

# In der Küche bekommt jeder Tag Struktur

Im Altenzentrum „Haus Mainblick“ sorgen drei Köche dafür, dass es den Bewohnern schmeckt / Geregelter Ablauf bringt Lebensqualität

Von Ulrich von Mengden

**GUSTAVSBURG.** Wenn Bürgermeister Thies Puttnins-von Trotha einmal im Monat zum Essen kommt, dann gibt es im Altenzentrum „Haus Mainblick“ meist Königsberger Klopse – eine Kindheitserinnerung für den gebürtigen Norddeutschen. „Natürlich kochen wir das Original mit Kalbfleisch und Kapern“, schmunzelt Küchenchef Florian Spittler und freut sich, dass es dem Rathauschef in der Einrichtung der evangelischen Diakonie im Stadtteil Gustavsburg so gut schmeckt. Da aber auch für die Bewohner das Essen den Tag strukturiert und für Lebensqualität Sorge, werde darauf geachtet, dass es jeden Tag gut schmeckt, erläutert Einrichtungsleiter Steffen Haas zu seiner Küche.

## Zwei Drei-Gänge-Menüs stehen mittags zur Auswahl

Mit den drei Köchen Florian Spittler, Carl-Georg Hucke und Cosimo di Bari sowie 17 weiteren Servicekräften werden in Gustavsburg rund 280 Portionen am Tag gekocht. Beliefert wird zusätzlich das „Haus Weingarten“ in Kelsterbach. Für das Küchenteam ist es immer wieder aufs Neue eine Puzzleaufgabe, allen hygienischen, kostentechnischen und medizinischen Erfordernissen gerecht zu werden. Es wird saisonal und frisch gekocht, es soll auf dem Teller gut aussehen, und schmecken soll es schließlich auch noch.

Frisches kommt von Lieferanten aus der Region, und bei den vorgefertigten Produkten achtet Küchenleiter Spittler, der zuvor in Frankfurt für die Rotkreuz-Krankenhäuser und auch schon für Ikea in der



Für das Mittagessen im „Haus Mainblick“ werden täglich 280 Mahlzeiten zubereitet. Das Foto zeigt (von links) Koch Cosimo di Bari, Servicekraft Brigitte Matthes, Einrichtungsleiter Steffen Haas und Küchenchef Florian Spittler.

Foto: Ulrich von Mengden

Großküche gekocht hat, auf hohe Qualität.

Für manche Bewohner muss das Essen auch noch geschnitten oder passiert werden und zahlreiche Unverträglichkeiten oder Vorlieben nehmen Einfluss auf die Speisenzubereitung. Auch die Kalorien werden gezählt, damit das Gewicht der Bewohner möglichst wenig schwankt.

Es gibt sechs Mahlzeiten täglich, nimmt man zu Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie die Kaffeetafel auch noch die Zwischenmahlzeiten am Vor-

mittag und späteren Abend – meist ein Stück Obst oder Joghurt – mit hinzu.

Zwei Drei-Gänge-Menüs stehen beim Mittagstisch zur Auswahl. Freitags ist Fisch obligatorisch, sonntags kommt Braten und Markklößchensuppe auf den Tisch, und am Samstag ist der Eintopf ein Muss. Im Angebot spiegeln sich die Vorlieben der betagten Esser wieder, die gemeinsam mit dem Küchenteam einen Sechs-Wochen-Speiseplan erarbeiten. „Die Bezeichnung ‚vegetarisch‘ ging gar nicht“,

**ANMELDUNG**  
▶ Wer sich für das **Essensangebot** im „Haus Mainblick“ interessiert, wendet sich am besten vormittags direkt an die Verwal-

erinnert sich Küchenchef Spittler amüsiert, „erst als wir das Ganze einfach Menü II nannten, griffen unsere Senioren verstärkt bei der fleischlosen Küche zu“. Richtige Abwechslung kommt bei den Themenwochen in den Speiseplan. Koch

tung und kann sich dann mit ein paar Tagen Vorlauf für das Mittagessen anmelden. **Telefon: 06134-55970.** (uli)

Cosimo di Bari, zuvor 22 Jahre bei der Hotelgruppe „Hilton“, zeigt sein Können bei den italienischen Gerichten, kalorienreich wird es in der Allgäuer Woche, und jetzt zur Oktoberfestzeit kommen bayerische Schmankerl auf die Teller im „Haus Mainblick“.

Zum Mittagessen können ganzjährig auch externe Interessenten kommen und sich für 6 Euro eine dreigängige Mahlzeit inklusive Getränk sichern. Einrichtungsleiter Haas würde dieses Angebot gerne weiter ausbauen und bietet an, dass man in den Speiseräumen anschließend auch noch Zeit miteinander verbringen könne.

Das wäre dann auch die Möglichkeit, einen für Gustavsburg herbeigesehnten regelmäßigen Seniorentreff zu realisieren.