



„HELMUT, WIE MACHST DU DAS EIGENTLICH ...?“

DIETMAR BERGER IM GESPRÄCH MIT HELMUT URBAN, DEM KÜCHENCHEF UND MANAGER DER ZENTRALKÜCHE IM UKH-MEIDLING



KEINE PARADEISER IM WINTER!

Zeit, Personaleinsatz, Energie – Ressourcen sind knapp und wollen gut eingeteilt werden.

Der Spagat zwischen ‚frisch‘, und ‚schnell fertig‘ wird immer schwieriger. Unter dem Motto ‚von Chef zu Chef‘ stellt Rational RVL Dietmar Berger, selbst Koch, für den GASTWIRT regelmäßig Küchenchefs die entscheidende Frage: „Sag, wie machst du das eigentlich?“

Powered by RATIONAL

„Spitalsessen? Jeden dritten Tag dasselbe, kaum Auswahl, sowieso alles Fertigprodukte – wegen der Allergene; Packerlsuppen und -saucen – vielleicht ist es eh gesund, geschmeckt hat es mir noch nie!“ So, oder zumindest ganz ähnlich fällt vermutlich die Antwort aus, würde man Herrn und Frau Österreicher auf der Straße um ihre Einschätzung bitten, was Qualität von Krankenhausverpflegung betrifft. Dietmar Berger hat Helmut Urban gefragt, Küchenchef und Manager der Zentralküche im UKH-Meidling, Teil des AUYA-Krankenanstaltenverbundes – mit sechs Zweigstellen und 1600 Essen täglich ...

Dietmar Berger: Lieber Helmut, du kommst aus der Haubengastronomie und weißt, wie Qualität geht. Seit drei Jahren leitest du jetzt die Zentralküche hier am UKH-Meidling – was heißt „gute Essensqualität“ in diesem Umfeld?

Helmut Urban: Menschen in einem Krankenhaus geht es definitionsgemäß schon einmal schlecht, das Essen ist oft der einzige Lichtblick des Tages, also sollte es erstens: gut schmecken. Zweitens sollte es im Idealfall auch gesund machen – ich brauche also Obst und Gemüse mit Kraft. Ein Patient mit Schluckbeschwerden kann oft nur wenige Bissen Brei zu sich nehmen – diese kleine Menge muss also strotzen vor Vitaminen. Ich möchte da eine richtige Energiebombe liefern können und zwar ohne den Brei mit Nahrungsergänzungsmitteln vollzustopfen.

Das funktioniert mit den richtigen Lieferanten und der entsprechend schonenden Zubereitung. Ich kaufe wo immer ich kann Produkte aus der Umgebung von Wien und zwar solche, die zur Saison passen – diese Kriterien sind mir persönlich noch wichtiger als rein nur ‚bio‘.

Berger: Also wirklich keine Paradeiser im Winter?

Urban: (lacht) Noch gelingt es mir nicht ganz, aber ich arbeite daran. Paradeissalat gab es diesen Winter schon keinen mehr, gekochte und passierte Tomaten verwende ich natürlich schon. Dasselbe gilt für Paprika, Spargel oder natürlich Erdbeeren – die sollten im Idealfall erst auf den Teller, wenn sie vor unserer Haustür wachsen – denn nur dann sind sie wirklich gut.

Berger: Aber schränkst du dich da mit der Speisenauswahl nicht sehr ein?

Urban: Überhaupt nicht, das ist nur eine Frage der Planung. Ich stelle Sechs-Wochen-Pläne auf – während dieser Zeit wiederholt sich kein Gericht. Das gilt quer durch meine vier Hauptkostformen. Wir haben vegetarisch, Hausmannskost, Vitalküche und die erweiterte Vollkost, – das ist eine spezielle Schonkost nur für Patienten. Die Mitarbeiter bekommen als vierte Wahlmöglichkeit frische Salate vom Buffet und wechselnde Extras, wie Schweinslungenbraten oder Backhendl ...



Bezahlte Anzeige | © Fotos: Mike Ranz



Berger: Du hast von schonender Zubereitung gesprochen?

Urban: Ja, das ist im Care-Bereich natürlich ein brennendes Thema. Wir haben – in enger Zusammenarbeit mit Rational – schon vor einiger Zeit begonnen, unsere Gerichte so zu rezeptieren, dass ich manuelle Produktionsschritte mehr und mehr durch automatisierte Programmabläufe ersetzen kann. Das spart Zeit und dadurch natürlich auch Geld. Was aber gerade bei uns wirklich weiterhilft, ist der Hygiene- und Sicherheitsaspekt. Ich bin mit allen Geräten zentral verbunden, die Daten liegen in der Cloud und ich sehe genau, welches Produkt wo unterwegs ist und wie lange es mit welcher Temperatur bearbeitet wird. Das kann ich in Echtzeit kontrollieren, ich kann aber auch jederzeit nachvollziehen, wann was in welchem Gerät mit einem Produkt passiert ist.

Berger: Akzeptiert das Marktamt diese Daten?

Urban: Du wirst lachen, das war ein wechselseitiger Lernprozess. Die Technik – auch die Kochtechnik – hat sich in den letzten Jahren da so stark entwickelt, dass die Behörden sich damit auch erst auseinandersetzen mussten. Das hat aber wunderbar funktioniert und das Marktamt akzeptiert mittlerweile, dass wir unseren Kalbsbraten bei 68 Grad nachtgarren,

solange wir nachweisen können, dass wir diese Temperatur 16 Stunden lang gehalten haben. Wir können das zu hundert Prozent sicherstellen und damit geht das hygienetechnisch wieder in Ordnung.

Berger: Dein Büro sieht sehr spacig aus mit den fünf großen Bildschirmen – fast wie ein Cockpit; kommst du eigentlich noch manchmal hinaus in die Küche – an den Herd?

Urban: Selten. Mein Plan wäre gewesen, jede Woche zumindest für eine Stunde draußen zu stehen an der anderen Seite der Glasscheibe, aber es ist einfach zu viel zu tun – organisatorisch und strategisch. Dazu kommt: Es funktioniert perfekt ohne mich – wieso also den Kollegen dreinpufchen?

Berger: Wohin geht die Reise?

Urban: Gerade was das Thema „Konnektivität“ anlangt, gibt es derzeit noch ausreichend zu entwickeln und zu testen – zum Beispiel arbeiten wir an der Optimierung unserer Datenübertragung. Und was das Thema „Speisenqualität“ betrifft: Wir sind gut, können aber noch besser werden – besonders wenn wir alle technischen Möglichkeiten ausreizen, die wir zur Verfügung haben. Und dann wird das Marketing gefordert sein, hinauszutragen, wie gut wir sind! (lacht)