

Kochen auf großer Flamme



In diesem Jahr hat der langjährige Küchenleiter Bernd Brendler den Chefkochlöffel an seinen Stellvertreter Udo Mechler abgegeben. Gleichzeitig gingen Mitarbeiterinnen in den Ruhestand oder bringen sich in anderen Abteilungen ein. So hat sich ein neues Küchenteam aus insgesamt 15 Mitarbeitern zusammengefunden. KONTAKT hat ihnen mal in die Töpfe geschaut.

365 Tage im Jahr klappern morgens um 6 Uhr in der Küche des Senioren-Wohnstifts die ersten Mitarbeiter des Küchenteams mit Töpfen und Geschirr. Verpflegungswägen für die einzelnen Wohnbereiche werden mit Brötchen, Brot, Butter, Mar-

melade, Wurst, Käse und was man sonst noch zum Frühstück braucht, beladen. Ab 6.30 Uhr wird schon für das Mittagessen gekocht. Etwa 230 Essen jeden Tag zuzubereiten, dauert natürlich seine Zeit. Außer für die Bewohner des Hauses wer-

den hier noch für das Haus Oberle, die Caritas Seniorentagesstätten in Großostheim, Kahl und Karlstein die Mittagessen zubereitet. Die drei Köche Udo Mechler, Timo Heim und Bernd Brendler sind damit gut beschäftigt. Lebensmittel garen die Kö-

che in großen Kesseln mit einem Volumen von 60, 80 und 120 Litern anstatt in Töpfen. Sonst könnten sie großen Mengen gar nicht verarbeitet werden. Zum Braten gibt es spezielle große Kippbratpfannen und schonend gegart wird im Kombidämpfer.

Zwei Menüs zur Auswahl

Wenn die Gerichte gegen 11 Uhr fertig sind, werden sie in speziellen Behältern außer Haus geliefert und in so genannten »Hotcars« auf die einzelnen Wohnbereiche gebracht. Hotcars sind Wägen, in denen die Speisen bei bestimmten Temperaturen warm gehalten werden. Sicher haben Sie diese Wägen schon um die Essenszeit auf den Stationen gesehen. Seit Mai 2005 bieten wir täglich zwei Menüs zur Auswahl an.

Beeindruckende Mengen

Um so viele Menschen zu verpflegen, braucht man natürlich jede Menge Lebensmittel: 2.850 helle Brötchen, 1.900 Kornbrötchen, 300 Weißbrote, 120 Bauernbrote und 120 Kuchen und Hefezöpfe werden jeden Monat im Wohnstift verspeist. Dazu lassen sich unsere Bewohner alleine 125 Kilogramm Butter und 70 Kilogramm Aufschnitt schmecken.

Bei immer mehr Bewohnern mit Schluckproblemen ist auch die Anzahl von Jo-

ghurts, die im Haus verspeist werden, auf ein Allzeithoch von 4.300 Becher im Monat gestiegen. Viele unserer Bewohner schätzen einen Joghurt auch als Zwischenmahlzeit. Im heißen Sommer 2015 gab es noch einen neuen Rekord: 900 Kilogramm Wassermelone wurden verzehrt.

Beliefert wird das Senioren-Wohnstift St. Elisabeth von Großhandelsfirmen und ortsansässigen Firmen. Hier in der Gegend kauft Udo Mechler die Backwaren bei der Bäckerei Eisert aus Unterafferbach.

Frisches Fleisch und leckere Wurst kommt von der Metzgerei Kunkel in Sulzbach. Der Großhändler Marx aus Obernau liefert Obst und Gemüse und die Firma Kaffee Braun aus Mainaschaff den Kaffee.

Passionierte Kost ansprechend angerichtet

Auch die sehr pflegebedürftigen Bewohner im St. Elisabeth, die auf passierte Kost angewiesen sind, kommen nicht zu kurz, wenn es um Geschmack und Aussehen der Speisen geht.

Aus Fleisch, Geflügel oder Fisch wird eine Farce hergestellt. Farce kommt aus dem Französischen und bedeutet Füllung. In diesem Fall ist die Füllung eine Masse aus feingehacktem, im Fleischwolf gemahlenem Fleisch, Fisch oder Gemüse, die kräftig gewürzt und manchmal auch



In der Küche werden Unmengen von Gemüse verarbeitet. Küchenchef Udo Mechler bereitet Klöße vor und bestellt jeden Monat 4.300 Joghurts.



mit Eiweiß oder Sahne gebunden wird. Diese Masse wird dann gerollt, gespritzt oder in eine Form gegeben und anschließend in Dampf gegart. So ist das Ergebnis schön weich und hat trotzdem eine ansprechende Form.

Gemüse wird nicht nur püriert serviert, sondern häufig als Gemüseflan gekocht. Ein Flan ist eine im Wasserbad gestockte Masse aus Eiern und Flüssigkeit. Man unterscheidet zwischen dem klassischen süßen Flan mit Ei, Milch und Zucker sowie dem pikanten Flan mit Ei, Salz und Brühe oder püriertes Gemüse. In Förmchen gegart und gestürzt ist das sehr lecker und appetitlich anzusehen.

Wohl dem, der eine Spülmaschine hat

Wo gut und regelmäßig gegessen wird, fällt natürlich auch entsprechend Geschirr an. In der separaten Spülküche spülen die Mitarbeiter am Vormittag innerhalb von sechs Stunden Geschirr für Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Kuchen sowie Abendessen. Das sind etwa 1.800 Geschirteile, 1.400



Besteckteile, 200 Gläser und Becher, 120 Teekännchen, 300 Tablett und Dutzende von Eierbechern und Marmeladenschälchen.

Zum Wirkungsbereich der Küche gehört auch die Cafeteria. Mittwoch- bis Sonntag-nachmittag von 14:30 bis 16:30 Uhr können Bewohner und Besucher dort Kaffeespezialitäten, Torte oder auch ein Eis genießen.

Hygienevorschriften einer Großküche

Natürlich kann man in so einer Großküche nicht aufs Geratewohl los kochen: Es gibt viele Vorschriften, die das

Küchenteam zur Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmitteln, die zu einer Erkrankung führen können, einhalten muss.

So sind zum Beispiel die Küchenräume aufgeteilt, in einen Raum für »Kalte Küche« mit Salaten und Dessert, in eine Produktionsküche, in der gekocht wird, und in eine Spülküche.

Auch bei der Aufbewahrung der Lebensmittel gibt es Regeln. Extra Kühlräume und Kühlschränke stehen zur Verfügung, um Molkereiprodukte, Gemüse sowie Fleisch und Wurst getrennt aufzubewahren. Außerdem gibt es einen Tiefkühlraum, ein Trockenlager zum Beispiel für Nudeln, Reis und Tee sowie ein separates Brotlager. Vorbereitete Speisen werden im 15 Quadratmeter großen Tageskühlraum aufbewahrt, bis sie serviert werden. Na dann – guten Appetit!



Für das Küchenteam um Udo Mechler (oben) ist auch das Spülen kein Problem - dank einer großen Spülanlage in der Spülküche.