



Menü Mobil/Gesundheitsdienste Völs (6)

Das Küchenteam der Gesundheitsdienste Völs (v.l.): Küchenhilfe Norbert Willi, Küchenhilfe Lela Starcevic, der stellvertretende Küchenchef Robert Pühringer, Koch Alexander Magerl, Köchin Stefanie Wiederin, Köchin Senija Padjen und Bereichsleiter Kulinarik Mario Sauer.

Gesundheitsdienste Völs

Demokratisch kochen

Als Bereichsleiter Kulinarik kocht Mario Sauer mit seinem Team täglich für Menschen zwischen dem ersten und hundertsten Lebensjahr für die Gesundheitsdienste Völs. In der gleichnamigen österreichischen Marktgemeinde setzt man mit dem Völser Modell darauf, betagten Menschen in der Region ein langes selbstbestimmtes Leben zuhause zu ermöglichen.

Träger der Gesundheitsdienste ist die Marktgemeinde Völs selbst, die das Ziel verfolgt, die Wünsche und Vorstellungen ihrer Bürger hinsichtlich eines würdevollen Alterns bestmöglich umzusetzen. Dazu befragte die Gemeinde die Einwohner vor einigen Jahren zum Thema „In Freude und Würde älter werden in der Marktgemeinde Völs“. Vor allem die Unterstützung der Senioren in ihrem heimlichen Umfeld steht im Vordergrund der Bemühungen. Dazu gehört neben einem umfangreichen Pool professioneller Mitarbeiter für die verschiedenen Hilfestellungen im häuslichen Umfeld auch ein Essen-auf-Rädern-Service. Über diesen werden derzeit zirka 60 selbstständig lebende Senioren mit einem Speisenangebot versorgt, das täglich von ehrenamtlichen Mitarbeitern an die Essensteilnehmer ausgeliefert wird.

Mit Cook & Chill zum Erfolg

Produziert wird das Essen in der Küche der Gesundheitsdienste Völs seit Dezember 2019 unter Bereichsleiter Kulinarik Mario Sauer. Ihm zur Seite steht ein engagiertes Küchenteam, bestehend aus einem Stellvertreter, drei Köchen, sechs Küchen-

hilfen, einer Vollzeit-Servicekraft sowie weiteren drei geringfügig beschäftigten Servicekräften. Diese managen neben dem Bereich Essen auf Rädern seit dem Ende der Bauarbeiten im September 2018 auch die Speisenzubereitung für das neue Seniorenheim der Gesundheitsdienste Völs. Dort gibt es 60 Plätze für stationäre Pflege, zwei zusätzliche Kurzzeitpflegeplätze, sechs Plätze für Tagespflege und Betreuung sowie 17 Einheiten für betreutes Wohnen. Darüber hinaus versorgt das Küchenteam um Mario Sauer mit einem Mittagstisch die

Gäste der Bewohner, ist für die Verpflegung der Kinder in den Kindergärten und Schulen der Marktgemeinde zuständig, bekoht das Café im Haus der Gesundheitsdienste und bietet zudem einen Veranstaltungsservice an. So werden täglich etwa 60 Mittagessen per Essen auf Rädern ausgeliefert, 50 Mittagessen gehen aus dem kulinarischen Herz der Einrichtung, der neuen Küche, an die Bewohner der Gesundheitsdienste. Hinzu kommen etwa 15 Mitarbeiteressen und 75 weitere Gerichte, die an die Volksschule und an Kindergärten ausgeliefert werden.



Nicole Fritz entnimmt das frisch gereinigte Geschirr aus der Meiko-Spülanlage, die wie alle Küchengeräte in Völs 2019 neu angeschafft wurde.



Die Classic-Line-Boxen von Menü Mobil werden eingeräumt und sind anschließend für ihren nächsten Einsatz beim Essen auf Rädern bereit.



Süßes steht bei den Senioren hoch im Kurs. Das gilt vor allem für die selbstgemachten Kuchen und Desserts, die hier von Küchenhilfe Maria Gruber portioniert werden.



