

SPITÄLER

ZH – Neun Tage Spital-Verpflegung

 Weltwoche | Spital Limmattal | 06.06.2024

Wegen eines Velounfalls kürzlich haben sich meine Lebens- und Essgewohnheiten gerade dramatisch verändert. Neun Tage habe ich mittags und abends im Spital Limmattal in Schlieren gegessen, das hilft immerhin, sich einen umfassenden Überblick zu verschaffen. Menschlich und medizinisch wurde ich hervorragend behandelt. Kulinarisch, schien es mir bisweilen, hat man sich manchmal mit wenig zufriedengegeben. Obwohl mir klar ist, dass es in einer Spitalküche viele Limitationen gibt – insbesondere das Budget und die Logistik.

Andererseits: Gute Küche zeigt sich ja oft gerade im Raffinement der Einfachheit. Einen Steinbutt oder ein Kalbsfilet korrekt zuzubereiten, ist noch nicht automatisch grosse Kochkunst. Im Spital lässt sich mit simplen Gerichten für gute Laune bei den Patienten sorgen, zu meinen Höhepunkten diesbezüglich gehörten heisser Fleischkäse mit einem guten Kartoffelsalat, ein würziger Schinkengipfel mit gemischtem Salat oder ein Emmentaler Brätschnitzel mit Nüdeli, Bratensauce und Bohnen. In etwas Butter und Kräutern geschwenkt, hätte das Gemüse noch zusätzlich gewonnen.

Denn Liebe zum Detail war durchaus auszumachen, was etwa an den essbaren Blüten auf dem Beilagensalat zu erkennen war.

Zwischendurch wurden aber auch Gerichte serviert, die nicht gerade Ausdruck besonderen Berufsstolzes waren: wie die spröden Schupfnudeln an einer lieblosen, an den Rändern schon angetrockneten Tomatensauce. Oder ein Lammspiess, der so übergart war, dass er schon den Aggregatzustand von Trockenfleisch erreicht hatte. Das Geschnetzelte Zürcher Art war dann wieder auf gutem Beizen-Niveau, der faserige Berner Safranbraten an einer destabilisierten Hollandaise hingegen ein küchentechnischer Beinbruch.

Als Nächstes ist die Reha-Klinik dran, die Menü-Entwicklung werde ich selbstverständlich gewissenhaft protokollieren. **David Schnapp**