

WPK MED CUISINE: Ab Juni Haubenküche in der Wiener Privatklinik

Wien (OTS) - Im Sinne der Total Quality Hospital Philosophie setzt die Wiener Privatklinik (WPK) ständig innovative Schritte. "Neben erstklassiger medizinischer Versorgung steht das Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten klar an oberster Stelle", erklärt Primarius Dr. Walter Ebm, Ärztliche Direktor der WPK, bei einem Pressegespräch. "Im Vordergrund rangiert dabei neben der Hotelqualität bei der Unterbringung die erstklassige Qualität der Speisen."

Ein besonders gelungenes Beispiel für eine hohe Hospitality-Kompetenz ist die Zusammenarbeit des WPK-Küchenchefs Erhard Scheucher mit Siegfried Kröpfl, Chef de cuisine des Hotel Imperial, unter dem Motto "Haubenküche im Spital". Prim. Ebm: "Mit dem in Österreich bisher einmaligen Konzept WPK MED CUISINE setzen wir dort an, wo viele andere Spitäler noch beträchtlichen Aufholbedarf haben: Nämlich Patientinnen und Patienten kulinarisch zu verwöhnen."

Kulinarische Gesundheitsvorsorge im Spital

"Was gibt es zu essen? Diese Frage ist besonders im Krankenhaus wichtig. Denn das Essen unterstützt die medizinische Therapie und trägt wesentlich zum Wohlbefinden der Patientinnen und Patienten bei", ist WPK-Küchenchef Erhard Scheucher überzeugt. "Haubenküche im Spital hat einen gesundheitlichen Nutzen und einen psychologisch günstigen Effekt auf die Genesung." Vorausgesetzt, die verwendeten Produkte sind von hoher Qualität und werden gesund zubereitet: Der WPK-Küchenchef: "Das Wohl der Patienten liegt mir als Chefkoch genauso am Herzen, wie dem behandelnden Arzt die erfolgreiche Therapie."

Jeder Patient ist etwas Besonderes

Um den individuellen Bedürfnissen der Patienten entgegenzukommen, werden in der Küche mittags und abends jeweils vier verschiedenen Menüs zusammengestellt. Die unterschiedlichen Kostformen richten sich nach den medizinischen Bedürfnissen der Patienten, etwa ob ein Patient frisch operiert wurde, eine Nahrungsmittel-Unverträglichkeit hat oder Diabetiker ist.

Bei den vier Standardmenüs zeichnet sich die Wiener Privatklinik dadurch aus, dass die Speisen unter Aufsicht der Diätologin Mag. Gerhild Lindorfer sorgfältig ausgewählt und individuell zusammengestellt werden. "Aber auch Krankheits-unabhängige kulinarische Vorlieben werden gerne berücksichtigt, bei Bedarf besuchen wir Patienten auch persönlich im Krankenzimmer, um spezielle Speisewünsche entgegen zu nehmen", erklärt Scheucher. "Wünscht ein Patient etwa mittags Tafelspitz, so kann er damit rechnen, diesen spätestens am nächsten Tag serviert zu bekommen." Derartige Sonderwünsche, die in die Domäne des Küchenchefs fallen, machen rund 30 Prozent der Patientenwünsche aus.

Know-how der Wiener Privatklinik plus Kreativität der Haubenküche des Hotel Imperial

Je nach Saison stellen jetzt die erfahrenen Küchenchefs Erhard Scheucher und Siegfried Kröpfl auch ein exklusives Menü zusammen, wobei das medizinische Know-how der Wiener Privatklinik mit der Kreativität der zeitgemäßen Haubenküche des Hotel Imperial vereint werden. Siegfried Kröpfl, Chef de cuisine des Hotel Imperial Wien: "Je verantwortungsvoller und höherwertiger die Küche, desto besser sind die verwendeten Zutaten."

Ebenso von Bedeutung ist die Art der Zubereitung. So wird der für das dreigängige Haubenmenü, das seit Juni 2007 in der Wiener Privatklinik angeboten wird, verwendete Alpenlachs besonders schonend bei niedriger Temperatur gegart, wodurch die hochwertigen Nährstoffe erhalten bleiben. Spitzenkoch Kröpfl: "Er stammt aus österreichischer Zucht und ist frei von jeglichen Schwermetallen - was man leider von vielen Meerestischen nicht mehr behaupten kann."

Für das Perlhuhn im Hauptgang hat man sich in der Wiener Privatklinik deshalb entschieden, weil das Fleisch des kleinen, frei umherlaufenden Huhnes besonders bekömmlich und obendrein mager ist.

Dafür ist es erlaubt, beim Dessert ein wenig zu schlemmen: die dunkle Crème Brûlée aus feinsten Edelbitterschokolade kann einfach nur glücklich machen, ist Kröpfl überzeugt. Die gesunde, leichte Mischkost sorgt für ein ausgewogenes Gleichgewicht.

Gutes Essen ist heilsam: bessere Rahmenbedingungen für eine gute und schnelle Genesung

Wird man in einem Krankenhaus mit uninteressanter Spitalsküche abgespeist, wird das nicht dazu beitragen, sich besser zu fühlen und bald wieder gesund zu werden. Gutes Essen hingegen zeigt positive Wirkung, und man fühlt sich nach dem Genuss besser als zuvor. "Deshalb ist ein exklusives Menü wahrscheinlich die 'beste Medizin'", ist der Chef de cuisine des Hotel Imperial überzeugt. "So machen wir den Spitalsaufenthalt angenehmer und schaffen gleichzeitig bessere Rahmenbedingungen für eine gute und schnelle Genesung."

Von der Zweiklassenmedizin profitieren

In diesem Zusammenhang drängt sich natürlich der Begriff "Zweiklassenmedizin" auf, sagt Prim. Ebm: "Wer im Krankheitsfall neben optimaler medizinischer Versorgung auch stilvolles Ambiente schätzt, muss selbst etwas tiefer in die Tasche greifen - das verhält sich etwa bei der Wahl eines Urlaubshotels nicht anders. Der Weg scheint vorgezeichnet: Die Sozialversicherungen können eine Basisleistung anbieten, sodass niemand auf lebensnotwendige Leistungen verzichten muss. Zusätzlich obliegt es jedoch auch dem Einzelnen, Vorsorge zu treffen, um im Krankheitsfall nicht nur optimal versorgt zu sein, sondern sich wie ein Gast in einem Luxushotel zu fühlen."

Rückfragehinweis:

B&K Medien- und Kommunikationsberatung; Roland Bettschart
Mag., Daniela Pedross, Mag.; pedross@bkkommunikation.at
Tel. 01-319-43-78-11

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0153 2007-06-13/11:52

131152 Jun 07

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20070613_OTS0153