Das Küchenteam bei der Bandportionierung: Um den aktuellen Vorschriften zu entsprechen, ist das Tragen einer FFP2-Maske am Speisenverteilsband Pflicht.

Individuell essen

Gegessen wird in den Senioreneinrichtungen des Gesundheitsdienstes entweder im Restaurant des Hauses oder in den Zimmern der Bewohner. Eine weitere Möglichkeit zur Mahlzeiteinnahme in kleiner Runde bieten zwei Räume auf den verschiedenen Stockwerken, in denen jeweils vier bis fünf Bewohner gemeinsam essen können. Da die älteste Bewohnerin der Völser Einrichtung vor kurzem bei bester Gesundheit ihren einhundertsten Geburtstag begehen konnte, kann Mario Saurer mit Fug und Recht behaupten: „Wir kochen für Menschen zwischen dem ersten und dem hundertsten Lebensjahr.“

Das macht in der neuen Cook-& Chill-Küche, die modern ausgestattet ist, besondere Freude. Gearbeitet wird dort unter anderem mit Kippern und Druckgarbraisieren von Elro, Combidämpfern von Rational, Chillern von Irinox und einer Spülanlage von Meiko. Dabei wird von dem Küchenteam auch das Übernacht- und Niedertemperaturgaren gerne genutzt. Mario Saurer erklärt, wo dieses in erster Linie zum Einsatz kommt: „Wir machen hauptsächlich unsere Jus so-

wie unsere Rinder- und Gemüsebrühen im Übernachtmodus in den Elro-Geräten, gerne auch einen Tafelspitz. Im Combidämpfer produzieren wir hauptsächlich unseren Schweinebraten über Nacht.“ Den gibt es dann in Völs entweder heiß serviert als klassischen Schweinebraten oder als kalten Aufschnitt mit Kren, im Norden eher bekannt als Meerrettich. In diesem Zusammenhang legt der Kulinarik-Bereichsleiter Wert auf die Feststellung, dass auch Wurst und Schinken nicht immer fertig eingekauft werden müssen, sondern dass sich diese oft auch einfach selbst produzieren lassen.

Schwappsicher geliefert

Für den Speisentransport setzen die Völser Gesundheitsdienste auf Technik von Menü Mobil. Im Bereich Essen auf Rädern kommt für den Transport der gekühlten Speisen Inducook zum Einsatz, eine Induktionsheizplatte für Kompakt-Tabletts, die durch Classic-Line-Boxen inklusive Geschirr und schwappsichere Deckel ergänzt werden, damit alles da bleibt, wo es hingehört. Der Transport der ebenfalls gekühlten tablettierten Speisen sowie deren Regenerierung

erfolgen im Speisenregeneriersystem Inductline. Dazu gehören passiv gekühlte Tablettransportwagen 2/20 EN sowie eine Wandstation. Ergänzt wird das eingesetzte Speisenverteilkonzept durch Euronormtablets mit induktionsbeschichtetem Porzellan aus dem Inductline-Sortiment. Der Regeneriervorgang dauert zirka 40 bis 50 Minuten, wobei die Speisen an den Andockstationen am jeweiligen Bestimmungsort regeneriert werden. Anschließend wird das Essen direkt ausgegeben – für die Bewohner in tablettierter Form, für die jüngeren Kinder in den Kitas im Schöpfsystem aus GN-Großgebinden und für die älteren Kinder der Volksschule in Buffetform. Geht es um das Thema Speisenverteilung, dann seien die Produkte von Menü Mobil erste Wahl, betont der Bereichsleiter.

Die Freiheit, auswählen zu können

Das komplette EDV-System Menüplan stammt von der österreichischen Firma SBE-IT Solution. Über dieses erfolgen unter anderem alle Essensbestellungen, ob für die Wohngruppen in den Gesundheitsdiensten oder für die Kitas und die Volksschule.

