

Hier wird der Speisesaal zum Restaurant

Von Jörg Franze

Für die Bewohner des städtischen Pflegeheims in Neubrandenburg wird nicht einfach nur frisch gekocht, sondern elegant aufgetischt. Spezielle Projekte sollen alle Sinne der Senioren ansprechen und ihnen ein besonderes Erlebnis bescheren.

NEUBRANDENBURG. Das lässt sich Küchenchef Danny Strübing nicht nehmen: Als alle Gäste sitzen, erläutert er, was in seinem „Restaurant“ heute an kulinarischen Kostbarkeiten kredenzt wird. Ein Kartoffelcremesüppchen mit Grillwürstchen in der Kartoffel eröffnet das Menü. Dann folgt als Hauptgang Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Rote-Bete-Püree und frittiertes Kartoffel-Birne. Zu guter Letzt steht eine Vanillecreme mit Sahne und Himbeeren auf der Speisekarte, direkt an den Tischen zaubern die Köche mit dem Brenner noch eine Karamellkruste obendrauf.

Es sind besondere Gäste, für die sich Strübing und seine Küchencrew hier ins Zeug legen: In einem Teil des Speisesaals des städtischen Pflegeheims Neubrandenburg im Ameisenweg sind acht Tische aufgebaut und schön gedeckt, an denen die Bewohner eines Wohnbereichs, diesmal knapp 20 Senioren, Platz genommen haben. Zu den Gästen gehören zum Beispiel Irmgard Schmidt und Ursula Nest. „Wir sind richtig überrascht“, staunen die 91-jährige Schmidt und ihre Tischnachbarin, studieren aufmerksam die Karte und lassen sich ein Gläschen Orangensaft oder

ausnahmsweise auch Rot- oder Weißwein schmecken.

„Eine qualitativ hochwertige Verpflegung unserer Bewohner hat bei uns ohnehin einen hohen Stellenwert“, hebt Geschäftsführerin Anke Saadan die Bedeutung der hauseigenen Küche mit 24 Beschäftigten hervor. Aber darüber hinaus wolle man den betreuten Menschen auch immer wieder neue Anreize und Höhepunkte bieten, die den Alltag bereichern. Da passe die Idee, die Küchenchef Danny Strübing mitbrachte, prima in den Plan. Und so wird seit einiger Zeit für die Pflegeheim-Bewohner ein bis zwei Mal im Monat live gekocht und groß aufgetischt.

Manche holen schicke Sachen aus dem Schrank

Reihum werden Bewohner der Wohnbereiche ins „Restaurant im Pflegeheim“ eingeladen. „Manche suchen sich dafür sogar besonders schicke Sachen aus dem Schrank“, schmunzelt die Pflegeheim-Chefin. Die Senioren nehmen mitsamt den Betreuern ihres Wohnbereichs an den liebevoll vorbereiteten Tischen Platz und bekommen ein Drei-Gänge-Menü serviert. Einzelne Komponenten werden dabei direkt vor ihren Augen zubereitet. „Das spricht alle Sinne an und macht zusätzlich Appetit“, betont Küchenchef Strübing. Meist sorgt sogar ein Musiker für angenehme Untermalung. Pflegeheim-Bewohner, die nicht mehr so mobil oder in der Ernährung eingeschränkt sind, bekommen das Menü oder einzelne Komponenten ins Zimmer oder speziell aufbereitet.

Und noch eine weitere Idee setzen Strübing und die

Küchen-Truppe um. Beim Projekt Frühstücks-Ei-Spezial wird dank einer mobilen Kochstation Rührei, Spiegelei oder ein Omelett direkt im Zimmer des Bewohners nach Wunsch zubereitet. „Der Duft und die Geräusche, wenn es in der Pfanne brutzelt, das ist gerade für die bettlägerigen Bewohner ein Erlebnis“, weiß Anke Saadan. Zugleich erfahre das Küchenteam im direkten Kontakt mit den Bewohnern mehr über die Vorlieben und Wünsche. Aber die Küchenkommission, zu der auch Heimbewohner gehören, hat ohnehin nichts zu meckern, verrät Mitglied Ingeborg Freude. Es dürfe auch mal Currywurst mit Pommes sein, Pizza und Aufläufe kommen dagegen nicht so gut an.

Jetzt freuen sich Bewohner und Mitarbeiter erst einmal auf einen Höhepunkt für alle – das vorweihnachtliche Markttreiben im Pflegeheim am morgigen Freitag, dem 25. November, ab 15 Uhr. Bewohner und Gäste können sich an verschiedenen Marktständen und mit Leckereien aus der hauseigenen Küche auf die Adventszeit einstellen. Dieser Nachmittag sei auch ein Angebot an all diejenigen, für die ein Besuch auf dem Neubrandenburger Weberglockenmarkt zu beschwerlich ist. Zugleich präsentiert das Pflegeheim, in dem derzeit etwa 175 Senioren in zwei Häusern betreut werden, mit seinen Angeboten bei einem Tag der offenen Tür allen Interessenten. Das „Restaurant“ hat an diesem Tag aber leider geschlossen.

Kontakt zum Autor
j.franze@nordkurier.de



Wenn das „Restaurant im Städtischen Pflegeheim“ einlädt, geht es natürlich gediegen zu. Wie in einer guten Gaststätte eben.

FOTOS (5): JÖRG FRANZE



Irmgard Schmidt und Ursula Nest studieren aufmerksam die Menükarte.



Eine ansprechende Garnierung gehört dazu.



Ein besonderer Höhepunkt im Leben der Heimbewohner.



Küchenchef Danny Strübing übernimmt das Anrichten persönlich.