



# Ein Küchenteam zeigt Profil

Die Patienten der Max Grundig Klinik Bühlerhöhe können das Küchenteam nach ihrem Aufenthalt mitnehmen – als Hauptdarsteller und Urheber des Klinik-Kochbuchs. Das Werk gilt als Visitenkarte des anspruchsvollen Küchenkonzepts und Mitbringsel für die Patienten.



**W**issen Ihre Gäste, wer für ihr kulinarisches Wohl verantwortlich ist? Der Küchenleiter der Max Grundig Klinik Bühlerhöhe Alexander Bernhard kann diese Frage bejahen. Den rund 60 Patienten der Privatklinik für Innere Medizin werden die Hauptverantwortlichen des Küchenteams bereits im Eingangsbereich präsentiert: Aus einer Vitrine strahlen sie vom Cover des klinikeigenen Kochbuchs – eingrahmt von selbstgekochter Marmelade und dem verwendeten Olivenöl und Balsamico. Im Buch selbst sind weitere zehn Seiten dem 30-köpfigen Küchen- und Serviceteam gewidmet. Auch wenn die Medizin im Haus an erster Stelle steht, wird die Küche als wichtiger Beitrag zur Genesung der Patienten gesehen, ebenso wie das Wohlfühlambiente nach dem Vorbild eines First Class-Hotels. „Jeder spricht über eine gesunde Ernährung, in Krankenhäusern kommt sie aber meist zu kurz“, sagt Andreas Spaetgens, Geschäftsführer der Klinik. „Der finanzielle Druck lässt kaum Spielraum, und Fertigprodukte boomen. Wir beschreiten bewusst einen ungewöhnlichen Weg und zeigen das in Form des Kochbuchs“, fährt er fort.

## Authentische Gestaltung

Dennoch ist es nicht als Kochbuch für den großen Markt gedacht. „Wir wollten unseren Patienten ein Stück unserer ver-

gänglichen Kochkunst mit nach Hause geben, um auch dort die Lust am Genuss zu wecken und dauerhaft die Wertschätzung eines leckeren Essens zu erhöhen“, erzählt Küchenchef Alexander Bernhard. Pragmatischer Nebeneffekt ist, dass dadurch auch ihre Neugier nach Rezepten wie dem der beliebten Consommé gestillt wird. Mit ähnlichem Ziel entstand auch die Urform des Kochbuchs, ein Fotobuch für die selbst gerne kochenden Töchter des Küchenchefs. Die Fotos, die Alexander Bernhard dafür im Lauf von zwei Jahren von den Klinikreationen machte, zieren auch das gebundene Werk. „Wir wollten die Speisen so zeigen, wie sie der Gast erlebt hat, und nicht professionell schönen“, sagt der Küchenchef. Zwar arbeitete das Haus bei der Erstellung mit einer Agentur zusammen, doch diese sorgte primär für eine einheitliche Gestaltung und steuerte Infotexte zur Klinik bei. Von den 1.500 Ende 2009 aufgelegten Exemplaren ist bereits ein Drittel verkauft – und das obwohl das Kochbuch nur in der Klinik und der lokalen Buchhandlung erhältlich ist. „Wir generieren mit dem Buch aufgrund der niedrigen Auflage keinen Gewinn – das ist auch nicht unser Ziel“, sagt der Geschäftsführer. „Aber wir erlangen damit eine Aufmerksamkeit, die durchaus der Klinik zugute kommen kann. Daher zeigen wir auch Besuchern wie Chefärzten das Buch.“



