

Okt–Nov 2025  
www.falstaff.com/profi  
€ 8,-

P.b.b. GZ 182040689 M  
Falstaff Profi  
Führichgasse 8  
1010 Wien

# falstaff profi



## KOSTEN RUNTER!

WARUM ES OHNE  
CONVENIENCE  
NICHT GEHT

»CHEF'S EDITION«:  
ZIGARRE DER KÖCHE

DIE HIGHLIGHTS DER  
GAST-MESSE 2025

FÜRS TEAM! DIE  
BESTEN GOODIES



# SO SOLL'S SEIN

Wer im Krankenhaus liegt, soll nicht auch am Essen leiden – darüber herrscht wohl allgemeiner Konsens. Doch Dutzende Diät-Varianten und schwierige Rahmenbedingungen stellen die Klinik-Küchen vor besondere Herausforderungen. Ein Monitoring.

TEXT NICOLA AFCHAR-NEGAD

Foto: Carola Ulrich



Gleich vorweg: die Zahlen sind eine ganze bittere Pille, die man nur schwer runterbekommt. Und es ist leider auch ziemlich gleichgültig, welche Studie der letzten Jahre man hernimmt, die Botschaften ähneln sich. So kommuniziert etwa der gemeinnützige Verein »Physicians Association for Nutrition Deutschland (PAN)«, dass nur noch 20 % der Kliniken in Deutschland frisch vor Ort kochen. Oder dass eine unzureichende Ernährung bei »besonders schwerwiegender Erkrankung wie Krebs die Sterblichkeitsrate um bis zu 30 % erhöhen kann«. Ein weiterer Punkt: Mangelernährte Patienten machen rund 20-60 % aus – zugegeben, der »Bis«-Bereich ist hier etwas großzügig bemessen. So oder so, es ist hinlänglich bekannt, dass eine gute Ernährung maßgeblich bei der Genesung hilft. Man muss nur bedenken: Gut die Hälfte der über die Ernährung zugeführten Energie geht in die Bekämpfung der Krankheit. Ein paar Tage schlechtes oder kaum Essen machen das Kraut zwar nicht fett, aber chronisch oder akut schwer Erkrankte sind oft bereits in einem geschwächten Zustand. Durch Medikamente oder die belastende Situation an sich fällt die Begeisterung für das, was da am Tablett serviert wird, ohnehin oft bescheiden aus, aber es sollte halt zumindest ernährungsmedizinischen Ansprüchen gerecht werden. Und nicht nur das, aber dazu später mehr. Eine andere Studie (Charité Berlin und Stanford University) vertieft die Kerbe noch: »Die Versorgung mit Mikronährstoffen schwankte; mehrere B-Vitamine, Vitamin C, Kalium und Magnesium waren in fast allen Einrichtungen kritisch niedrig.« Untersucht wurde hier die Verköstigung in mehreren Krankenhäusern (und Pflegeeinrichtungen) über Deutschland verteilt. Etwa 60 % des Eiweiß – ein wichtiges Thema gerade für erkrankte Menschen – stammen den Studienverfassern zufolge aus tierischen Produkten. Nur 1 % aus

»Die Patientinnen und Patienten sollten wissen, dass sich jemand wirklich um sie bemüht.«

TOBIAS GRAU GF Vivantes



**Faktor Architektur**  
»Healing Architecture« unterstützt das Essen. Hier die Klinik Wahrendorff, Architektur: brandherm + krumrey. Zu sehen auch im Callwey-Buch »Healing Architecture« (2025).



