

# 2000 Menus laufen pro Tag vom Band

Sommerserie: In der Spitalküche in Münsterlingen kümmern sich 65 Personen um die Verpflegung der Patienten.

Mario Testa

Alles, was auf die Teller kommt ist kalt. Kaffee, Kartoffelgratin, und Koteletts. «Wir kochen alle Gerichte und kühlen sie dann herunter, damit sie frisch bleiben und ihre Konsistenz behalten», sagt Christoph Lisser, Leiter der Küchenbetriebe Spital-campus Münsterlingen. «Die Wege zu den von uns belieferten Abteilungen sind zu weit, als dass das Essen warm bleiben würde. Deshalb wird es kalt angerichtet, gekühlt verteilt und dann vor Ort aufgewärmt», sagt Lisser. «Somit stellen wir sicher dass das Essen heiss ist, und möglichst viele Inhaltsstoffe bestehen bleiben.»

Die Grossküche befindet sich auf dem Gelände der Psychiatrischen Klinik. Herzstück der Küche ist die sogenannte «Kalte Linie». Aquarium nennen die Küchenmitarbeiter den Raum mit den grossen Glaswänden



Kantonsspital  
Münsterlingen

und dem langen Band, an dem auf beiden Seiten rund ein Dutzend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter steht und die Tablett bestückt, die vorbeifahren. Auf jedem Tablett zeigt ein Zettel mit bunten Feldern und Zahlen an, was draufkommt. «Wir haben jeden Tag drei Menus zur Auswahl mit 38 Kostformen», sagt Lisser. Kostformen sind Varianten der Menus mit individuell angepassten Beilagen, Getränken oder Desserts. Je nach Verträglichkeit und Geschmack der Patientinnen und Patienten in den 310 Betten des Spitals, den 140 Betten der Stiftung Mansio und den 210 Betten der Psychiatrischen Klinik und deren drei Tageskliniken.

## Regionale Produkte und viel frisch Zubereitetes

Dreimal am Tag läuft das Band. 350 Frühstücke, etwa 800 Mit-



An der «kalten Linie» bestücken die Küchenmitarbeiterinnen die Tablett individuell für jede Patientin und jeden Patienten.

Bilder: Reto Martin

tagsmenüs und bis zu 520 Abendessen bereitet das Küchenteam zu. Dazu kommt das Essen für die Spitalrestaurants. «Pro Tag sind es so zwischen 2100 und 2300 Essen, die wir zubereiten», sagt Lisser.

Die Evaluation der Lieferanten ist Chefsache, Lisser achtet beim Einkauf der Nahrungsmittel auf Regionalität. Fleisch, Brot und Gemüse kommen fast ausschliesslich aus dem Thurgau, Milch vom Gutsbetrieb auf



Christoph Lisser, Leiter Küchenbetriebe Spitalcampus.

dem Spitalgelände. «Wir versuchen auch, alles was möglich ist, selber zuzubereiten.»

Auch Patienten, die lange im Spital bleiben müssen, essen kaum zweimal das gleiche. «Wir haben einen 7-Wochen-Menurhythmus. Und die Menus sind zudem saisonal angepasst», sagt Christoph Lisser, der seit 22 Jahren in Münsterlingen arbeitet; anfangs als Leiter der Gastronomie in der Psychiatrischen Klinik, seit dem Zusammenschluss der beiden Küchen als Gesamtküchenleiter. Mit ihm arbeiten 64 Personen, von Diätköchen über Logistiker bis hin zu Hilfskräften und Lernenden. «Wir haben einen guten Mix im Team. Jung und alt, sowie verschiedene Nationalitäten.»

## Fast jeder zweite Patient ist übergewichtig

Als langjähriger Chef einer Spitalküche, bekommt der 53-jäh-

rige Christoph Lisser auch viel mit aus dem gesundheitlichen Bereich. «Die einen Patienten haben körperliche Probleme, auf die wir bei den Menus Rücksicht nehmen müssen, bei anderen sind es psychische. Das macht meine Arbeit sehr span-

nend», sagt er. Am häufigsten muss er bei den Portionsgrößen auf Unter- und Übergewicht Rücksicht nehmen. «Zwei Fünftel der Spitalpatienten hat Übergewicht, ein Drittel Mangelernährungen», sagt Lisser. «Wir haben deshalb auch verschiede-

ne Menugrößen, je nach Bedarf und Anweisungen der Ärzte.»

