



Der Kräutergarten in der Spitalküche



Unsere Gerichte bereiten wir täglich frisch zu und verwenden wo immer möglich regionale und saisonale Produkte.

ERSTKLASSIGES KULINARISCHES ANGEBOT

Ein Aspekt der Wertschätzung gegenüber den Patient/innen ist die hervorragende Gastronomie im Claraspital. Die Küche verarbeitet ausschliesslich beste saisonale Produkte aus der Region. Von der Zufriedenheit der Gäste überzeugt sich Küchenchef Hermann Fritz auch gerne persönlich.

Kurz nach Antritt der Berufslehre zum Kraftfahrzeugschlosser stellte Hermann Fritz fest, dass er hier am falschen Ort ist. Der Funke zündete umso mehr beim Praktikum in einer Restaurantküche. Es folgten eine Ausbildung in einem Landgasthof und die Erweiterung des Erfahrungsschatzes in Küchen in ganz Europa. Bald wagte der Südbadener den Schritt in die Selbstständigkeit und erhielt 1988 die Auszeichnung zum besten Jungkoch Deutschlands.

«Ich bin fürs Kochen geboren. Das Handwerk ist mir ausserordentlich wichtig und dazu gehört auch die Verarbeitung bester Ware», sagt Fritz, der seine Philosophie heute als Küchenchef des Claraspitals voll

ausleben kann. Nach Jahrzehnten in der Spitzengastronomie übernahm er 2015 die Leitung der Küche des Claraspitals. Hier sorgen 45 Mitarbeitende täglich für das leibliche Wohl der Patient/innen, der Mitarbeitenden sowie von externen Gästen. «Auf den Tisch kommt bei uns nur die beste Ware – ohne Kompromisse», versichert Fritz.

38 Schonkoststufen

Im Gegensatz zur klassischen Gastronomie sind in einer Institution wie dem Claraspital alle Abläufe minutiös durchgeplant – und das an 365 Tagen im Jahr. «Weicht nur ein Detail vom Schema ab, entsteht Chaos», spricht Hermann Fritz aus Erfahrung. Die exakte Planung zieht sich von den Gesprä-

chen mit den regionalen Lieferanten, die Fritz alle persönlich kennt und schätzt, bis hin zur pünktlichen Auslieferung der bestell-

Alle stationären Patient/innen werden bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten durch die Servicemitarbeitenden unterstützt.



Das Küchenteam hat den Anspruch, stets ein erstklassiges kulinarisches Angebot zu bieten – selbst wenn Schonkost verordnet wurde.

ten Mahlzeiten an die Patient/innen. «Dank unserem Induktionswagen kann das Essen mit der optimalen Temperatur zum Verzehr serviert werden», sagt Fritz.

«Ich setze mein ganzes Können für Menschen ein, die sich dreimal am Tag riesig über ein mit Liebe zubereitetes Essen freuen.»

Hermann Fritz, Leiter Küche Claraspital

Ungefähr die Hälfte der täglich rund 1100 Mahlzeiten kann als übliche Vollkost oder leichte Vollkost serviert werden – in erster Linie im Personalrestaurant der Mitarbeitenden oder im öffentlichen Café Chiara, wo viele externe Besucher/innen regelmässig speisen. Bei den Patient/innen gilt es hin-

gegen, einen allfälligen Essensplan einzuhalten. Die Diätköch/innen des Claraspitals sind in der Lage, 38 definierte Schonkoststufen zuzubereiten. Um das Optimum zu erreichen, wird hier mit dem spezialisierten Ernährungszentrum des Claraspitals zusammengearbeitet.

Respekt und Wertschätzung

Die hohen Ansprüche an die Gastronomie zahlen sich in einem hervorragenden Feedback aus. Beanstandungen gibt es bei diesem gut durchorchestrierten Küchen-Ensemble und dem hohen Qualitätsanspruch nur wenige. Und wenn doch, nimmt sich Hermann Fritz diesen wenn immer möglich gleich persönlich an. «Der Kontakt zu den Gästen sollte für jeden Gastronomen eine Selbstverständlichkeit sein. Oft sind es Nuancen, die man ändern muss, um für Perfektion zu sorgen», so Fritz. Jeden Morgen gibt es eine Zusammenkunft mit den Verpflegungsassistentinnen, die direkten Kontakt zu den Patient/innen haben. Verbesserungs-

Gastronomie im Claraspital

Qualitativ einwandfreie Mahlzeiten steigern das Wohlbefinden und können viel zur Genesung beitragen. Aus diesem Grund liegt dem Claraspital ein erstklassiges kulinarisches Angebot am Herzen. Angeboten werden ausgewogene Menüs, die auf den neuesten ernährungsmedizinischen Grundsätzen basieren. Für die Gerichte, die täglich frisch zubereitet werden, werden wenn immer möglich regionale und saisonale Produkte verwendet.

Die Kostform wird entsprechend der Bedürfnisse der Patient/innen von den Ärzt/innen des Claraspitals verordnet. Stationäre Patient/innen werden bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten durch die Verpflegungsassistentinnen unterstützt.

Neben der Schonkost werden täglich drei Tagesmenüs angeboten, die auch im öffentlichen Café Chiara bestellt werden können. Ein A-la-Carte-Gericht ergänzt das Angebot. Das Café Chiara im Hauptgebäude ist der ideale Treffpunkt für Angehörige und Besuchende und verfügt auch über eine Terrasse. Hier können auch warme und kalte Getränke, kalte Teller, Snacks sowie Pâtisserie, Glacé etc. genossen werden.

möglichkeiten werden so schnell aufgegriffen und wenn immer möglich zügig umgesetzt. «Unsere Patientinnen und Patienten spüren auch bei der Gastronomie den grossen Respekt und die hohe Wertschätzung, die wir ihnen in unserem Haus entgegenbringen», sagt der Küchenchef.