



Das Salzburger Landeskrankenhaus bekam eine neue Küche.

# ES DAMPFT AUS neuen Kesseln

Serviettenknödel, Lasagne, Kalbsbraten, Lachs, faschierte Laibchen und vieles mehr werden im Salzburger St. Johannis-Spital selbstverständlich hausgemacht. Mit der neuen Küche werden die exakt getakteten Arbeitsprozesse nun noch flüssiger, was bei 8800 Essen täglich einen Blick hinter die Kulissen lohnt.

**B**eim Thema „Kochen“ geht Raimund Piberger das Herz auf. „Was geht, machen wir alles selber“, meint der Koch. Wer's nicht glaubt, den führt er umgehend in die Küche, natürlich nicht ohne den Gast zuvor einem akribischen Hygiene-Check zu unterziehen. Es geht schnurstracks zu einem riesigen Fleischwolf, bei dem die typischen Faschierfäden aus der Lochscheibe treten. Das Faschierte fällt in einen um nichts weniger riesigen Bottich auf Rädern, der die Ware zum Mischer bringt. Hier wird gewürzt, frische Röstzwiebel zugegeben und gemischt. Eine Station weiter wandert das Brät in einen Trichter, um einen Meter weiter als kreisrund geformtes Laibchen wieder zu erscheinen und gleich darauf im heißen Fett der Bratstraße einzutauchen. Am Ende erblicken

herrlich knusprige, würzige Fleischlaibchen das Tageslicht. Ähnlich läuft es beim dazugehörigen Kartoffelpüree, beim Kalbsbraten oder den Serviettenknödeln ab. Wer zufällig Zeuge ist, wenn die frische Lasagne aus dem Kombidämpfer gezogen wird, dem läuft augenblicklich das Wasser im Munde zusammen.

**Warum das erwähnt wird?** Weil Raimund Piberger nicht irgendein Koch ist, sondern Küchenleiter des St. Johannis-Spitals, besser bekannt als Landeskrankenhaus Salzburg. Und in diesem Betrieb verantwortet der Koch täglich 8800 Essen – vom Frühstück bis zum Abendessen. Wer in solchen Dimensionen kocht, steht immer auch im Ruf, auf Convenience-Produkte zurückzugreifen. Aufgrund von mannigfaltigen Arbeitsprozessen

und alleine schon wegen der schieren Menge geht das gar nicht anders. Aber die Philosophie an den SALK (Salzburger Landeskliniken, dessen Schwerpunkt-Spital das LKH ist) rückt den Anteil an Convenience stark in den Hintergrund und fördert den Einsatz von Bioprodukten und das Handwerk des Kochens durch hausgemachte Gerichte.

**Wobei das in Pibergers Küche** als Herausforderung gesehen werden muss. Denn von seiner Küche aus wird nicht nur mit der Christian-Doppler-Klinik ein zweites großes Salzburger Spital mitversorgt, sondern es werden auch noch zahlreiche andere, externe Kunden beliefert. Dazu zählen Kantinen von Landesbetrieben und -ämtern sowie Kindergärten. Organisatorisch setzt diese Klinik-



Mit den neuen Geräten begann auch qualitativ eine neue Zeitrechnung.

küche auf zwei Kochsysteme: Cook & Chill und Cook & Serve. Die Frischküche kommt in den Mitarbeiterrestaurants der beiden Spitäler und bei allen externen Kunden zum Einsatz. Hierzu wird das frisch zubereitete Essen in Gastronorm-Behältern zu der jeweiligen Abnahmestelle gebracht und im warmen Zustand an den Gast abgegeben.

**Die Kühlkost ist das klassische** Instrument für die Patientenverpflegung. Die einzelnen Speisekomponenten werden gekocht, danach sofort heruntergekühlt, im kalten Zustand portioniert und tablettiert und ebenfalls kalt in Tablettwägen verfrachtet. Erst auf den Stationen der jeweiligen Häuser wird das Essen in diesen Wägen regeneriert und den Patienten serviert. Der enorme Vorteil dieser Methode besteht in der planbaren und gleichmäßigen Zubereitung, auf deren Basis die Mitarbeiter eingesetzt werden. Bei 125 Mitar-

beitern muss jeder Arbeitsschritt stimmen, zumal die Prozesse ineinandergreifen. Wobei sich die SALK auch hier in einer Vorreiterrolle sieht. Bei Cook & Chill wird das Essen längstens 48 Stunden vor dem Verzehr zubereitet, branchenüblich sind jedoch 72 Stunden. Das heißt: Am jeweiligen Tag wird das Essen für den übernächsten Tag gekocht. Das heißt aber wiederum nicht, dass sich der Patient darüber Gedanken machen muss, was er übermorgen essen will. Die Bestellabfrage erfolgt am gleichen Tag. Das Küchenteam ist eingespielt genug und weiß über die ungefähren Mengen der Menüs Bescheid.