Über Mario Saurer

Mario Saurer wird in diesem Jahr 50 Jahre alt. Seine berufliche Laufbahn zum Koch begann er in der Hotelfachschule Villa Blanka in Innsbruck. Anschließend war er drei Jahre in Kitzbühel in Saisonhotels tätig und hat auf Haubenniveau gekocht. Von dort führte ihn sein Weg nach Seefeld, wo er mehrere Jahre als Küchenchef in verschiedenen Hotels arbeitete. 1998 machte er sich dort mit dem Hotel zum Gourmet selbstständig, bis er dieses im Jahr 2019 verkaufte. Das Hotel und die Küche waren bei zahlreichen bekannten nationalen und internationalen nor-



Mario Saurer ist seit Dezember 2019 Bereichsleiter Kulinarik der Gesundheitsdienste Völs.

dischen Sportlern sehr beliebt. Darunter auch das deutsche Skisprung-, Biathlon- sowie das Nordische-Kombinationsteam, das über 20 Jahre regelmäßig zum Training kam. Zu seinen Tätigkeiten in dieser Zeit gehörte auch ein umfangreiches Engagement im Catering-Bereich, unter anderem im Kongresshaus Innsbruck, wo beispielsweise Veranstaltungen mit mehr als 2.000 Gästen kulinarisch zu betreuen waren. Im Dezember 2019 trat Mario Saurer seine heutige Stelle als Bereichsleiter Kulinarik der Gesundheitsdienste Völs an.



Im Bereich Essen auf Rädern haben sich die Gesundheitsdienste Völs für die Classic-Line-Boxen von Menü Mobil mit der Induktionsheizplatte Inducook entschieden. Dazu gehören das passende Geschirr sowie schwappsichere Deckel für den sicheren Speisentransport.

Dazu nimmt eine Mitarbeiterin des Gesundheitsdienstes jeden Dienstag die Speisewünsche der Bewohner mit Hilfe eines Tablet-PCs auf und leitet diese weiter an die Küche. Dort wird dann auf deren Basis die Produktion geplant und die jeweiligen Tablettkarten werden erstellt. Basis für die Menüzusammenstellung ist der über einen Zeitraum von vier Wochen ausgelegte Speiseplan, der reichlich Flexibilität in der Speisenzusammenstellung zulässt.

Angeboten werden ein klassisches Hauptmenü mit Fleisch, ein vegetarisches Menü sowie ein weiteres alternatives Menü. Die aufgeführten Menüs sind Bestellvorschläge, die jedoch in dieser Form nicht eingehalten werden müssen. So hat jeder Essensteilnehmer die Möglichkeit, sich aus den angebotenen Speisen seine Lieblingskomponenten auszuwählen. „Und wenn jemand nun mal nur Lust auf zwei Portionen Gemüse hat und nichts

anderes dazu, dann soll er diese auch haben“, betont Mario Sauer. Wichtig sei es, dass sich die Menschen wohlfühlen, da gehöre beim Essen auch die Freiheit der Wahl dazu. Denn schließlich handele es sich bei den Bewohnern um erwachsene und mündige Menschen, die dementsprechend behandelt werden müssten. In Senioreneinrichtungen muss es laut Mario Sauer stets darum gehen, dass die betagten Menschen in Würde ihre letzte Zeit verbringen können, und dafür sollte man den Menschen nach Ansicht des Bereichsleiters Kulinarik, wo immer möglich, auch das geben, worauf sie gerade Lust haben. Da dürfe es dann auch ab und zu ein kleines Stück Sachertorte mit Schlagsahne für den 90 Jahre alten Diabetiker mit Übergewicht sein, erklärt Mario Sauer.

Es muss nicht nur Fleisch sein

Wichtig ist Mario Sauer aber auch, dass nicht nur Fleisch auf



Menü Mobil/Gesundheitsdienste Völs (6)

In dem induktionsbeschichteten Geschirr von Menü Mobil wird das kalt ausgelieferte Essen an den jeweiligen Andockstationen innerhalb von 40 bis 50 Minuten auf die erforderlichen Ausgabemperaturen regeneriert.

