

# Förderpreis für Gastro-Chef

Auszeichnung für „Verpflegungskonzept Integrative Onkologie“

**Schluckbeschwerden, Übelkeit, Appetitlosigkeit – das alles können Begleiterscheinungen einer Krebstherapie sein. Deshalb fällt es vielen Krebspatienten auch oft schwer, ausgewogen zu essen und ihr Gewicht zu halten. Aber gerade das ist während einer Krebsbehandlung sehr wichtig.**

Damit das Essen und die Kalorienaufnahme für die Patienten nicht mehr zum Problem wird, hat sich Peter Fischer, der Chef der Klinik-Gastronomie, gemeinsam mit Diätassistentin Elisabeth Gaulard-Hirth Gedanken gemacht und ein Verpflegungskonzept für Krebspatienten entwickelt – mit Vorträgen und Kochworkshops, in denen die Patienten lernen sollen, worauf sie bei der Ernährung während der Therapie achten sollten.

Geplant sind beispielsweise Workshops zu den Themen „Trinkbrühen“, „Gemüse- und Obstsaft“ oder „pikante und süße Smoothies“, die je nach Bedarf wahlweise auch mit viel Eiweiß oder hochkalorisch zubereitet werden können, um einer Mangelernährung vorzubeugen. Für dieses Verpflegungskonzept hat Peter Fischer den „Förderpreis für Innovatives Verpflegungsmanagement 2017“ verliehen bekommen.

„Die Rezepte haben wir selbst entwickelt“, erklärt Peter Fischer. „Aber es geht nicht nur um die Rezepte, sondern es steht auch immer dabei, für was das jeweilige Rezept gut ist.“

So ist zum Beispiel unsere Curcuma-Latte durch die Kombination aus Curcuma und schwarzem Pfeffer entzündungshemmend.“ „Es gibt tatsächlich Studien, in denen nachgewiesen wurde, dass man entzündlichen Darmerkrankungen wie Morbus Crohn oder Colitis Ulcerosa vorbeugen kann, wenn man täglich drei Gramm Curcuma zu sich nimmt“, ergänzt Dr. Harald Hollnberger, der Ärztliche Direktor.

„Solche und ähnliche Studien zeigen, welche wichtige Rolle die Ernährung spielt. Deshalb unterstützen wir es von ärztlicher Seite, dass unser Gastronomie-Leiter ein Ernährungskonzept speziell für Krebspatienten ausgearbeitet hat, das den Patienten unseres Onkologischen Zentrums zugutekommt.“





Große Freude über den Förderpreis: v.l. Dr. Harald Hollnberger, Peter Fischer, Elisabeth Gaulard-Hirth, Eva Richter und Hubert Graf

Bei den Rezepten wurde vor allem darauf geachtet, dass alles immer frisch im Klinikum zubereitet werden kann. „Das Konzept steht – jetzt entwickeln wir nach und nach mehr Rezepte“, so Peter Fischer. Die Rezepte, die es bereits gibt, wurden immer weiterentwickelt: „Wir haben alles immer wieder selbst auch probiert“, schildert Elisabeth Gaulard-Hirth. „Wenn uns etwas noch nicht gut geschmeckt hat, haben wir Zutaten ausgetauscht oder dazugenommen, bis wir es selbst für gut befunden haben.“ Die nächste Stufe des Projekts war schließlich eine erste Verkostung mit einigen Ärzten und Pflegekräften des Klinikums. „Es waren eigentlich alle restlos begeistert“, so Peter Fischer. „Jetzt haben wir bestimmte Grundrezepte, die wir individuell auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Patienten abstimmen.“

Und Elisabeth Gaulard-Hirth fügt hinzu: „Wir achten sehr darauf, welches Feedback wir von unseren Patienten über den Stationservice bekommen. Und wir schauen zum Beispiel auch darauf, was zurückkommt: Wir sehen das am Spülband, wenn jemand einen Smoothie nicht angerührt hat, dann fragen wir gezielt nach, ob der Tag heute schlecht war oder ob es einfach nicht geschmeckt hat.“

Damit die Workshops für die Patienten künftig nicht an einen Ort gebunden sind, hat das Onkologische Zentrum St. Marien Peter Fischer dafür einen mobilen Küchenwagen gesponsert: „Wir finden es wichtig, dass wir für unsere Patienten ein solches Angebot haben“, erläutert Dr. Hollnberger, der auch der administrative Leiter des Onkologischen Zentrums ist.



ONKOLOGISCHES ZENTRUM  
ST. MARIEN AMBERG

„Unser gemeinsames Ziel ist es, unsere Patienten während ihrer Behandlungszyklen einfach besser zu begleiten, damit sie in einer besseren körperlichen Verfassung bleiben können. Diesem Ziel sind wir jetzt schon einen großen Schritt näher gekommen.“

Der Förderpreis wurde bereits zum 10. Mal verliehen. Zum Jubiläums-Preis gab es für Peter Fischer auch noch einen Weiterbildungsgutschein im Wert von 1.500 Euro von der Deutschen Hotelakademie obendrauf.

Eine Ahnung, wofür er den Gutschein wohl verwenden wird, hat der Leiter der Klinik-Gastronomie auch schon: „Den werde ich wahrscheinlich für eine Weiterbildung in Sachen vegetarisch-veganem Kochen investieren.“

Autor: Stephanie Gräß