**Gruß aus der Stockholmer Küche**  
Die Skandinavier werden für ihr Krankenhaus-Essen gelobt, hier das Södersjukhuset.

| Mittagessen       |                                                                                                                                 |                                                                                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | Landpartie                                                                                                                      | Leichte Vollkost                                                                                                        |
| Montag 18.08.     | Korma <sup>🌱</sup><br>Gemüsecurry <sup>1</sup> in Kokossauce und Reis<br>Frisches Obst                                          | Rührei,<br>mit Salzkartoffeln und Rahmspinat <sup>2</sup><br>Pfirsichkompott                                            |
| Dienstag 19.08.   | Zürcher Geschnetzeltes <sup>🌱</sup> vom Schwein mit Champignons, Zwiebeln und Spätzle <sup>🌱</sup><br>Sahnepudding <sup>2</sup> | Süßer Reisauflauf <sup>🌱</sup> mit Sellerie in Rahm und gemischter Salat <sup>1</sup><br>Sahnepudding <sup>2</sup>      |
| Mittwoch 20.08.   | Dielefishotto <sup>🌱</sup> mit Karotten, Mischpilze und gebackener Chicorée<br>Fruchtquark <sup>2</sup>                         | Blumenkohl-Röstbraten <sup>🌱</sup> mit Gemüseso <sup>1</sup> und Gurkenjoghurt <sup>2</sup><br>Fruchtquark <sup>2</sup> |
| Donnerstag 21.08. | Foul Medammes <sup>🌱</sup> Riesenbohnen-Sauce, Hummus, eingelagerter Rettich und Gurke<br>Frisches Obst                         | Bulgur <sup>🌱</sup> mit Wurzelgemüse <sup>1</sup> und Kräutersauce <sup>🌱</sup><br>Apfelkompott                         |
| Freitag 22.08.    | Chilli ein Carne <sup>🌱</sup> Bohnenreintopf mit Paprika, Koriander, Limette und Reis<br>Milchreis <sup>2</sup>                 | Möhren-Kartoffelaufbau <sup>🌱</sup> mit Kräuterquark <sup>2</sup><br>Milchreis <sup>2</sup>                             |
| Samstag 23.08.    | Orientalische Fischsuppe <sup>🌱</sup> Kürbissuppe, weiße Bohnen, Zucchini und Sesamöl<br>Frucht-Joghurt <sup>2</sup>            | Gemüseintopf <sup>🌱</sup> mit Kartoffeln, Karotte und Steckrübe<br>Frucht-Joghurt <sup>2</sup>                          |
| Sonntag 24.08.    | Reispfanne <sup>🌱</sup> mit Zucchini, Karotte und Süßkartoffelsauce<br>Frisches Obst                                            | Panna <sup>🌱</sup> mit Gemüseso <sup>1</sup> in leichter Tomatensauce <sup>2</sup><br>Bienenkompott                     |

**Paprika-Karottenquiche statt-Hendl**  
Im Berliner Krankenhaus Havelhöhe macht man vor, wie es auch mit wenig Fleisch geht.



**Logistik**  
Das Tablett bleibt ein wichtiger Faktor, ein schönes Arrangement Einstellungssache.

Hülsenfrüchten.« Es dauert ein bisschen, bis man diese Zahlen und Fakten verdaut hat.

VORBILD SCHWEIZ?

Gut, das Bashing von Kantinen- und somit auch Krankenhaus-Essen ist in unseren Breitengraden auch ein bisschen Volkssport, davon erzählen auch diverse Hashtags auf Social Media. Diverse Medikamente verändern den Geschmackssinn, eventuell haben Patienten mit Übelkeit nach Narkosen zu kämpfen und so oder so: die Umgebung – grelles Licht, piepsende Apparate, der Geruch von Desinfektionsmittel – hilft auch wenig. Insbesondere, wenn im Bett oder dem Krankenzimmer gegessen wird. Dennoch: es gibt sie, die positiven Beispiele, die die Runde machen. Die, die irgendwie etwas anders machen. Oft sind es Krankenhäuser in Skandinavien oder der Schweiz, die hoch gelobt werden. Es gibt unzählige Gütesiegel, Richtlinien und Programme, meistens auf eine Region beschränkt oder sogar nur in bestimmten Kliniken. Jeder kocht sein eigenes Süppchen und gerade die Schweiz ist für höhere Budgets bekannt. In Deutschland, so heißt es von Seiten der PAN, sind es gerade mal 5 bis 6 Euro pro Patient und Tag. Dennoch: Was auf dem Tablett serviert wird, ist in den meisten Fällen genauso wichtig, wie die verschriebenen Tabletten. Und: für die Krankenhäuser eine gute Investition! Eine Studie (»Effort«) aus dem Jahr 2019 spricht etwa von 15 % weniger Komplikationen als Folge einer individuell angepassten Ernährung. Auch die Todesrate sank (Anm.: Probanden ab 65 Jahre). Kurzum: die jeweils richtige Ernährung rettet Leben – oder Lebensqualität.

