



Anzahl der Mahlzeiten innert Jahresfrist verdoppelt

Rund 300 Essen werden in der Küche des Pflegezentrum Sarganserland täglich zubereitet. Dies sind doppelt so viele wie vor einem Jahr. Eine besondere Herausforderung sind die unterschiedlichen Geschmackskulturen der verschiedenen Generationen.

Das Küchenteam des Pflegezentrum Sarganserland hat eine herausfordernde Zeit hinter sich. Durch die Zusammenführung des Altersheim Mels und dem Pflegezentrum Sarganserland mussten zwei Teams vereint werden. Während dem Zusammenführungsprozess kam es zu einigen personellen Abgängen. Inzwischen ist das 14-köpfige Küchenteam wieder komplett. Als Küchenchefin amtiert Alexandra Gubser und ihre Stellvertretung hat per 1. März Rainer Natter übernommen. Für ihn ist es die erste Anstellung in einem Pflegeheim. Der 41-jährige Österreicher bringt eine breite Erfahrung aus verschiedenen Betrieben mit. Unter anderem kochte er im Grand Hotel Quellenhof Bad Ragaz, dem Restaurant Leonardo in Balzers und dem Restaurant Gecco in Buchs. «Noch ist vieles neu für mich. Das Küchenteam und die Bewohnenden haben mich jedoch gut aufgenommen», freut sich Rainer Natter. Mit einem schelmischen Lächeln ergänzt Alexandra Gubser: «Besonders die Bewohnerinnen freuen sich über den neuen Mann in der Küche...»

Qualität und Service werden gelobt

Mit dem Zusammenschluss der beiden Küchenteams wurde die Anzahl der Mahlzeiten sozusagen von einem Tag auf den anderen verdoppelt. In der PZSL-Küche werden nämlich nicht nur die Speisen für die Bewohnenden des Pflegezentrum und dem Haus Melibündte zubereitet, sondern auch für die Kitas in Mels, Sargans und Wartau, den Mittagstisch in Mels und den Mahlzeitendienst in Mels, Plons und Heiligkreuz. «Inzwischen verlassen pro Tag über 300 Essen unsere Küche», sagt Alexandra Gubser. Wobei verschiedene Geschmackskulturen bedient werden. «Wir kochen für Kleinkinder bis hin zur 102-jährigen Bewohnerin. Entsprechend verschieden sind die Geschmäcker», führt die Küchenchefin aus. Zur Auswahl stehen verschiedene Menus. Zudem müssen diverse Allergene bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigt werden. Eine logistische Herausforderung, zumal die Essen alle innerhalb von einer Stunde die Küche verlassen. Anfangs stellten die grosse Zahl an Mahlzeiten, die neuen Abläufe sowie organisatorische Anpassungen und personelle Engpässe grosse Herausforderungen dar. Inzwischen sind diese überwunden. «Durch teils minime, aber entscheidende Anpassungen konnten wir die Qualität der Essen merklich steigern», freut sich Alexandra Gubser und nennt ein Beispiel, «nicht alle Menus lassen sich gleichgut transportieren. Frittierte Speisen bereiten wir beispielsweise für die Bewohnenden im Haus Melibündte neu direkt vor Ort zu.» Die Korrekturen tragen Früchte. Entsprechend darf das Küchenteam regelmässig Lob der Bewohnenden, Mahlzeitenkunden sowie Gästen ernten.

Eigener Kräutergarten als Krönung

Inzwischen können Einzelpersonen und Gruppen im Restaurant Panorama auf Voranmeldung wieder speisen. Auch Apéros und Bankette können gebucht werden. Das Angebot wird fortlaufend ausgebaut. «Aktuell erarbeiten wir verschiedene Menuvorschläge für Gesellschaften», erklärt Alexandra Gubser. Externe Gäste sollen zusätzliches Leben in die hellen Räumlichkeiten des Pflegezentrum Sarganserland bringen. «Die herrliche Aussicht auf das Schloss Sargans, die Bündner Herrschaft und den Gonzen soll schliesslich nicht nur unseren Bewohnenden und uns vorbehalten bleiben», lacht Alexandra Gubser. Für den neuen, stellvertretenden Küchenchef Rainer Natter wäre es die Krönung, wenn in naher Zukunft noch ein kleiner Kräutergarten realisiert werden könnte. So



könnten die Speisen mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten verfeinert werden. Darüber würden sich die Bewohnenden mit Bestimmtheit ebenfalls erfreuen.



Bildlegende: Führen das Küchenteam im Pflegezentrum Sarganserland an: Rainer Natter, stellvertretender Küchenchef, und Küchenchefin Alexandra Gubser. Foto: Ralph Dietsche