



November 2022

AKTUELLES

Klinikessen hält Leib und Seele zusammen Mangelernährung frühzeitig erkennen

Das Krankenhausesen hat keinen guten Ruf in Deutschland. Nicht so das Essen aus der hauseigenen Küche der Tropenlinik Paul-Lechler-Krankenhaus. Küche und Qualitätsmanagement des Hauses registrieren eine hohe Zufriedenheit bei den Patienten (siehe hierzu Interview mit der Küchenleitung).

Das vermutlich meistunterschätzte Problem des Krankenhausesens ist aber das Thema Mangelernährung. 2019 ergab eine Studie der Deutschen Krankenhaus Gesellschaft, dass ein Viertel aller Klinikpatienten Deutschlands an Mangelernährung leiden.

Die leitende Oberärztin Dr. med. Claudia Raichle des Paul-Lechler-Krankenhauses verfolgt das Thema Ernährung schon lange. Das hat die Fachärztin für Innere Medizin und Gastroenterologie, Geriatrie, Palliativmedizin, Notfallmedizin und Naturheilverfahren dazu bewogen, sich zusätzlich als



Leitende Oberärztin Dr. med. Claudia Raichle

Ernährungsmedizinerin auszubilden. „Eine ausgewogene, vitaminreiche Ernährung“, so Dr. Raichle, „wirkt sich erheblich auf den Heilungsprozess aus“. Mangelernährung kann beispielsweise zu einer gestörten Wundheilung führen, sie erhöht das Risiko für Komplikationen und das Risiko zu versterben.

Ein Projekt des Sozialministeriums Baden-Württemberg, das Krankenhäuser unterstützt beim Umgang mit Mangelernährung, nahm die Ärztin zum

EDITORIAL



Liebe Leserinnen und Leser,

weckt bei Ihnen das Thema Klinikessen schlechte Assoziationen? Wenn ich beim Vorbeilaufen an unserer Klinikküche den Mittagessensduft streife, steigt ein wohliges Hungergefühl in mir auf.

Unserem Ernährungsteam ist es ein großes Anliegen, das qualitativ hochwertige und schmackhafte Klinikessen noch stärker an die gesundheitlichen Bedürfnisse unserer Patienten anzupassen. Lesen Sie mehr dazu in unserer Herbstausgabe.

Ihr


Dr. med. Johannes-Martin Hahn
Chefarzt

Anlass ein Team zu bilden, das sich der Problematik strukturiert widmet und einen Behandlungspfad zur Prävention und Therapie von Mangelernährung entwickelt. Im Rahmen eines Kooperationsvertrags mit dem Universitätsklinikum Tübingen steht es mit dessen Nutri Support Team (Ernährungsteam) im engeren Austausch. Ziel der im April 2022 aufgebauten Projektgruppe „Mangelernährung“ des Paul-Lechler-Krankenhauses ist es sicherzustellen, dass die Ernährungssituation der Patienten erfasst wird und

unmittelbar definierte Maßnahmen im Ernährungsplan greifen. Das Team ist daher breit aufgestellt von Pflegefachkraft über Ärztin und Diätassistentinnen bis hin zur Codierfachkraft zwecks medizinischer Dokumentation. Betroffene Patienten mit manifester Mangelernährung erhalten beispielsweise eine Diätberatung und eine unmittelbare Kostanpassung. Bei der Entlassung des Patienten wird in Zukunft im Arztbrief eine individuelle Empfehlung zur langfristigen Vermeidung einer Mangelernährung erfolgen.

KURZ-NACHRICHTEN

1 Jahr Hospiz Tübingen

Im Oktober 2021 weihte der Klinikträger Difäm, das Deutsche Institut für Ärztliche Mission, das „Hospiz Tübingen – Menschen in Würde begleiten“ ein.



Mit der Eröffnung des Tübinger Hospizes setzte das Difäm den letzten Baustein in der Palliativversorgung Tübingens. Mitarbeitende der Palliativstation der Klinik sowie des ambulanten Palliativdienstes Tübinger Projekt können nun in enger Zusammenarbeit mit dem Hospizteam Menschen aus der Region Tübingen in ihrer letzten Lebensphase umfassend versorgen.