**Seit einigen Wochen ist in** der Spitalsküche eine neue Zeitrechnung angebrochen. Nach 25 Jahren intensivster Nutzung ist die alte Küche ganz einfach am Ende ihres Lebensrhythmus angelangt. Seit März dieses Jahres wurde an der neuen Küche im LKH gearbeitet. Der Korpus wurde bis auf die Grundmauern ausgehöhlt, während Piberger samt Team in einer Containerküche auf dem Spitalsgelände den kulinarischen Alltag sicherte. Mittlerweile ist man wieder an den Stammplatz übersiedelt, und es lässt sich sagen: Es dampft aus neuen Kesseln (Garteknik siehe Kasten).

**Der hohe Anspruch von** möglichst viel Eigenfertigung lässt sich nun noch besser umsetzen. Pro Jahr wandern fast fünf Tonnen Knochen in die Kochkessel, um als herrliche Suppe die Gaumen der Patienten zu erfreuen. Auch die Marinaden für die Salate sind von hausgemachter Qualität. Der einzige im Team verbliebene Metzger stellt sogar einen eigenen Lammleberkäse her. In Bezug auf Zutaten

### KOCHGERÄTE VON ELECTROLUX

- 2 Druckgarkippbratpfannen 170 l Stand
  - 5 Kippbratpfannen 170 l Wand
  - 3 GN3 Kessel MB HW
  - 5 Kippkochkessel 200 DD + MB
  - 1 Kippkochkessel 150 DD + MB
  - 1 GN4 Kessel MB HW
  - 3 Kippkochkessel 300 DD + MB
  - 1 Rundkochkessel 100l MB HW
  - 2 Chilltherm 150 Stand Elt Rührer
  - 1 Air-o-chill GN10 x 1/1
- Die Küche wurde von a&g Salzburg ausgestattet.



Modernste Kesseltechnik aus dem Hause therma in der Schweiz.



Suppe, Gemüfefond und Saucen werden täglich frisch angesetzt.



LKH-Küchenleiter Raimund Piberger (r.) mit Electrolux-Country-Manager Thomas Schwelch.

und Lebensmittel sieht sich Piberger in einer formidablen Situation. Beim Gemüse und Salat werden über 90 Prozent von Bauern aus dem Walser Gemüseland bezogen. Das ist nicht nur tagesfrisch geerntet, sondern wächst quasi vor der Haustür. Ähnlich verhält es sich bei Fleisch und Milch. Lamm stammt aus den Gebirggauen und Geflügel aus dem Innviertel in Oberösterreich.

**Auf neue Beine hingegen musste** die Zusammenarbeit mit den Lieferanten gestellt werden. Raimund Piberger: „Ganz einfach deshalb, weil durch Cook & Chill und Cook & Serve die Arbeitsschritte exakt getaktet sein müssen. Und durch den hohen Eigenfertigungsanteil wird praktisch jede Komponente frisch zum Band hin gekocht. Das heißt: Stehen Hühnerkeulen auf dem Programm, darf sich der Lieferant nicht verspäten, weil sich dann die Kettenreaktion in Gang setzt und die Zeiten nicht eingehalten werden können. Da bedarf es sicher einer gewissen Abstimmung, aber die im Gegenzug gewährleisteteste Qualität für das Essen ist es uns wert.“

Und wer noch immer nicht glaubt, dass das eine Haushaltsküche im XXXL-Format ist, der soll einen Blick in die Backstube werfen. Dort arbeitet nicht nur ein Lehrling, sondern die hausgemachten Kuchen, Torten und Mehlspeisen sind von so verführerischer Qualität, dass man ganz einfach nicht nein sagen kann.

-sax-



In der Konditorei arbeitet auch ein Lehrling.



Hausgemachte Lasagne – ofenfrisch aus dem Kombidämpfer.



Auch die Breikost für Patienten mit Schluckbeschwerden wird selbst zubereitet.



Selbstgemachte Serviettenknödel, die auf den Garprozess warten.