## Das Essen wärmt in den Regenerierwagen auf

Ausgeliefert werden die Regenerierwagen mit zwei Lastwagen und drei Elektrofahrzeugen. Auf den Stationen werden sie an den Strom angeschlossen und der Regenerationsprozess beginnt. In den Wagen hat es Induktionsspulen welche die Porzellanteller, die mit einem Metall beschichtet sind, aufheizen. «Es dauert eine halbe Stunde, und dann ist das Essen heiss. Desserts oder Salate sind in Tellern ohne Beschichtungen, die bleiben kalt.»

In der Waschstrasse der Küche werden täglich 20 Tonnen Geschirr gewaschen. Die meisten Teller sind leer, wenn sie zurückkommen. «Wir haben nur etwa 16 Prozent Retouren», sagt Lisser. Offenbar schmeckt's.



Ein Mitarbeiter füllt einen der Regenerierwagen mit den bestückten Tablett. Induktionsspulen erwärmen später das Essen.

## Prix Kreuzlingen

Aus produktionstechnischen Gründen befindet sich die Berichterstattung über die Bundesfeier der Stadt Kreuzlingen auf der Seite «Thurgau». 21

## Agenda

### Heute

#### Ermatingen

Yoga am See, 8.30–9.30, Badi

#### Kreuzlingen

Gemüse- und Früchtemarkt, 8.30–10.00, Alterszentrum

Arsen und Spitzenhäubchen, schwarze Komödie von Joseph Kesselring mit dem See-Burgtheater Kreuzlingen, 20.30, Seebühne im Seeburgpark

#### Konstanz

Konstanzer Weinfest, 16.00–1.00, St. Stephansplatz, Altstadt

## Altnau macht die Bundesfeier «eifach»

**Altnau** In Altnau stand der Nationalfeiertag ganz unter dem Motto: «Eifach». Einfach, weil sich kein Verein fand, der die Feier organisieren wollte. «Dann machen wir das einfach selbst», sagte sich Gemeindepräsident Hans Feuz und stellte mit Hilfe von Gemeindefreier und Mitgliedern des Dorfvereins Festische in die Tobler-Scheune und sorgte für Getränke und Würste vom Grill. «Eifach» kam bei den Altnauerinnen und Altnauern sehr gut an, wie auch das musikalische Rahmenprogramm mit dem Alphontrio Braun, dem Jodelclub Seebuebe und der Spielgemeinschaft der Musikvereine Altnau und Langrickenbach.

Auch die 1.-August-Ansprache hielt Hans Feuz einfach selbst. Er gratulierte allen zum Geburtstag unseres Landes. Ist es der Föderalismus, der Kantönliche Geist oder «Altnau first», das uns so einzigartig macht?

## Die grossartigste Gemeinde im schönsten Kanton

Dazu sagte Feuz: «Wir wohnen ja nicht nur im schönsten Kanton, sondern auch in der besten und grossartigsten Gemeinde der Schweiz, und nur was wir selber machen, das ist auch richtig und gut. Denn wir können über uns selbst bestimmen, auch wenn wir wissen, dass wir nur gemeinsam als Region, mit anderen Kantonen und

Staaten, künftige Herausforderungen erfolgreich meistern können.»

Trotz grosser, gesellschaftlicher Freiheit sei in der Schweiz

die Menge von Einschränkungen und Vorschriften, von Abgaben, Gebühren und Bussen ebenfalls einzigartig, sagte Feuz weiter. Einzigartig sei aber auch

unser überdurchschnittliches Wissen. «Wir wissen, dass wir nur gemeinsam vorwärtskommen – im Konsens mit Toleranz und Rücksichtnahme. Wir wissen, dass es Leitplanken und Abmachungen in Wirtschaft und Gesellschaft braucht. Dies sind die notwendigen Grundvoraussetzungen für unseren inneren Frieden und unsere persönliche Freiheit.» In diesem Sinne wünschte Hans Feuz zum Geburtstag der Schweiz, dass alle durch Mitbestimmung, Weltoffenheit, Toleranz und Rücksichtnahme die gemeinsame Zukunft erfolgreich gestalten können.



Gemeindepräsident Hans Feuz bei seiner Festrede. Bild: Barbara Hettich

Barbara Hettich