

Gourmet im Spital

Im Basler Merian Iselin Spital wird frisch und gut gekocht.

Das Urteil „Krankenhauskost“ klingt nicht nur unter Feinschmeckern einigermaßen vernichtend. Chronisch unfrisches Essen, lieblos ins rutschfeste Muldentablett geklatscht. Womöglich aus einer Zentralküche, gerne auch von Anstaltsköchen abgekocht und mit Kolchosencharme bereitgestellt, lange vor den in Mitteleuropa üblichen Essenszeiten. Weshalb Genesende bei einem Krankenhaus-Tagessatz von mehreren hundert Euro so oft auf eine frische, ästhetisch ansprechende und freundlich servierte Kost verzichten müssen, ist eines der Rätsel unseres Gesundheitswesens. Und weshalb die Gastronomiekritik das Thema Großküche so konsequent ignoriert, wäre ein schon wieder Thema für sich. Ist der Genusswunsch von Rekonvaleszenten etwa weniger relevant, als der ermüdende Diskurs über den neuesten Punktestand der Schaumsüppchenkreature?

„Eigentlich kochen wir hier schon seit 1984 mediterran, nur nennen wir es nicht so.“ Verantwortlich für die heimliche Mittelmeerküche ist Markus Walter, Küchenchef im Basler Merian Iselin Spital, einer Privatklinik mit 120 Betten, Schwerpunkt Orthopädie. Gut 5 % der Patienten kommen aus Deutschland, Tendenz steigend. Spätestens nachdem Walter die Tür zum Käsekühlraum öffnet, sind die üblichen Klischees von der Krankenhauskost vollends entkräftet. 80 Sorten lagern dort, vom Bio-Roquefort bis zum Senneflade, und natürlich werden die Amarettobirnschnitze zur Käseplatte im Hause gemacht: „Wir machen unsere Convenience eben noch selber“. Im Speisemagazin nebenan lagern 6 Reissorten, wer will, kann sich einen Risotto handrühren lassen. Die Auswahl an Olivenöl und Pasta ist größer als bei manchem Italiener an der Ecke und die Zeitspanne vom Verlassen der Pfanne bis zum Zimmerservice liegt bei den à la Minute Gerichten bei maximal 10 Minuten. Zur probiotischen Wirkung eines handwerklich gut gemachten Tellers meint Küchenchef Walter so lakonisch wie helvetisch: „Wenn das Essen gluschtig aussieht, dann fließen die Säfte.“

Auch im Privatspital wird spitz gerechnet, gerade dort. Nicht mehr als 12 Euro hat Walter pro Tag und Patient, nach Schweizer Kriterien liegt der Wareneinsatz im kulinarisch oft gelobten Iselin Spital lediglich im oberen Mittelfeld. Diät, kalorienreduzierte Kost und vegetarische Teller werden hier allerdings mindestens so gluschtig angerichtet wie ein Filet vom Natura Rind - und entsprechend gerne bestellt. So sponsort jeder Vegetarier ein wenig den Carnivoren und letztlich werden dabei alle ganz gut satt.

Wer nach einem besonderen Rezept für die außergewöhnliche Küche im Iselin Spital sucht, wird keine Geheimformel finden. Auffallend ist vielmehr eine Summe vermeintlicher Kleinigkeiten, von der knappen Lagerhaltung zur akribisch genauen Ablaufplanung, von der Motivation der Mitarbeiter bis zum konzentrierten, aber menschenfreundlichen Ton, der im gesamten Haus auffällt. Dazwischen wirkt Küchenchef Markus Walter wie ein abgeklärter Pragmatiker, der weiß, dass ein guter Lauf in der Küche aus fein austarierten und laufend optimierten Prozessen besteht. Wenn jeder dranbleibt und etwas exakter abspielt als üblich, ist ein gutes Endergebnis fast schon logische Konsequenz. Verglichen mit dem muffigen, in sich gekehrten Geschlurfe in mancher bundesdeutschen Großküche wirkt die Küchentruppe im Iselin Spital jedenfalls wach und bei der Sache - „aufgestellt“ wie es in der Schweiz treffend heißt. Es klingt undramatisch, aber Paracelsus' uraltes Motto, „Experientia et ratio“, Erfahrung und Vernunft, führt auch in der Küche zu dramatischen Verbesserungen. Zur regelmäßigen Anwendung dringend empfohlen.