



ESSEN IM KRANKENHAUS

Flash und Trash

Wenn man mit Patienten im Krankenhaus darüber spricht, inwieweit sie mit der Einrichtung zufrieden sind, ist man spätestens nach fünf Minuten beim Thema „Essen und Trinken“. Aber nicht nur die Qualität des Essens ist für viele entscheidend. Auch die Umgebung hat Einfluss, wie die Innenarchitektin Sylvia Leydecker zu berichten weiß.

Gourmets im Krankenhaus leiden doppelt. Sie sind krank und dann gibt es noch das Elend unter der Essenshaube: Suppe, Gummiwürstchen, Karotten, Instantpüree und fluffiges Weißbrot. Als Nachttisch gibt es eine langweilige Banane, dazu Beuteltee oder de l'eau. Das Speisenangebot im Krankenhaus hat keinen guten Ruf. Und es reden alle mit. Patienten kommentieren nach es gerne nach ihrem Aufenthalt. Wie war der Salat? Gab es Obst? Was, es gab nur Äpfel? Wie sah die Speisekarte aus? Abwechslungsreich? Kam der Joghurt links- oder rechtsherum? Noch was? Geht's noch? Wie war die OP, wie die medizinische Versorgung und wie freundlich war das Personal? Egal. Wenn das Essen geschmeckt hat, punktet das Haus doppelt. Denn beim Essen wissen alle Bescheid, kennen sich aus, die Gourmets und die, die so tun als ob. Und wenn's gut war, war das Drumherum, also die OP und so, sicher auch gut.

WAS DENN NUN?

Wie zu erwarten, Haute Cuisine und Speisekarte sind Wahlleistung. Die Regelleistung hingegen ist Fastfood. Flash und Trash. Einmal abgesehen von der Qualität hat beides auch aus ästhetischer Sicht Verbesserungspotenzial. Es kommt auf genormtem Kunststoffablett daher, dessen Anblick das Herz eines hungrigen Patienten erfreut, auch wenn es meistens dezent mitgenommen wirkt, das Tablett meine ich. Und erst die Haube, wenn man sie lüftet. Überraschung, das hatte man sich dann doch anders vorgestellt ... appetitlich. Hmm. Mit Glück.

Das Speisenangebot variiert zwischen bestem Restaurantangebot und Zwangs-ernährung. Manchmal ist es nachzulesen auf ambitionierten Speisekarten die durch

Layout, Texte, Möchtegern-Vornehm an und auf der Pommes und bodenständigem Erbseneintopf brillieren. Das Geschirr gibt es von echtem Plastik und stapelbar bis hin zu feinstem Porzellan. Das Besteck ist Modell Billigheimer oder barock-elegant? Viel hilft viel. Nicht unbedingt. Louis-seize lässt grüßen. Daneben lassen die verantwortlichen Damen mit

auch Haptik und Akustik spielen eine wichtige Rolle. Also kein Wunder, dass das die Verpflegung im Krankenhaus ein neuralgischer Punkt ist. Die Räume sind es meistens auch. Ein Beispiel: Wozu essen Sie lieber ihre Spaghetti, zu italienischen Schlagern oder zu Death Metal? Zugegebenermaßen dürfte letzteres auch nicht unbedingt zur Gesundheit beitragen. Aber vor-

„Wie wäre es denn mal mit einem Burger-Truck.“

SYLVIA LEYDECKER

Vorliebe für diagonal ausgelegte Osterservietten und frühlingshafter Seidentuch-Deko grüßen. Das sind wahrscheinlich die mit der Vorliebe für die weit verbreiteten Maggi-Würzensembles, die bei einem gut-bürgerlichem Angebot mit viel Goodwill noch angehen mögen. Maggi-Würzensembles scheinen sich im Krankenhauskosmos besonders wohlfühlen, sterben partout nicht aus und ruinieren mit ihrem unschuldigen Dasein jede ambitionierte Gestaltung. Aber wenn es so aussieht, wie soll da schon das Essen daher kommen bzw. schmecken?

RÄUME BEEINFLUSSEN DAS EMPFINDEN BEIM ESSEN

Die aktuelle Neuroforschung hat herausgefunden, dass Räume – und hier will ich auf die Innenarchitektur hinaus, um die es hier geht – das Empfinden beim Essen beeinflussen. Je nachdem, wie die Räume daher kommen, welche Atmosphäre in ihnen herrscht, wird auch das Essen empfunden. Das ist nachzuvollziehen.

Multisensuell entfaltet sich die Wirkung obendrein. Nicht nur Optik, sondern

stellen können Sie es sich – die Spaghetti mit Bella Italia. Die Brain Scripts funktionieren bestens. Amore mio ...

Und wie es so kommt, kaum betreten Sie das Krankenhaus Ihrer Wahl, wartet es Ihnen bereits im 70-er-Jahre-Foyer entgegen. Der Geruch nach aufgewärmtem Essen und der Imagefilm im Kopf laufen ab. Stattdessen könnten sich Krankenhäuser vom Fastfood in drei Gängen verabschieden und auf angesagtes, abwechslungsreiches Streetfood umschalten. Und was das Personal betrifft – auch die wollen nett essen. Wie wäre es denn mal mit einem Burger-Truck? Und wenn dann noch schöne Pausenräume dazukommen. Perfekt. Vielleicht gesellt sich ja dann auch ein Patient dazu – am Burger-Truck meine ich.

SYLVIA LEYDECKER

Innenarchitektin BDIA,
100 % interior, Köln,
Kontakt: info@100interior.de,
www.100interior.de

