



Emmerich (7)

Konditorin Eva Lehmann bereitet mit den Frischli-Produkten kreative Desserts für das Martin Luther Bistro oder für das Catering zu.

Vereinte Martin Luther + Althanner Hospital Stiftung

Mehr als versorgt

Rund 3.000 Essen bereitet das Küchenteam des Martin-Luther-Service, der zur Vereinten Martin Luther + Althanner Hospital Stiftung (VMLS) in Hanau gehört, täglich für die Hausbewohner sowie für die internen und externen Gäste aus den Bereichen Seniorenverpflegung, Bistro und Restaurant sowie für Event-Catering zu. Dabei wird auf kreative Küche, hochwertige Produkte und frische Verarbeitung gesetzt.

Dass ein Küchenteam in einer Senioreneinrichtung mehr leisten kann, als „nur“ die Bewohner zu versorgen, zeigt Küchenleiter und Küchenmeister Hermann Allmeritter mit seinem aktuell 48-köpfigen Team: In den insgesamt fünf Küchen in Bad Salzschlirf, Hanau-Auheim, Hanau, Schöneck und Schlüchtern, die vom Haupthaus in Hanau gesteuert werden, werden hochwertige und kreative Speisen sowohl für die Bewohner als auch für externe Gäste zubereitet. Das Ausrichten von Großveranstaltungen wie Hochzeiten, Firmen- oder Weihnachtsfeiern ist für die Küchenmitarbeiter ebenso selbstverständlich wie die Nährwerte und Diäten der internen Gäste im Blick zu behalten. Schließlich kommen die Küchenmitarbeiter durchweg aus der gehobenen Gastrono-

mie. Bei den Auszubildenden wird darauf geachtet, dass diese das Beste aus sich herausholen und sich bei Wettbewerben mit Branchenkollegen messen (VerpflegungsManagement berichtete in der Ausgabe 7/8, Seite 6-7, über den Sieg des Teams bei der 13. Friesenkronen Meisterschaft 2017). Dieses Konzept hat Hermann Allmeritter, der 2012 als Top-Ausbilder des Jahres ausgezeichnet wurde und nun bereits seit 15 Jahren in dem Hanauer Haus tätig ist, selbst entwickelt – und der Erfolg gibt ihm recht.

Selbst mitbestimmen

„Für die Bewohner unserer Einrichtungen haben wir einen siebenwöchigen Speiseplan erarbeitet, der saisonal geprägt ist und bei dem die Senioren selbst mitbestimmen können, was es zu essen gibt“, erklärt Herrmann Allmeritter. Dabei

wird der Speiseplan zusätzlich an die Wünsche der Gäste vor Ort angepasst. So gibt es beispielsweise im Hanauer Haus mehr Fleischesser, während die Bewohner in Bad Salzschlirf und Schlüchtern öfter Süßspeisen haben möchten. Unabhängig von den verschiedenen Vorlieben werden mitt-

wochs und samstags Eintöpfe offeriert, Freitag ist der klassische Fischtag. Darüber hinaus gehen die Küchenmitarbeiter auf die sich verändernden Ernährungsgewohnheiten ihrer Senioren ein. Seit neuestem werden einmal im Monat beispielsweise Pommes frites angeboten, die dann frisch für die



Nicht nur die Bewohner essen die verschiedenen Frischli-Desserts gerne, sie werden auch für Schüler, Angestellte und Gäste von außerhalb bereitgestellt, die sich eine Zwischenmahlzeit oder ihr Mittagessen im Martin Luther Bistro holen.

einzelnen Stationen zubereitet werden. Doch nicht nur das: Die Köche begleiten die für die Bewohner zubereiteten Speisen auch bis zur Ausgabe. Nach der Produktion von Schöpfgerichten und Tagesessen, wobei jeweils ein Gericht vegetarisch ist, portionieren sie diese in Großgebilde und packen die Speisen in Wärmewagen. In den einzelnen Häusern werden sie dann à la carte angeboten. „Die Bewohner essen – soweit möglich – in den hauseigenen Bistros oder Restaurants. Wer auf der Station isst, bekommt von der Hauswirtschaft das jeweils gewünschte Gericht im Schöpfkellensystem ausgegeben“, sagt Hermann Allmeritter.

