

Pressemitteilung

Prominente Unterstützung in der Klinikums-Küche

Spitzenkoch Stefan Marquard kocht für das Klinikum Landshut

Patienten und Mitarbeiter können sich ab sofort über exklusive „Marquard“-Gerichte am Klinikum Landshut freuen. Die Speisen wurden in enger Zusammenarbeit zwischen dem bekannten Fernsehkoch und dem Küchenteam des Klinikums in den vergangenen Monaten erarbeitet.



Spitzenkoch trifft Klinikums-Küche: v.l. Roland Eichner, stv. Leitung Zentralküche, Profikoch Stefan Marquard, Carsten Fleuren, Leitung Zentralküche. Foto: Klinikum Landshut/ Roland Herrmann

Weideschafragout mit frischem Gemüse und getrockneten Aprikosen, Rindergulasch mit nussigem Kartoffelschnee oder doch lieber gegrillte Aubergine mit Mini-Kartoffeln? Das sind nur einige Gerichte, die Spitzenkoch Stefan Marquard auf die Speisekarte des Klinikums Landshut gebracht hat. Seit 2024 unterstützt der aus dem Fernsehen bekannte Profi-Koch das Küchenteam am Klinikum Landshut. Gemeinsam haben er, Küchenchef Carsten Fleuren und die Fachkräfte der Klinikums-Küche neue Gerichte für die Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entwickelt.

„Nahrung ist die beste Medizin“, sagt TV-Koch Stefan Marquard, „denn das, was die Patienten bei guter Laune hält und ihnen beim Gesunden hilft, ist gutes Essen.“ Gerade deshalb liege ihm das Projekt Krankenhaus-Küche besonders am Herzen, so Marquard. Auch Carsten Fleuren, Küchenchef des Klinikums Landshut, freut sich über die prominente Unterstützung: „Für uns geht es darum herauszufinden, was es noch links und rechts des Weges gibt und wo wir neue Pfade beschreiten und

uns weiterentwickeln können. Die Zusammenarbeit mit Stefan Marquard hat uns bisher viel Spaß gemacht.“

Für Marquard, der ansonsten vor allem Projekte in der Gemeinschaftsverpflegung an Schulen durchführt, ist das Engagement in der Klinikums-Küche eine Premiere. Sein Ziel: Prozesse effizienter und wirtschaftlicher und das Essen gleichzeitig kreativer und leckerer gestalten. An mehreren Tagen pro Woche gibt es künftig neue oder weiterentwickelte Gerichte auf dem Speiseplan.

Stefan Marquards Geheimnis

Marquards Geheimnis: Das Gemüse und Fleisch bereits im rohen Zustand mit Salz und Zucker vorgaren, „aktivieren“ – wie er es nennt. „Aktivieren ist nichts anderes als das, was uns unsere Großmütter immer gepredigt haben: ‚Kind, an jedes salzige Essen eine Prise Zucker.‘ Wir haben eine Mischung aus fünf Teilen Salz und einem Teil Zucker gemacht, mit der wir alles würzen.“ Diese Methode reduziere die Garzeit, schonen die Lebensmittel und hebe den Geschmack, so Marquard.

Den beiden Klinikums-Vorständen Prof. Florian Löhe und André Naumann war es von Beginn ihres Dienstantrittes wichtig, neben strategischen Maßnahmen, die Mitarbeiter- und Patientenzufriedenheit zu steigern. „Wir sind überzeugt, durch die Zusammenarbeit mit Herrn Marquard die Speisenversorgung auf eine andere Liga zu heben und die Zufriedenheit unserer Patienten nachhaltig zu steigern. Marquards kreative Methoden und Rezepte sind eine Bereicherung für unsere Patienten und Mitarbeiter. Wir freuen uns sehr über diese Zusammenarbeit.“ Beide Vorstände danken auch dem gesamten Küchenteam für die Arbeit der letzten Monate, die neben dem regulären Küchenbetrieb gestemmt werden musste.

Die Marquard-Gerichte müssen – wie jedes andere Krankenhauses – nicht nur schmecken, sondern auch strenge Kriterien erfüllen: Sie sollen möglichst keine Allergene enthalten sowie laktose- und alkoholfrei und für Menschen mit Schluckbeschwerden gut kaubar sein – um nur einige zu nennen. Keine leichte Aufgabe für die Klinikums-Köche: „Das ist ein Job, da ziehe ich meinen Hut davor“, so Stefan Marquard.

Zahlen-Daten-Fakten zur Küche am Klinikum Landshut

Die moderne Großküche am Klinikum Landshut wurde 2020 eröffnet und arbeitet nach dem so genannten „Cook & Chill“-Verfahren. Dabei werden die Mahlzeiten direkt nach der Zubereitung auf 3 Grad Celsius heruntergekühlt und sind dann für 72 Stunden lagerfähig. Die Speisen werden kalt auf die Teller portioniert und erst kurz vor der Essensausgabe in speziellen Speisewägen wieder erhitzt. Dieser Prozess ist vitaminschonend und erhält die Qualität der Lebensmittel.

Pro Jahr bereitet das 40-köpfige Küchenteam 800.000 Essen zu, mittags gehen täglich 500 bis 600 Essen vom Band. Die Lebensmittel bezieht die Küche zu über 90 Prozent von Anbietern und Lieferanten aus einem Umkreis von 70 Kilometern. Salat, Obst, Gemüse, Fleisch sowie sämtliche Backwaren stammen von Händlern aus Landshut und direkter Umgebung.

Ein Patient in der Regelverpflegung kann zwischen „Vollkost“, „Leichte Vollkost“ und „Vegetarisch“ wählen.

Zusätzlich zum Klinikum Landshut (Patienten- und Mitarbeiterverpflegung) kocht die Küche noch für das Bezirkskrankenhaus Landshut und eine Reha-Praxis.

Weitere Presse-Informationen:

Auf unserer Homepage finden Sie zusätzlich:

- die digitale Pressemitteilung
- weiteres Bildmaterial
- weitere Informationen zu unserem gemeinsamen Projekt
- die Rezepte für Böfflamot und die gegrillte Aubergine

unter www.klinikum-landshut.de/marquard oder direkt über den QR-Code:



Pressekontakt:

Pressestelle am Klinikum Landshut
Telefon 0871/698-3004 /-3006
pressestelle@klinikum-landshut.de