Kommissions-Berufung

Samuel Hahn, stellvertretender Pflegedirektor der Tropenlinik Paul-Lechler-Krankenhaus, wurde von der Leitlinienkommission der Fachgesellschaft für Pflegewissenschaft (DGP) in die Arbeitsgruppe Leitlinienerstellung berufen. Mit seinem pflegfachlichen und pflegewissenschaftlichen Background wird er an den Handlungsempfehlungen „Umfas-



sende Geriatrie Assessments“ für die geriatrische Betreuung älterer Patienten mitarbeiten, so dass künftig noch systematischer Probleme aber auch Ressourcen dieser Patienten erfasst werden können.

Liegebänke im Park

Der Ausblick von der Lechlerhöhe auf die Stadt Tübingen bis hin zu Ausläufern der Schwäbischen Alb fasziniert und lädt immer wieder dazu ein, den Blick schweifen zu lassen. Vier sogenannte Himmelsliegen fanden nun für Mitarbeitende, Gäste sowie Patienten ihren Platz im Park. Sie bieten einen Ort zum Abschalten oder auch des Zusammenkommens.



MITARBEITER-INTERVIEW

Interview mit der Küchenleitung



Das Küchenteam der Tropenlinik Paul-Lechler-Krankenhaus wird von Hubert Pukowski und seiner Stellvertreterin Heidrun Egerter geleitet. Zwei weitere Fachkräfte, sechs in Teilen ausgebildete oder angeleitete Küchenhilfen, sowie Spülkräfte und Minijobber zählen zu ihrem Team. Hubert Pukowski ist seit 30 Jahren Koch der Klinik, die Diätköchin Egerter ist bereits seit 1985 in der Klinikküche tätig.



Küchenleiter Hubert Pukowski

Herr Pukowski, Klinikessen hat ja landauf, landab einen schlechten Ruf. Das Essen der Tropenlinik Paul-Lechler-Krankenhaus hat dagegen einen konstant guten Ruf. Was sind die Pluspunkte Ihrer Küche?

Wir sind ein qualifiziertes Team, das sehr gut die Bedürfnisse und Vorlieben der Patienten kennt. Bei uns wird jeden Tag frisch gekocht nach der Cook & Serve Methode. Wir haben kurze Wege bis zum Patienten. Und uns ist es ein hohes Anliegen gute, regionale Zutaten zu verwenden. Das schmeckt der Patient direkt heraus. Unser Gemüse und auch unser Obst werden zu 70 % von einem Hofladen bei Tübingen geliefert.

Wir bestellen viel Fleisch in einer Tübinger Fachmetzgerei und ein städtischer Bäcker beliefert uns mit einer Brotauswahl, so wie unsere Patienten es brauchen.

Frau Egerter, welche Kostlinien stehen täglich auf dem Programm?

Unsere geriatrischen und palliativ erkrankten Patienten erhalten von uns eine vielfältige auf ihre jeweiligen Bedürfnisse abgestimmte Kost: Wir bieten Vollkost, leichte Vollkost, Diätkost, vegetarische Kost und auch glutenfreie wie lactosefreie Kost an. Den Plan erstellen unsere Diätassistentinnen in Absprache mit Pflegefachkräften und Ärzten. Die Menüassistenz stellt uns die gewählten Essen tagesaktuell zusammen. Sofern möglich reagieren wir auch noch ganz kurzfristig



Stv. Küchenleiterin Heidrun Egerter

am Vormittag auf Änderungen oder Bestellungen von gerade aufgenommenen Patienten. Aus einem Projekt unserer Logopädie und der Diätassistenz heraus entwickelte sich 2016 ein weiteres wichtiges Angebot für Patienten mit Schluckbeschwerden: die sogenannte

Dysphagiekost: eine Breikost, die appetitlich in Form gebracht wird.

