

Was essen ältere Menschen am liebsten und was bekommt ihnen am besten? Schüler des Oberstufenzentrums Gastgewerbe in Berlin-Weißensee kochten und servierten ihre Menüidee in der benachbarten Pflegeeinrichtung Haus Kaysersberg.



## Wunsch? Rinderroulade!

**G**anz nach dem Motto „nah am Gast“ besuchten die angehenden Köche die Senioren im Haus Kaysersberg und sprachen mit ihnen über ihre Vorlieben. Aus fünf Menüvorschlägen kristallisierte sich schnell ein festliches Vier-Gänge-Menü heraus. „Saisonale, aber auch traditionelle Gerichte kamen am besten an“, so Niklas Siebecke, Fachbereichsleiter Technologie der Speisenzubereitung. Und so begann der Gaumenschmaus für die 23 Bewohner an festlich gedeckten Tischen mit einer leichten Schweinefleischterrinerie mit Pistazien auf Granatapfelkernen und Lollo-Rosso und -Bionda an einer Birnen-Schalotten-Vinaigrette. Es folgten eine leichte Spargelcremesuppe, Lauchchip und Kräuterbaguette. Als Highlight ließen sich die Bewohner ihre geliebte Rinderroulade mit Rotkraut und Semmelknödel schmecken. Zum Schluss gab es gebackene Apfelringe mit Zimt- zucker und selbstgemachtes Vanille-

eis. Serviert wurden die Speisen von engagierten Tischkellnern, allesamt auszubildende Servicekräfte unter Anleitung ihres Lehrers Edwin Brader. Auf Nachfrage konnten sich die

Bewohner kaum entscheiden, was ihnen am besten geschmeckt hat, so lecker fanden sie die Speisen. „So etwas wollen wir jetzt jeden Tag essen“, rief eine Bewohnerin sogleich erfreut. Kein Wunder, schließlich war das ganze Menü frisch à la Minute gekocht, der Convenience-Grad lag bei Null Prozent. Die Pflegeeinrichtung wird normalerweise von einer Zentralküche am Hauptstandort der Stiftung aus versorgt, da sind einige Gerichte nicht zu realisieren. Dennoch: „Manche Gerichte sind auch in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzbar“, so Siebecke, auch was die Kosten anbelangt. Die Kalkulation der Warenkosten war ein wichtiger Teil des Projektes. So kam zum Beispiel die Suppe auf 1,10 Euro, die Rinderroulade wurde mit 2,70 Euro angesetzt. Die Auszubildenden fanden das Projekt sehr reizvoll. „Es war spannend, die Essgewohnheiten der Bewohner kennenzulernen und ihre speziellen

### Menü

- Schweinefleischterrinerie mit Pistazien, Salat von Lollo rosso und -bionda mit Granatapfel, Birnen-Schalotten-Vinaigrette (1,10 €)
- Spargelcremesuppe, Lauchchip, Kräuterbaguette (1,10 €)
- Rinderroulade mit Bratensauce, Rotkraut, Semmelknödel (2,70 €)
- Vegetarische Variante: Pochiertes Ei mit Korbblütensauce, gedünsteter Blattspinat, Kartoffelpüree (2,30 €)
- Gebackene Apfelringe mit Zimt- zucker, Vanilleeis (1,10 €)



Absolutes Highlight für die Seniorinnen: Ihr Wünschmenü wird serviert.

Bedürfnisse zu berücksichtigen“, erläutert Laura Bäsell, auszubildende Köchin im zweiten Lehrjahr. Vielleicht ist die Gemeinschaftsverpflegung später auch für sie eine Option. Erst mal will die junge Köch sich in der großen weiten Welt beweisen und Er-

fahrungen sammeln. Auch die Pflegeteamsleiterin von Haus Kayserberg, Kerstin Meichsner, zeigte sich begeistert: „Für unsere Bewohner ist ein solches Ereignis natürlich etwas ganz Besonderes. Wir freuen uns schon über eine Fortsetzung der Kooperation.“

Dass bei einem solchen Projekt Jung und Alt zusammenkommen, dass die jungen Menschen bei ihren Besuchen sehen, was im Alter noch alles möglich ist, sei für sie ein besonders wertvoller Aspekt der Zusammenarbeit.

*Jill Büldt*

## 2.500 Frischeprodukte – wir sind so vielseitig wie die Anforderungen Ihrer Verpflegungsteilnehmer.

SANDER  
Gourmet

*Ideen für die Küche von morgen.*



Neu!  
Dysphagiekost -  
Optimahl-  
Vital-Produkte von  
SANDER Gourmet

Maßgeschneiderte Konzepte für Krankenhäuser, Seniorenheime, Betriebsrestaurants und Schulverpflegung:

Dysphagiekost:  
Essen mit Genuss trotz Kau- und Schluckbeschwerden

- Speisekartenerstellung
- Kalkulation Wareneinsatz
- Erstellung und Implementierung von Küchenhandbüchern

OPTIMAHL  
VITAL