



Fotos: Dr. Oetker Food-Service

Ein Stück Lebensqualität

Genuss ist keine Frage des Alters

Seniorenzentrum am Horbachpark in Ettlingen bietet abwechslungsreiche passierte Kost – tiefgekühlte Convenience-Produkte erleichtern den Küchenalltag.

Aus diesem Grund legt Klaus Kungl auch enormen Wert auf die Produkte, die er für die Zubereitung der Speisen benötigt. „Die Mischung macht es. Wir verwenden sowohl frische als auch Convenience-Produkte. Außerdem verarbeiten wir saisonale Lebensmittel“, erklärt er, denn Abwechslung ist ihm sehr wichtig. Die Bewohner im Ettlinger Seniorenzentrum können täglich zwischen verschiedenen Menüs auswählen. „Wir bieten Normalkost, Schonkost, vegetarische Kost, lactose- und glutenfreie Kost sowie Speisen für Diabetiker und passierte Kost für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden“, zählt der Koch auf.

Immer mehr Bewohner benötigen passierte Kost

Gerade die Bewohner, die auf passierte Kost angewiesen sind, liegen dem Ettlinger Küchenleiter am Herzen. „Seit ich hier tätig bin, hat sich die Anzahl der passierten Gerichte vervierfacht“, weiß Klaus Kungl zu berichten. Das Statistische Bundesamt prognostiziert, dass sich die Zahl der 80-Jährigen und Älteren von heute nicht ganz vier Millionen auf zehn Millionen im Jahr 2050 nahezu verdreifachen wird. Die Menschen werden also immer älter und somit erhöht sich auch die Anzahl derjenigen, die passierte Kost zu sich nehmen.

Dr. Oetker Food-Service, der zum 1. Mai dieses Jahres sein dieto-Sortiment um zwölf passierte Menübausteine erweiterte, macht den Einsatz passierter Gerichte im Küchenalltag zum Kinderspiel. „Ich bin schon immer ein Verwender der Produkte von Dr. Oetker Food-Service gewesen, weil sie mich in puncto Qualität und Handling überzeugen“, erklärt Klaus Kungl.

So war es für ihn selbstverständlich, dass er auch die neuen dieto Passenio-Produkte ausprobieren sollte. „Es ist sehr aufwändig, passierte Speisen selbst herzustellen. Deshalb habe ich mich immer für passierte Convenience-Produkte interessiert. Allerdings gab es da bislang keine große Auswahl“, weiß der Ettlinger Küchenleiter zu berichten. „Deshalb weiß ich das

Die Tellergerichte bekommen zum Abschluss noch ein individuelle Note, indem beispielsweise mit Soße verfeinert wird.

Es ist Mittagszeit im Caritas-Seniorenzentrum am Horbachpark in Ettlingen bei Karlsruhe. In der Großküche herrscht rege Betriebsamkeit. Klaus Kungl und seine 18 Mitarbeiter haben alle Hände voll zu tun, schließlich gilt es, rund 450 Essen zuzubereiten. „Wir versorgen die über 140 Bewohner des Seniorenzentrums. Darüber hinaus finden unsere Speisen via Essen auf Rädern und in einem zweiten Seniorenheim in Rheinstetten ihre Abnehmer“, erklärt Klaus Kungl, der seit Dezember 2003 im Seniorenzentrum am Horbachpark als Küchenleiter tätig ist. Der Profi weiß, wovon er spricht. Schließlich verfügt er über 28 Jahre Berufserfahrung und kann eine Zusatzqualifikation als diätetisch geschulter Koch vorweisen.

Gern besucht er persönlich die Gäste im Speisesaal oder auf den einzelnen Stationen. „Mir ist der Kontakt wichtig, um auf die Wünsche und Bedürfnisse der Senioren besser eingehen zu können. Wenn die Leute zufrieden sind, ist das für uns eine wunderbare Bestätigung“, beschreibt der 43-Jährige die Motivation des gesamten Küchenteams, denn „mit unseren Speisen möchten wir den älteren Menschen ein Stück Lebensqualität bieten.“

„Seit ich hier tätig bin, hat sich die Anzahl der passierten Gerichte vervierfacht“

Küchenleiter Klaus Kungl



Küchenleiter Klaus Kungl möchte den älteren Menschen mit den Speisen ein Stück Lebensqualität bieten.



