

# Rinderzüngle Burgund und Großmutter's Hefezopf

**Mahlzeit** Wie Rainer Braunwarth im Caritas-Centrum mit leckerer Speisenvielfalt die Bewohner verwöhnt

VON URSULA KATHARINA BALKEN

**Vöhringen** Wie wär's denn heute mit ofenfrischem Gemüsestrudel mit Kartoffelmosaik oder pikanten Fleischbällchen in Biersöfle oder doch lieber Rinderzüngle Burgund an Rotweinsöfle? Und zum Dessert frische Rote Grütze. Da kann einem schon das Wasser im Mund zusammenlaufen und richtig Appetit machen. Küchenchef Rainer Braunwarth aus dem Caritas-Centrum Vöhringen war schon immer kreativ, aber jetzt hat er noch eins draufgesetzt: Die Bewohner des Hauses können täglich zwischen fünf Menüs auswählen. Und das ohne lange Vorlaufzeit. Wenn der Menüwunsch bis 15 Uhr am Vortage in der Küche eingegangen ist, dann steht am nächsten Mittag das gewünschte Gericht auf dem Tisch. Vorbei sind die Zeiten der Riesentöpfe, aus denen für alle das gleiche Mittagessen geschöpft wurde. Individualität hat schon längst Einzug gehalten. Rücksicht auf Diabetiker oder Vegetarier wurde schon immer genommen. Aber Braunwarth will mehr. Er nennt es Essen wie im Restaurant. „Die Bewohner sollen sich aussuchen können, auf was sie mal besonderen Appetit haben. Das weiß man ja nicht immer eine Woche im Voraus.“ Er will auch kurzfristig Menüwünsche erfüllen. Mit seiner Idee, fünf verschiedene Menüs zu offerieren, lief er beim Leiter des Centruns, Friedrich Spang, offene Türen ein. Denn ganz wichtig: Es entstehen keine Mehrkosten. Möglich wird das durch Absprachen mit den Lieferanten.

„Da gibt es welche, die liefern unter einer bestimmten Menge nichts an.“ Aber durch geschicktes Verhandeln gelingt es Braunwarth, auch kleinere Mengen zu bekommen, ohne das die Preise dafür in die Höhe schnellen. „Jeden Morgen pünktlich um 5.30 Uhr rollt der

Laster an. Außerdem bestellt er für das Caritas-Centrum Illertissen Ware mit. Das macht günstigere Preise. Trocken sagt er, „ich kann gut kalkulieren und fügt in bestem Schwäbisch an, „mir send halt Schwoba“. Und weil er gut kalkuliert, gibt es auch keine Überbestände.

Seit fünf Jahren ist Küchenmeister Braunwarth im Caritas-Centrum Vöhringen tätig. Die Ideen gehen ihm nie aus. Er schöpft sie nicht nur aus seiner reichen Erfahrung aus großen Hotels und bekannten Restaurants, in denen er gearbeitet hat. Als nützlich hat sich der Küchensprechttag erwiesen, den er ins Leben gerufen hat. Der findet einmal im Monat statt. Braunwarth kann

**„Die Bewohner sollen sich aussuchen können, auf was sie mal besonders Appetit haben.“**

Rainer Braunwarth  
Küchenchef

gut zuhören.

Aus diesen Gesprächen, in denen Kritik nicht nur erlaubt, sondern erwünscht ist, erfährt der 56-Jährige, wie er die von ihm kreierten Menüs verbessern kann. „Oft geht's ums Würzen, mal um die Al-dente-Kochweise des Gemüses. Nicht jeder mag Brokkoli oder Blumenkohl mit Biss. Manche lieben's eben weich, darauf müssen wir Rücksicht nehmen.“ Wenn es ihm als Koch gegen den Strich geht, Gemüse weich zu kochen. „Aber die Kunden, sprich die Bewohner, sind König.“ Ältere Menschen kennen es nicht anders, Möhren und Kohlrabi müssen weich gekocht sein.

Bei diesen monatlichen Treffs hat Braunwarth auch oft herausgehört, dass viele ältere Menschen gerne Gerichte essen, die sie an ihre Ju-

gend erinnern, „zum Beispiel Saure Kutteln, Brotsuppe oder Nierle“. Da gibt's kein Zögern, das wird gekocht. Dann ist es ein schönes Kompliment, wenn er von den Bewohnern den Kommentar hört: „Mei, des war heut' guat.“