Herr Pukowski, wie sehen Sie das Problem der Mangelernährung, das auch viele Patienten unseres Hauses betrifft?

Erkrankungen kosten den Körper viel Kraft. Vitamine, Eiweiße, Spurenelemente braucht der geschwächte Körper unserer Patienten umso mehr. Nährstoffreiche, frische Krankenhauskost kann wie ein Medikament wirken. Durch individuelle Essenspläne, die unser Ernährungsteam erstellt, können wir unmittelbar auf Fälle von Mangelernährung reagieren. Es geht einfach um so viele Details beim Klinikessen. Unsere Patienten bekommen ihr Besteck griffbereit in einem Einschubtuch und wenn der Teller voll bleibt, dann reagieren die Kollegen auf den Stationen. Zu uns zurück kommt ganz selten ein voller Teller.

Herr Pukowski, welche Rolle spielen Nachtische in Ihrem Angebot?

Die sind uns auch sehr wichtig. Wir haben ein reichhaltiges Pudding-Angebot, kochen hier selber, und wechseln ab zwischen Vanille-, Schoko-, Erdbeer-, Mandel-, Karamell- bis hin zu Aprikosen-, Kirsch- oder auch Grießpudding. Joghurt füllen wir meist offen ab, den gibt es nur selten aus dem Becher.

Frau Egerter, Sie sind seit so vielen Jahren mit Leib und Seele Köchin. Was macht für Sie den Beruf der Klinikköchin bis heute so attraktiv?

Die Vielfalt der Anforderungen und die Freude am Kochen. Und wir erhalten einfach sehr viele, schöne Rückmeldungen. Da liegt immer mal wieder zum Beispiel ein Brieflein auf dem leeren Tablett. Wir werden da gelobt für das leckere und mit Liebe angerichtete Essen. Das tut auch gut.

Herr Pukowski, was ist ihr Lieblingsgericht in der Klinik?

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle. Da geht es mir so wie vielen Patienten. Schwäbische Gerichte stehen bei ihnen hoch im Kurs. Dazu gehören auch Bratwurst mit Kartoffelsalat, Kassler mit Sauerkraut und Rinder-gulasch mit Semmelknödeln.



© dvorak.photography

Frau Egerter, gibt es Wünsche und Ideen für weitere Verbesserungen?

Ja, wir möchten z. B. noch mehr die Mitarbeitenden in den Blick unseres Angebots nehmen und daher auch eine Mitarbeiterbefragung zum Essen durchführen.

Herr Pukowski, wie sieht das Angebot des Wahlleistungssessen aus?

Wir haben für die Wahlleistungsstation ein spezielles Angebot, das wir kürzlich noch einmal erweitert haben. Täglich kann zwischen Gerichten aus der „Klassischen und der Schwäbischen Linie“ bis hin zu den Beilagen und Desserts ausgesucht werden. Für Frühstück und Abendessen bieten wir eine reichhaltige Auswahl an verschiedenen Säften, frischen Backwaren und Aufschnitten an. Zur Kaffeezeit gibt es Obst- oder Sahnekuchen. Bei Kau- und Schluckbeschwerden bieten wir eine für das Auge ansprechend zubereitete Dysphagiekost (Breikost) an, die unsere Patienten sehr schätzen.

Impressum

Tropenlinik Paul-Lechler-Krankenhaus
Paul-Lechler-Straße 26, 72076 Tübingen
Postfach 1307, 72003 Tübingen
Tel.: 07071/206-0
Fax: 07071/206-499

E-Mail: info@tropenlinik.de
www.tropenlinik.de



Alleingesellschafter der Klinik:
Difäm – Deutsches Institut für Ärztliche Mission e. V.

V. i. S. d. P.: Wolfgang Stäbler, Geschäftsführer
Redaktion: Sibylle Junck, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit/Fundraising
Tel.: 07071/206-418, Fax: 07071/206-451
E-Mail: junck@tropenlinik.de

Spendenkonto: DE12 6415 0020 0004 4443 70
Jetzt online spenden: tropenlinik.de/home/spenden