den Tisch kommt. Das wird inzwischen von den Senioren gut angenommen, man brauche nur entsprechende Angebote, ist Mario Sauer überzeugt. Er berichtet: „Als ich hier anfang, wurde noch wesentlich mehr Fleisch gegessen als heute. Natürlich bestellen sich viele alte Menschen auch heute noch ihr tägliches Stück Fleisch, aber es gibt inzwischen eine wachsende Zahl von Senioren, die sich freuen, wenn die Speisekarte etwas weniger fleischlastig ausgelegt ist. Und dazu müssen sie noch lange keine Vegetarier werden.“ Stattdessen gibt es einmal die Woche ein süßes Hauptgericht und auch Fisch kommt, neben dem Stück Fleisch, das selbstverständlich auch nicht immer fehlen darf, regelmäßig auf die Teller. Denn trotz zunehmender Akzeptanz oder Vorliebe für vegetarische Gerichte: Die beliebtesten Speisen bei den Bewohnern und im Bereich Essen auf Rädern bleiben ganz klar das

Wiener Schnitzel und ein Tiroler Rindergulasch mit Serviettenknödel und Karotten, weiß der Bereichsleiter.

Regional und saisonal

Doch egal ob mit Fleisch oder vegetarisch: Wenn es um den Wareneinkauf geht, schwört Mario Sauer auf Frische und Regionalität. Bioprodukte findet er gut, aber eben nicht, wenn diese erst über Hunderte von Kilometern transportiert werden müssen, bevor sie in der Küche verwertet werden können. Die Verwendung regional erzeugter Produkte und der Einkauf beim nahegelegenen Bauern – den man kennt und den man jederzeit besuchen kann – seien hier einfach unschlagbar. Natürlich bedinge die Regionalität auch, dass bestimmte landwirtschaftliche Produkte nicht zu jeder Zeit auf der Speisekarte zu finden sind. Hier müsse man eben im Winter sein Speisenangebot auf winterharte oder lagerfähige



Die Dysphagiekost für alle Essensteilnehmer mit Schluckbeschwerden wird von der Küche unter Zuhilfenahme von Verdickungsmitteln selbst hergestellt und mit entsprechenden Formen auch für das Auge appetitlich angerichtet.



Die Küche der Gesundheitsdienste Völs ist für die Zubereitung des Mittag- und Abendessens zuständig, das Frühstück wird vom Stockdienst in einer kleinen Frühstücksküche zusammengestellt.

landwirtschaftliche Produkte, wie etwa Karotten oder auch Rote Bete oder verschiedene Kohlsorten, auslegen, erklärt Mario Sauer. Frische Erdbeeren, wahrscheinlich um die halbe Erdkugel gereist, hätten außerhalb der Saison nichts auf der Speisekarte verloren, betont der Küchenchef, denn: „Sie schmecken nicht, die CO₂-Bilanz ist miserabel, und wahnsinnig teuer sind sie auch noch.“ In Völs orientiere man sich an den jeweiligen regionalen und saisonalen Angeboten und fahre gut damit, ergänzt Sauer.

Auch was den Einsatz von Convenience-Produkten betrifft, ist das Völser Küchenteam sehr zurückhaltend. Frische und selbst verarbeitete Lebensmittel sind stets das Ziel der Mitarbeiter. Das gilt für die Kartoffeln, die selbst gewaschen, geschält und geschnitten werden, wie auch für den Salat, der ebenfalls noch selbst gewaschen und geschnitten wird, sowie für viele andere Produkte. Selbst der Naturjoghurt stammt vom regional ansässigen Milchbauern und wird in der Küche mit frischen oder auch tiefgekühlten Früchten zum appetitlich leckeren Fruchtjoghurt verarbeitet. Dies ermöglicht dem Bereichsleiter zufolge naturreinen Genuss, ohne irgendwelche unnötigen Zusatzstoffe und Aromen oder Zucker, auf die man gerne verzichtet. Ein Produkt gibt es allerdings, das in Völs nur als High-Convenience in der Küche Verwendung findet: Geflügel. Der Grund, keine rohen Geflügelteile zu verwenden, liegt hier einfach in der Hygienesicherheit, die das Küchenteam auf diese Weise am besten gewährleisten sieht.

