

Backen in großen Dimensionen: Die LKH-Küche zaubert auch Kekse FOTOLIA

Hungrig bleibt hier kein Patient

In der Zentralküche des Villacher Landeskrankenhauses werden täglich rund 1500 Essen zubereitet. Derzeit kneten und formen die 45 Mitarbeiter mehr als 500 Kilogramm Kekse für die Patienten.

HARALD SCHWINGER

Für „Kärntner Käsnudel“ benötigt man: 150 Kilogramm Topfen, etwa 140 Kilogramm Kartoffel, 70 Kilogramm Mehl und zwischen 200 und 300 Eier. Das ist wohl keine alltägliche Mengenanleitung, außer man ist Küchenleiter in der Zentralküche des Landeskrankenhauses Villach. So wie Johann Wascher, der die Küche seit 2010 leitet.

Ihn können solche Dimensionen nicht mehr abschrecken. „Das brauchen wir für ein einziges Mittagessen mit 2700 Stück Käsnudel“, erklärt er. „Am Speiseplan stehen täglich drei Menüs zur Auswahl.“ Detail am Rande: Die Käsnudeln werden vor Ort in der Küche selbst produziert. Auf diesen Umstand ist Wascher auch besonders stolz.

Derzeit kneten er und seine Kollegen unermüdlich Keksteige, um die Weihnachtsbäckerei für die Patienten zeitgerecht fertigzustellen. Am Heiligen Abend werden Vanillekipferl, Linzer Radeln und andere beliebte Sorten kredenzt. Und auch die Weihnachtsfeier für die gesamte Belegschaft, die am Samstag im Congress Center über die Bühne



Backen: Peter Harer, Manfred Armbrust

gehen wird, ist eine besondere kulinarische Herausforderung. Wascher: „Da können wir zeigen, was wir wirklich draufhaben!“

Alles frisch

„Wir sind noch eine der wenigen Frischküchen, schneiden, klopfen und panieren die Schnitzel selbst, verwenden frischen Salat und Kartoffeln“, sagt Wascher. Zudem versucht er, Produkte aus der unmittelbaren Region einzukaufen. „Äpfel, Kartoffeln und Salat beziehen wir von hiesigen Bauern.“ Wert legt man auch darauf, auf die saisonalen Produkte zu greifen und sie in den Speiseplan einzubauen. „Man muss die-

sen Spagat schaffen zwischen gutem Produkt, gutem Preis und abwechslungsreichem Menüplan.“

Logistik pur

Pro Tag werden in der LKH-Zentralküche rund 1500 Essen zubereitet. Um dieses Pensum bewältigen zu können, bedarf es ausgeklügelter Logistik. Dafür wurde ein eigenes Speisenanforderungssystem (SPAS) in der EDV-Abteilung des LKH entwickelt. Patienten bekommen einen Menüwochenplan, auf dem sie ihre Wünsche eintragen, diese werden in den Computer übernommen und in der Küche abgerufen. So ist die Gesamtmenge der täg-

DIE LKH-ZENTRALKÜCHE

Menge. Pro Tag rund 1500 Essen, rund 700 für die Patienten, zwischen 300 und 400 für das Personal, rund 250 für Essen auf Rädern und etwa 100 für Externe wie Schulen oder Werkstätten.

Küchenpersonal. 45 Mitarbeiter; darunter zwei Lehrlinge und 13 ausgebildete Fachkräfte.

Mahlzeiten. Täglich drei Menüs, davon zwei Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht.

Frische. Kartoffeln, Salat oder Gemüse kommen aus der Region. Speisen werden frisch zubereitet. Größere Lieferposten wie Fleisch, Milch oder Gebäck werden jährlich neu ausgeschrieben.

Hygiene. Strengste Vorschriften und Kontrollen mit regelmäßigen Untersuchungen.

lich benötigten Nahrungsmittel ersichtlich. Für jeden Patienten wird in der Küche ein eigenes Kärtchen mit Namen, Station und Menü ausgedruckt und auf ein Tablett geheftet. Die Mitarbeiter packen das richtige Menü darauf. Die maximale Auslieferungszeit von der Küche auf die jeweiligen Stationen beträgt zehn Minuten. „Wenn man aber eingespielt ist, funktioniert es ohne Probleme.“

Eine weitere Herausforderung für ihn als Küchenleiter ist auch der wertschätzende Umgang mit allen seinen 45 Mitarbeitern.

Kulinarisch geben sie dafür jeden Tag ihr Allerbestes, vor allem zum Wohle der Patienten.