Mit den Menübausteinen können vielfältige und schmackhafte Mahlzeiten zubereitet werden.



Eine wunderbare Bestätigung für das Küchenteam, wenn die Bewohner auch mit den passierten Speisen zufrieden sind.

neue dieto Passenio-Sortiment sehr zu schätzen. Es überzeugt durch die abwechslungsreiche Produktauswahl, die natürlichen Farben, die verschiedenen Formen und ein komfortables Handling. Auch der Geschmack lässt nichts zu wünschen übrig“, zeigt sich Klaus Kungl nach mehreren Tests mit den neuen Produkten zufrieden. Sie stehen deshalb immer wieder auf dem Speiseplan des Seniorenzentrums. Schweinebraten, Rinderbraten, Geflügelschnitzel, Würstchen, Fischnocken, Kartoffelschnitte, Reisschnitte, Erbsen, Karotten, Apfel-Rotkohl, Sellerie und Kartoffel-Gurkensalat nach Spreewälder Art bietet Dr. Oetker Food-Service den Krankenhäusern, Kliniken und Seniorenheimen an. Mit diesen Menübausteinen können vielfältige und schmackhafte Mahlzeiten zubereitet werden, die auf die aktuellen ernährungsphysiologischen Anforderungen ausgerichtet sind. Die Zubereitung ist ganz einfach. Die Passenio-Menükomponenten werden tiefgefroren auf ein GN-Blech gelegt, abgedeckt und bei 120 °C im Dampf (100 % Luftfeuchte) 15 Minuten im vorgewärmten Kombi-Dämpfer regeneriert. Danach können die Produkte zum Servieren mit einer Winkelpalette umgesetzt werden. „Wir geben den Tellergerichten dann noch eine individuelle Note, indem wir sie z.B. mit Soßen verfeinern“, erklärt Klaus Kungl. Selbstverständlich achten alle Kü-

chenmitarbeiter darauf, dass der Verzehr der Mahlzeiten für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden keinerlei Problem darstellt. „Klein gehackte Kräuter zum Beispiel könnten für die Patienten gefährlich werden, da sich diese daran verschlucken können. Deshalb verzichten wir darauf“, weist der Küchenleiter auf die Achtsamkeit hin, mit der seine Mitarbeiter und er bei der Zubereitung der passierten Speisen vorgehen.

Praxisnahe Hilfestellungen

Einen weiteren Vorteil der Produkte aus Ettlingen möchte Klaus Kungl inzwischen nicht mehr missen: „Die dieto Passenio-Produkte können alternativ auch in der Mikrowelle gegart werden. Nach drei bis vier Minuten ist das Gericht fertig. Dieser Aspekt verleiht uns eine hohe Flexibilität beim Einsatz passierter Gerichte im Küchenalltag“, berichtet der 43-Jährige begeistert. Zeitersparnis ist auch für Klaus Kungl ein ganz wichtiger Aspekt. „Bei dieto Passenio sind die Nährwerte gleich mit angegeben. Für uns ist dies ein sehr guter Service. Das spart enorm viel Zeit, denn Diätassistenten, wie in Krankenhäusern üblich, sind in Seniorenheimen nicht selbstverständlich“, weiß Klaus Kungl diesen Vorteil zu schätzen. Auch das zusätzliche Angebot von Dr. Oetker Food-Service nutzt der Küchenleiter gern. Die

dieto-Fachberaterin besucht die Küchenchefs vor Ort und gibt praxisnahe Hilfestellungen. Ergänzt wird dieses Angebot durch Schulungen zu ernährungsspezifischen Fachthemen. Darüber hinaus bietet Dr. Oetker Food-Service viele nährwertberechnete Rezepte und ernährungsphysiologisch ausgewogene Tagespläne. Die dieto-Sortimentsliste beinhaltet neben allen relevanten Produktinformationen in den Kategorien passierte Kost, weiche Kost, Fingerfood für Senioren und vielem mehr fundierte und nützliche Fachinformationen. Inzwischen ist die Zubereitung der Mittagsspeisen im Seniorenzentrum am Horbachpark beendet. Alle Bewohner sind versorgt. Küchenchef Klaus Kungl und sein Team sind damit beschäftigt, aufzuräumen und das Abendessen vorzubereiten – passierte Speisen inklusive.

Die Passenio-Produkte werden tiefgekühlt im Kombidämpfer regeneriert.