Eigene Dysphagiekost

Neben dem Mittagessen ist die Küche der Gesundheitsdienste Völs auch für das Abendessen der Bewohner zuständig. Angeboten wird hier immer ein warmes und ein kaltes Essen. Auch ein süßes Essen steht zur



Koch Alexander Magerl bereitet ein Grießmus zu, das besonders bei den Bewohnern, die Probleme mit ihrer Zahnprothese haben, beliebt ist.

Wahl, das gerne genommen wird. Gerade bei Senioren, die mit ihrer Zahnprothese Probleme haben, stehen weiche Speisen wie Apfelmus oder ein Grießmus besonders hoch im Kurs, weiß Mario Sauer. Wobei beim gesamten Speisenangebot auch die hohe Zahl an Bewohnern nicht vergessen wird, die auf Dysphagiekost angewiesen sind. Diese fertigt man in der Küche selbst unter Verwendung von passenden Verdickungsmitteln und Formen, mit denen sich das Essen auch auf dem Teller ansprechend in Szene setzen lässt.

Die einzige Mahlzeit, die nicht aus der Küche zu den Bewohnern kommt, ist das Frühstück. Dieses wird vom „Stockdienst“ – in Deutschland als Stations- oder Etagenservice bezeichnet – in einer kleinen Frühstücksküche direkt bei den Bewohnern



Täglich stehen drei verschiedene Menüs zur Auswahl, hier unter anderem Duftreis mit Wok-Gemüse und Salat der Saison.



Für das Restaurant werden die Speisen direkt aus dem Menüwagen portioniert und anschließend an den Service übergeben, der den Bewohnern das Essen an ihren Platz bringt.

zusammengestellt. Ansonsten wird das tägliche Essen vom Stockdienst immer in den schon erwähnten Speisentransportwagen von Menü Mobil gekühlt zu den einzelnen Wohngruppen gebracht und dort nach der Regenerierung an die Bewohner ausgegeben.

Prozessanpassung während Corona-Pandemie

Aufgrund der Corona-Pandemie mussten aber selbstverständlich auch bei den Gesundheitsdiensten Völs die Prozesse rund um die Speisenzubereitung und -verteilung angepasst werden. Zum täglichen Ablauf gehört in der Völser Küche aktuell das morgendliche Fiebermessen. Während sich in der großen Küche der nötige Mindestabstand zu den Kollegen noch problemlos einhalten lässt, werde es am Speisenverteilband schon enger

Deshalb wird hier streng auf das Tragen einer FFP2-Maske geachtet.

Auch im Bereich Essen auf Rädern mussten Maßnahmen getroffen werden, um eine kontaktlose Übergabe der Speisen an die Kunden zu gewährleisten. So gibt es nun bei jedem teilnehmenden Senior eine Ablagestelle vor der Tür, wo die Gerichte kontaktlos abgestellt und am Folgetag wieder abgeholt werden. Eine Ausnahme wird nur bei jenen Senioren gemacht, die im Rollstuhl sitzen oder mit einem Rollator laufen müssen. Hier tragen die ehrenamtlichen Ausfahrer selbstverständlich Masken und Handschuhe, wenn sie eine Wohnung betreten. Im Seniorenheim selbst hatte man



gleich zu Beginn der Pandemie im letzten Jahr alle notwendigen Schutzmaßnahmen ergriffen, und dadurch konnte bisher kein einziger Ansteckungsfall verzeichnet werden. Mittlerweile sind auch alle Mitarbeiter und Bewohner, die eingewilligt haben, geimpft.

Engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche und die Verarbeitung regionaler, frischer Produkte sowie ein überzeugender Speiseplan sind aber noch nicht alle Zutaten, die in Völs zu einem hervorragenden Küchenergebnis führen. Eine Zutat fehlt noch, und das ist laut Mario Sauer eine der wichtigsten, wenn nicht überhaupt die wichtigste Zutat: die Liebe zum Kochen. Wo die vorhanden ist, wie etwa in Völs, kann eigentlich nichts mehr schiefgehen. ▶

Martin Schneider