden, sagen auch der Ansbacher Küchen-Betriebsleiter Ludwig Schöpf sowie die Krankenhaus-Vorstände Jürgen Matschke und Dr. Andreas Goepfert. Hätten sich

Risikofaktoren bereits zu Krankheitsbildern wie etwa Herz-Kreislauf-Erkrankungen entwickelt, so könne eine ausgewogene Ernährung den allgemeinen Gesundheitszustand deutlich verbessern. Unter Umständen sei es dann sogar möglich, dass weniger Medikamente eingenommen werden müssen.

Natürlich stehe im Ansbacher Klinikum auch künftig Fleisch auf dem Speiseplan. Doch das deftige Schäufele mit seinen ebenfalls gehaltvollen Zutaten werde definitiv zum Auslaufericht, sagt Wüchner. Warum? Weil eine solche Kost „den Großteil unserer Patienten zu uns gebracht hat“. 64 Prozent aller Krankheiten seien „mit ernährungsbedingt“. Es könne nicht sein, dass man „das ernährungsbedingte Problem mit dem behandelt, durch das es entstanden ist – dies wäre die falsche Botschaft an die Patienten“. Im Übrigen sei es auch Aufgabe einer Klinik, den Patienten Möglichkeiten aufzuzeigen, wie sie durch eigenes Zutun gesünder leben können.

**Manches Mal darf auch gesünder werden**

Das bedeute aber nicht, dass er grundsätzlich davon abrate, Braten oder Schnitzel zu essen: „Das wäre Quatsch.“ Wüchners Empfehlung: „300 Tage lang im Jahr vernünftig er-



Informierten gestern über die mediterrane Küche, die ab 20. September im Ansbacher Klinikum angeboten wird (von links): Ludwig Schöpf (Betriebsleiter Küche am Klinikum), die Krankenhaus-Vorstände Dr. Andreas Goepfert und Jürgen Matschke sowie Gerald Wüchner, Küchendirektor des Verbundklinikums Landkreis Ansbach.

Foto: Reinhardt

nähren, zum Beispiel mit mediterraner Küche, aber auch 65 Tage sündigen – mit Schäufele, Schweinsbraten und gebackenem Karpfen.“

Im Rothenburger Krankenhaus wurde die mediterrane Küche bereits vor über zehn Jahren eingeführt. Nach anfänglicher Skepsis entscheiden sich heute rund 60 Prozent der Beschäftigten und Patienten für die Mittelmeerkost. Allerdings, so Wüchner, sei das Krankenhaus in Rothenburg ein Sonderfall: „Das ist regelrecht infiziert mit der mediterranen Küche.“

In Ansbach rechnet der Rothenburger Küchendirektor in der Startphase ebenfalls damit, dass sich das Interesse an der mediterranen Küche in Gren-

zen hält: „Wenn wir am Anfang 30 Prozent gewählte mediterrane Küche erreichen, bin ich sehr zufrieden.“ Es werde einige Zeit dauern, „bis das ganze Haus das Konzept verstanden hat“.

Zurzeit werden im Ansbacher Klinikum täglich drei verschiedene Menüs angeboten, darunter ein vegetarisches. Ein Menü wird künftig durch die mediterrane Küche ersetzt. Eine Regelung, die sich bereits in Dinkelsbühl und Rothenburg bewährt habe. Wenn das Feuchtwanger Krankenhaus Anfang Oktober wieder eröffnet werde, könne auch dort die Mittelmeerküche von den Patienten und Mitarbeitern gewählt werden, so Vorstand Dr. Andreas Goepfert.

Inklusive Ansbach werden derzeit in den kommunalen Krankenhäusern des Landkreises und der kreisfreien Stadt täglich rund tausend Essen gekocht. Hinzu kommen in Rothenburg zwei Schulen, die von der dortigen Klinik-Küche versorgt werden.

Eine vergleichbare Regelung kann sich Vorstand Jürgen Matschke auch im Bereich Ansbach vorstellen, wenn die neue Küche steht, die derzeit geplant wird. In diesem Zusammenhang betont Gerald Wüchner, es sei wichtig, dass sich Schulträger bereits jetzt Gedanken darüber machen, in welcher Form sie mögliche neue Mensen betreiben wollen: „Jetzt wäre die Zeit für entsprechende Gespräche.“