Individuelle Wahl

Die Renner sind im VMLS Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Rindfleisch mit grüner Soße, Eintöpfe und Fischgerichte. Im Dessertbereich kommen besonders der Vanille- und Schokopudding, die Straciatella-Creme, das Buttermilch-Dessert Mango und Saisondesserts wie die Rhabarber-Mascarpone-Creme oder die Birne-Quitte-Mascarpone-Creme aus dem Hause Frischli gut an. Hinsichtlich des Frühstücks und Abendessens können die Bewohner individuell wählen, ob sie eine warme oder kalte Mahlzeit möchten – zusätzlich zum Angebot werden täglich abwech-



Thomas Heuser füllt für die auf Station essenden Bewohner den Grießbrei für das Abendessen ab.

selnd Grieß- oder Reisbrei zubereitet.

„Aktuell entscheiden die Hausgäste noch von Tag zu Tag, was sie essen möchten. Doch in naher Zukunft soll ein System eingeführt werden, mit dem die Entscheidung bereits für eine ganze Woche getroffen wird, aber dennoch zum Verpflegungskonzept des Hauses und den Bedürfnissen des Altersheims passt“, erläutert der Küchenleiter. Zum Wohl der Bewohner und Gäste wird immer wieder an Neuerungen gefeilt, werden neue Produkte, Gerichte und Aktionen ausprobiert, um die Speisenqualität und den Service weiter zu verbessern. Dabei wird vor allem auf die Zusammensetzung der Lebensmittel und Getränke geachtet, die den Gästen angeboten werden.



Konditorlehrling Hannah Fromm beim Aufschneiden des selbst hergestellten Nachmittagskuchens.



In den Küchen des Martin Luther Service werden die Speisen noch zu 80 Prozent frisch hergestellt.

Zu den Highlights im Jahr gehören für die meisten Senioren Aktionen wie das gemeinsame Bärlauchsammeln, das Bienenfest der eigenen Imkerei, mit dem kreative herzhaft und süße Gerichte mit eigenem Honig verbunden werden, die Weinprobe sowie das À-la-carte- oder festliche Gala-Essen. Wer von den Bewohnern an solchen Veranstaltungen nicht mehr teilnehmen kann oder Schluckbeschwerden hat, wird im Wohnbereich kulinarisch verwöhnt. „Uns ist es wichtig, dass die Bewohner das frisch zubereitete Essen als solches wahrnehmen“, betont Hermann Allmeritter. Daher püriere man bei Bedarf auch erst vor dem Bewohner und achte auf eine ansprechende Darreichung. „Wir setzen aber auch viel Fingerfood ein“, fügt Hermann Allmeritter hin-

zu. Der Küchenmeister schult die Hauswirtschaftsmitarbeiter vier Mal im Jahr, damit sie das fachgerechte Anrichten eines Tellers lernen und den Bewohnern auch auf Station einen entsprechend guten Service bieten können.

Genuss im Vordergrund

In den Küchen des Martin Luther Service werden zu 80 Prozent frische Lebensmittel verarbeitet und zu 20 Prozent Convenience-Produkte eingesetzt. „Wir wollen die kleinen Betriebe in der Region unterstützen“, sagt der Küchenleiter und bezieht daher so viele Produkte wie möglich von Direktvermarktern. Alle zwei Monate sucht er sich beispielsweise in der Rhön auf der Weide einen bis zwei Ochsen aus, die dann im Haus zusammen mit den



Für besondere Anlässe backt Jürgen Schwarzkopf Brote, für den täglichen Bedarf ist das allerdings nicht mehr möglich.



Küchenleiter Hermann Allmeritter bei der Bestellung von Lebensmitteln für die Patientenverpflegung, die Bistros und das Catering.