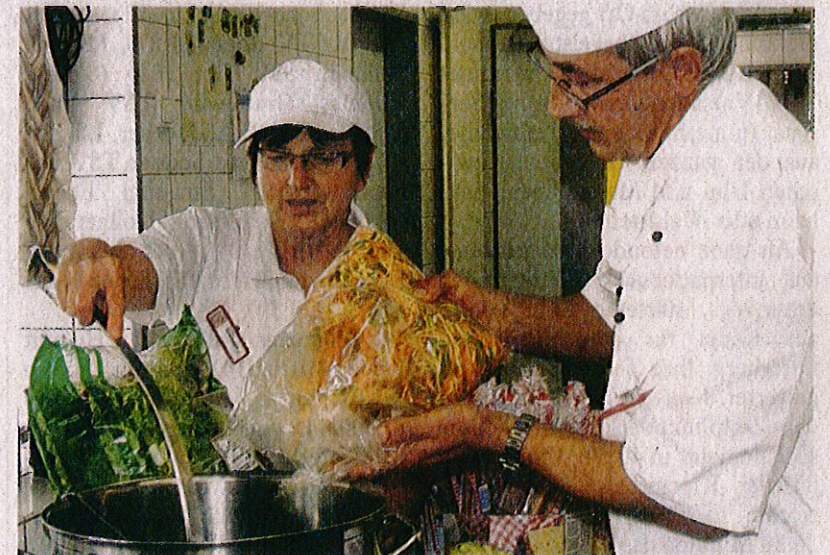
Wer Küchenchef im Caritas-Centrum Vöhringen ist, muss flexibel sein, denn er bekocht ja nicht nur die 158 Bewohner des Hauses nach Wunsch, sondern es verlassen zwischen 120 und 140 Mahlzeiten als Essen auf Rädern die Küche. Beliefert werden auch Kindertagesstätten und Schulen und die Gäste, die am offenen Mittagstisch im Hause teilnehmen, werden ebenfalls versorgt.

Arbeitstechnisch wickelt sich das so ab: Wenn nach 15 Uhr alle Menüwünsche eingegangen sind, geht's ans Telefon. Bestellt wird, was gebraucht wird. Das steht am nächsten Morgen in der Früh dann in der Küche. Aber auch organisatorisch muss alles bestens vorbereitet sein. Zuerst wird das Essen auf Rädern zubereitet und fertig zum Ausfahren gemacht, dann wird alles für die Kitas und Schulen zubereitet, denn die haben ihren eigenen Speiseplan. Zuletzt werden die Hausbewohner bekocht.

Frische ist oberstes Gebot. Morgens finden sich die zwölf Mitarbeiter zusammen, die in Gruppen aufgeteilt die Mahlzeiten vorbereiten. Eine Gruppe ist für die Salate zuständig, eine andere für die Beilagen und wieder eine andere für die Desserts. Das Fleisch ist Chefsache. Die Arbeit an den Vormittagen muss wie ein Uhrwerk funktionieren, „da herrscht Hochspannung, aber in guter Atmosphäre“, lobt Braunwarth seine Mitarbeiter. „Klar, fünf Menüs pro Tag zur Auswahl anzubieten, ist Mehraufwand und doch wieder nicht. Nach vielen Jahren Berufserfahrung macht sich die dann bemerkbar. Die nutzt Braunwarth und die Bewohner freut's.“



Die Karte, die Küchenchef Rainer Braunwarth in der Hand hält, ist ganz wichtig. Auf ihr wird notiert, was denn die Bewohner sich für ein Menü ausgesucht haben. Sie haben die Wahl zwischen fünf Menüvorschlägen. Rechts der Leiter des Caritas-Centrums Vöhringen, Friedrich Spang. Foto: Ursula Katharina Balken



Möglichst soll alles frisch zubereitet werden. Darauf achtet Rainer Braunwarth sehr genau. Mit im Bild Helga Süssegger, die dem Küchenchef zur Hand geht.

## Was so alles auf der Speisekarte steht

● Angeboten werden fünf Menüs. Die „normalen“ Menüs, aber auch Schonkost, zuckerreduziertes Essen und vegetarische Küche. Zu jedem Menü gehören Suppe, Hauptgericht und Nachspeise. Ein paar Beispiele: Edelpilzsüppchen, Seehechtfilet natur mit Kaisergemüse, dazu Petersilienkartoffel und Zitronencreme. Auf Bewährtes wird aber auch nicht verzichtet. Lockere Dampfnudeln mit Va-

nillesoße sind auch als Hauptgericht gefragt wie auch Gemüsebolognese, wobei das Gemüse nach der Saison ausgewählt wird. Wichtig: Das Essen muss vitaminreich sein, deshalb werden frische Produkte verwendet. Aus einer Speisekarte, auf dieses Wort wird besonderen Wert gelegt, können sich die Bewohner dann das aussuchen, auf das sie Appetit haben. (ub)