

1200 Mittagessen täglich und mehr Raum für Begegnung

Zwei Jahre Bauzeit sind für eine neue Küche und das Patientenrestaurant des Klinikums in Pfaferode vorgesehen



Die Baugrube für die neue Küche und das Patientencafé des Ökumenischen Hainich-Klinikums in Pfaferode ist bereits ausgehoben. In drei Wochen, am 9. November, soll der offizielle Grundstein für den Neubau gelegt werden. Fotos: Daniel Volkmann (4)



Im derzeitigen Restaurant des Klinikums ist der Platz zum Sitzen und zum Essen recht beengt.



Wenn Not am Mann ist, steht Dirk Riesen selbst in der Küche.



Kiloweise Gemüse hat Diana Frommeyer für Patienten und Mitarbeiter zu schneiden.

VON CLAUDIA BACHMANN

Pfaferode. Das Ökumenische Hainich-Klinikum (ÖHK) in Pfaferode bekommt eine neue Küche. Auch wenn die Arbeiten dafür bereits begonnen haben: Am 9. November soll die Grundsteinlegung für den Neubau an der Bundesstraße geschehen, direkt neben der bisherigen Küche. Bis Dirk Riesen und seine 35 Mitarbeiter dort arbeiten können, werden allerdings wahrscheinlich noch rund zwei Jahre vergehen.

Seit fünfzehn Jahren leitet der gebürtige Niedersachse, der mittlerweile in Kassel wohnt, die Patientenversorgung, kümmert sich außerdem um das Patientencafé am Sozialzentrum. 1200 Mittagessen werden jeden Tag in dem gut 100 Jahre alten Gebäude an der Bundesstraße gekocht. Riesen macht keinen Hehl daraus: Die Bedingungen dort sind nicht die besten.

Der 47-jährige kommt aus der Hotellerie. Das sieht er als einen Vorteil an für seine Arbeit im Klinikum. „Wir sind keine normale Krankenhausküche. Das liegt an den Kunden, die wir bekochen.“ Selbstverständlich müsse das Essen ausgewogen, gesund, frisch sein – aber die Portionen auch entsprechend groß. „Menschen, die an einer Sucht leiden, haben orientlich Hunger. Die Medikamente, die sie einnehmen, regen den Appetit an“, begründet er.

Restaurant wird täglich von 600 Gästen besucht

Ursprünglich war das derzeitige Patientenrestaurant für 80 Menschen konzipiert, wurde dann auf 100 Plätze erweitert. Als Riesen nach Pfaferode wechselte, folgte die nächste Erweiterung auf 134 Plätze. Mehr gibt der

Platz nicht her. „Wenn man bedenkt, dass täglich bis zu 600 Menschen in den Räumen des Restaurants essen, sieht man, wie eng das ist. Da bleibt keine Zeit für Begegnung“, sagt er.

Und: Wer kommt, muss sich anstellen. Barrierefreiheit gibt es nicht, was auch die gehbehinderten Patienten von einem Besuch im Restaurant ausschließt. Die schmale Treppe zum Restaurant im ersten Obergeschoss wird zur Warteschlange. Überhaupt ist die Enge im Restaurant selbst „nicht gerade von Vorteil für die Patienten“, meint Riesen. Außerdem zieht sich der Salpeter mittlerweile durchs Haus. Das marode Rohrleitungssystem bereitet zudem Sorgen.

Dennoch: In der Großküche wird Erstaunliches gekocht, verarbeitet und ausgeliefert. Wenn Dirk Riesen einmal die Woche Bananen bestellt, dann sind das gleich 186 Kilogramm. Während es Bananen nur einmal die

Woche gibt, werden Kartoffeln jeden Tag geliefert: 140 bis 200 Kilogramm, je nachdem, was auf den Mittagstisch kommen soll. Dazu kommen zum Beispiel 80 Kilogramm Gemüse oder, so wie vergangene Woche, 40 Kilogramm Seehecht.

400 Kilogramm Wurst reichen für eine Woche

Zwei verschiedene Essen werden jeden Mittag gekocht – für Patienten und Personal des ÖHK, für die drei evangelischen Kindergärten in Mühlhausen, für die Tagesklinik des ÖHK in Helligesfeld. Für Frühstück und Abendessen braucht es pro Woche 400 Kilogramm Wurst.

Mit dem Umzug in den Neubau, einen Zweieinviertel-Gechosser unmittelbar neben der derzeitigen Küche, sollen die Bedingungen fürs Personal

wie auch die Gäste verbessern. Es soll ein Ort der Kommunikation entstehen, den auch Rollstuhlfahrer problemlos erreichen können. Für die Mitarbeiter in der Küche werde es modernes Gerät geben, eine Multifunktionsplatte zum Beispiel, die es erlaubt, schneller und frischer zu kochen. Dazu ist Live-Cooking geplant. Das heißt, die Gäste können zusehen, wie die Gerichte entstehen.

Ob – wohl ab 2019 – neben Mittag und Abendessen auch das Frühstück in dem neuen Patientenrestaurant eingenommen werden kann, das sei noch nicht endgültig entschieden.

„Wohl eher nicht, denn unmittelbar nach dem Frühstück beginnen Visite und Behandlungen“, weiß Dirk Riesen und schaut auf die große Baugrube vor dem Fenster seines derzeitigen Büros. „Ich schätze, unser derzeitiges Reich kann man viermal in den Neubau stellen.“

In: Thüringer Allgemeine (Mühlhausen) 19.10.2017