## Verpflegungsmarketing Max Grundig Klinik Bühlerhöhe

### Fremdpraktika gewünscht

Die Prämisse des Hauses lautet, den Patienten zufrieden zu stellen. Die Küche leistet dazu ihren Beitrag in Form hochwertiger Produkte, die frisch und auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt zubereitet werden. Aufgebaut ist sie entsprechend der klassischen Postenverteilung wie Entremetier, Pâtissier usw. Dennoch stuft der stellvertretende Küchenleiter Christophe Heintz den Arbeitsalltag im Gegensatz zu dem eines Sterne-Restaurants anspruchsvoller ein: „Im Restaurant bleibt die Standardkarte meist drei Wochen lang gleich, hier überlegen wir uns jeden Tag etwas Neues.“ Anregungen holen sich die sieben Köche bei Hospitationen in Restaurantküchen. Das hat Alexander Bernhard, der bereits seit 20 Jahren in der Klinikküche arbeitet, schon vor 16 Jahren angeregt: „Als Klinikküche sind wir etwas abgeschottet, sollten den Kontakt nach außen aber nicht verlieren. Deswegen den Betrieb regelmäßig zu wechseln, wollte ich aber nicht – zum einen da ich meinen Arbeitsplatz hier liebe und auch aus familiären Gründen“, berichtet er. Daher etablierte er das „Küchenpraktikum“ als bezahlte Weiterbildungsmaßnahme. So motiviert er die Mitarbeiter, hält die Fluktuation gering und bringt frischen Wind in die Küche.

### Vollkost in vier Gängen

Angeboten werden mittags und abends ein Drei-Gänge-Menü plus Amuse Bouche, eine Hauptgang-Alternative und manchmal eine saisonale Wochenkarte – allgemein als Vollkost bezeichnet. Zusätzlich kann der Gast à la carte ein vitales Gericht wählen. Die von den Diätassistentinnen aus der Vollkost abgewandelten Vitalspeisen enthalten Fisch, Fleisch und kohlenhydratreiche Sättigungsbeilagen nur in Maßen, sind reich an Gemüse und Ballaststoffen sowie abwechslungsreich zusammengesetzt. Im Mai wird z. B. die Spargelkarte mit ihren zwei Suppen und fünf Hauptgerichten auch als Vitalversion angeboten. Hier ist u. a. die Spargelcremesuppe durch eine gebundene ersetzt, und das Spargelragout statt in Blätterteigpastete auf Sauce Hollandaise im Plannkuchen und auf Salat gebettet. „Seit Einführung der Vitallinie bekommt jeder Gast ab und zu einen Vitalschuss ab. Denn weniger Sahne schadet keinem“, sagt Alexander Bernhard. Voll- und Vitalkost bekommen rund zwei Drittel der Patienten, ein Drittel Diätkost. Obwohl die Zubereitung à la carte anspruchsvoll ist, betont er: „Die größte Kunst

besteht darin, aus wenig viel zu machen, also auch einen Grießbrei oder Kost für Krebskranke appetitlich anzubieten.“

Wie finanziert sich diese Philosophie? „Wir sind genau wie andere Häuser zum Rechnen verpflichtet und auf eine gute Mischkalkulation angewiesen. Aber das Haus macht mir finanziell vieles möglich“, sagt Alexander Bernhard. „Gerade wenn Patienten längere Zeit bleiben, möchten wir nicht mit einem

einheitlichen Convenience-Geschmack in Erinnerung bleiben.“ „Natürlich ist unser Anspruch auch für mich betriebswirtschaftlich schwierig“, sagt Andreas Spaetgens. „Der Großteil unserer Klientel sind zwar Privatpatienten, doch den nötigen Essensaufschlag zahlen uns deren Krankenversicherungen nicht. Aber ich bin überzeugt, dass dies der richtige Weg ist und somit muss ich die Finanzierung gewährleisten.“ kir

1. Jedes Gericht wird à la carte zubereitet.
2. Der Speisesaal gleicht dem Restaurant eines Hotels.
3. Die Klinik von außen.
4. Nicht mobile Patienten bekommen ihr Essen auf einem eingedeckten Rolltisch aufs Zimmer geliefert.
5. Die Küchenleiter Christophe Heintz und Alexander Bernhard (v. l.)



Fotos: Kirchner, Max Grundig Klinik Bühlerhöhe

**gastroinfo**  
**portal**  
www.gastroinfoportal.de