DANKE, CORONA!

Wie hoch ist die Bio-Quote, Gentechnik erlaubt oder nicht, grüne Teller, noch grünere Hauben – Bemühungen gibt es viele. In Wien gilt etwa schon seit 1998: mindestens 30 % der beschafften Lebensmittel müssen bio sein, aber 2026 sollen es 40 % und 2030 55 % sein. Wie man in der Branche weiß: um die 40 %, das schafft man gut, das geht sich aus, danach wird es dann schon kniffliger. Man sollte aber auch wissen: Bio-Lebensmittel sind oft langfristiger kalkulierbar als jene aus herkömmlichem Anbau. Was man aber ergänzen muss: den Patienten ist der Bioanteil oft verhältnismäßig egal, schmecken sollte es. Wenn der Rote Rüben Salat 1 : 1 im



**3 FRAGEN AN**  
Helga Cvitkovich-Steiner  
Geschäftsfeldleitung Care Catering bei Gourmet – zum Thema zentrale Produktion

**PROFI** Wie stellt man bei zentraler Produktion sicher, dass Frische und Sensorik nicht verloren gehen?

**HELGA CVITKOVICH-STEINER** Die Qualität der Speisen hängt nicht davon ab, wo gekocht wird – sondern davon, wie gekocht wird. Wir haben eine hohe Fertigungstiefe, das heißt: Wir setzen täglich Suppe auf, geben dem Braten ausreichend Zeit im Ofen, faschieren bei uns im Haus, kochen mit frischen und heimischen Zutaten. Gute, ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeiten hängen nicht davon ab, wo die Küche steht!

Wer prüft denn, was am Ende tatsächlich auf der Station ankommt – bzw. in welchem Zustand?

Bei uns findet vor der Auslieferung eine sensorische Prüfung statt, außerdem werden relevante Parameter, wie z.B. der Salzgehalt überprüft. Vor Ort vergibt das Küchenteam der Klinik eine Bewertung nach Schulnotensystem. Die erhobenen Daten werden erfasst, regelmäßig ausgewertet und an uns übermittelt. Wir stehen mit den Diätologen in einem engen Austausch, mindestens einmal pro Woche. Und: vierteljährlich gibt es einen Qualitätszirkel, hier bringen Pflegekräfte ihre Beobachtungen zum Essverhalten ein.

Wann haben Sie zuletzt Patienten-Lob zugetragen bekommen?

Wir sind gut eingebunden und kennen die Lieblings Speisen unserer Gäste. Dass unser Backhendl besonders oft gelobt wird, kann jedenfalls kein Zufall sein.



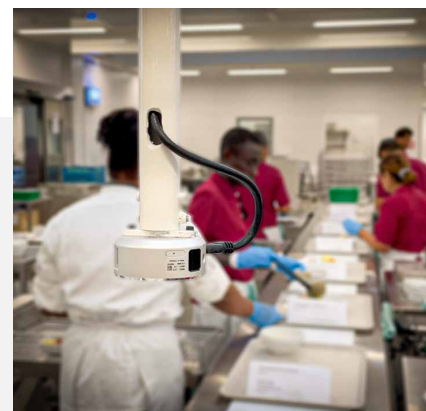


**Fast wie im Restaurant**  
Im Claraspital (Basel) speist es sich aufgrund der Innenarchitektur gleich anders.

**K**eine leichte Kost: In Deutschland, so heißt es von Seiten des gemeinnützigen Vereins PAN, beträgt das Budget gerade mal 5 bis 6 Euro pro Patient und Tag.

> Biomüll landet (*Anm.: In Österreichs Spitälern wird circa ein Drittel des Essens entsorgt*), fragt keiner mehr, wie er eigentlich angebaut wurde. Sprich: es geht um mehr, es geht um Geschmack, es geht um alle Sinne. Das Essen wird hoch erhitzt (Stichwort Keime), es muss warmgehalten oder aufgewärmt werden – und man kann nun mal nicht immer Gulasch servieren. Also, was tun? Im Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe (Berlin) gibt es etwa nur selten Fleisch, wenn dann aber in guter Qualität. Gerichte wie Maronenspätzle mit Bergkäse kommen gut an, auch wenn sicher manch einer das Schnitzel vermisst. Ergänzung: das Krankenhaus ist relativ klein – geht es um Tausende, ist das schon nochmal eine andere logistische Hausnummer. Wie etwa in den Häusern, die Vivantes versorgt. Wie klingt beispielsweise Blumenkohl-Curry oder gesottenes Rindfleisch in Meerrettichsauce? Diese Gerichte entstammen einer Kooperation von Sternekoch Max Strohe und der Vivantes Gastronomie (Speiseversorgung und -logistik). Ge-

schäftsführer Tobias Grau: »Ein Patient hat mir mal geschrieben, dass unser Essen nach einem Rezept von Max Strohe ihm in einer sehr schweren Zeit fast wie eine kleine Auszeit und ein Stück Heimat vorkam. Solche Worte zeigen mir, worauf es ankommt! Nicht nur um Ernährung, sondern auch um Lebensqualität.« Es gehe, so Grau »um sinnliches, genussvolles Essen« und das »trotz aller Einschränkungen«, etwa durch Medikamente und psychische Belastungen. Die Kooperation mit Strohe ist übrigens im ersten Lockdown entstanden, als Grau Strohe bei der Auslieferung (Aktion »Kochen für Helden«) half. »Wenn zwei Köche mit Leidenschaft aufeinandertreffen, entstehen einfach kreative und gute Lösungen.« Mittlerweile unterstützt auch das Vivantes Zentrum für Ernährungsmedizin die Menüfindung. »Würzige Kräutervariationen oder frische Aromen regen den Geschmackssinn positiv an. Das wirkt oft Wunder!« Die Patienten sollten wissen, so Grau, »dass sich jemand wirklich um sie bemüht.« Was Grau ebenso



## Teller, Tablett, Technik

»KI-Kitchen« (Menüplanung für Alters- und Pflegeheime) oder ein Foodscanner, der die Nahrungsaufnahme – bzw. die zurückgeschickten Essensreste – genau analysiert. Der Scanner der Firma Nutrai ist seit 2023 in einer Klinik in Basel im Einsatz und vermisst die Unterschiede in Volumen und Nahrungsbestandteilen – vor- und nachher, sprich: vor der Essensausgabe und bei Rückkehr in die Spülküche. Die Daten werden über Barcodes auf den Tablett und über einen individuellen QR-Code auf dem Bestellschein verknüpft. Es besteht die Möglichkeit einen Score für die Nahrungsaufnahme in der Patientenhistorie zu vermerken und: die Klinik gewinnt wertvolle Erkenntnisse in Sachen Low Waste-Politik. Und für das Pflegepersonal gilt: keine aufwändigen Tellerprotokolle mehr! Man muss sich nur erst daran gewöhnen, keinen anderweitigen Müll mehr am Tablett abzulegen.

**nutrai.ch**

aufs Tableau bringt: die Präsentation. Man werde zwar »auf absehbare Zeit das Tablett nicht abschaffen«, aber man kann mit Menükarten punkten, als Beispiel. Oder man versucht in Zeiten zu servieren, in denen gerade keine Infusion rennt, nicht geputzt wird, vielleicht kann ja auch das Zimmer verlassen werden. In groß angelegten Neubauten oder Renovierungen (Beispiel: Kinderzentrum Kepler Klinikum Linz) wird der Innenarchitektur von Kantinen weitaus mehr Stellenwert eingeräumt. Viel Licht, viel Holz, viel Leichtigkeit in einer Umgebung, in der es Kinder oft schwer haben. Wer Inspiration sucht – oder das beruhigende Wissen, in welche Richtung es architektonisch geht, sollte im neuen Buch »Healing Architecture« (Callwey Verlag) blättern. Denn: »Hier findet Leben statt!« Dieses Zitat aus den Reihen der Haslibrunnen AG wird dem Buch voran gestellt. Und Nahrung ist Leben.