

## Neue Küche für das Seniorenzentrum

«In einer Bauzeit von dreissig Tagen wurde die ganze Küche saniert und anschliessend dem Betrieb übergeben.» Der Mülimatt-Jahresbericht von 1993 bringt Patrick Lütolf zum Staunen. Er blättert etwas ungläubig weiter. «Dank einer sorgfältigen Planung der Einrichtung bewährt sich die neue Küche in allen Bereichen bestens.» Patrick Lütolf, seit 14 Jahren Küchenchef im Mülimatt, legt den Jahresbericht zur Seite. Der Drucksteamer klingelt. Als Lütolf die Tür des Küchengeräts öffnet, dampft es. Die Kartoffeln sind bereit. Zum Znacht gibt es «Gschwellti und Chäs». Seit Mitte Oktober kocht die Küchencrew im Seniorenzentrum in einer komplett umgebauten Küche. Die Zeit für diesen Umbau: 230 Tage. Warum die Küche nach rund 28 Jahren saniert werden musste, hat für Patrick Lütolf mehrere Gründe: «Die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes wurden strenger. Und auch die Ansprüche der Bewohnenden sind gestiegen.» Ein Vergleich: Bis vor einigen Jahren wurde ein einziges Mittagmenü serviert. Heute können die Bewohnenden aus drei Mahlzeiten mit verschiedenen Komponenten auswählen. Jedes Menü wird mit Suppe und Salat serviert, dreimal in der Woche mit einem Dessert ergänzt. Dazu kommen verschiedene Kostformen – von püriert bis laktosefrei.

«Wir haben uns nicht gerade den besten Sommer für den Umbau ausgesucht. Insbesondere bei den beiden Unwettern stand uns das Wasser buchstäblich bis zum Hals», erzählt Patrick Lütolf. Die Logistik war während des Umbaus nämlich die grösste Herausforderung. Ab März wurden die Lebensmittel in einem Küchenprovisorium verarbeitet, von dort auf Rollwagen ins Hauptgebäude transportiert, auf Tellern angerichtet, im Steamer auf der Terrasse regeneriert und dann auf allen sieben Etagen serviert. Das Provisorium stand auf einer Wiese nördlich der Alterswohnungen. 20'000 Schritte zählten die Mitarbeitenden von Küche und Service nach einem Dienst auf ihren digitalen Schrittzählern. Weitere Schritte kamen dazu, wenn eine Zutat fehlte. «Dann rannte man halt für die vergessene Currysauce noch schnell ins Provisorium zurück.» Man habe sich aber von Tag zu Tag besser organisiert.



Patrick Lütolf, Bereichsleiter Küche und Irene Lang Kerngast, Bereichsleiterin Hotellerie.

Szenenwechsel. Irene Lang Kerngast ist seit August 2019 Bereichsleiterin Hotellerie im Mülimatt. Zusammen mit ihren Mitarbeitenden sorgt sie unter anderem dafür, dass sich die Bewohnenden auch im Speisesaal wohlfühlen. «Ich bin sehr froh, dass der Bürgerrat im Rahmen des Küchenumbaus von Anfang an auch den Speisesaal aufwerten wollte.» Das ist gelungen. Ein Parkettboden bringt Wärme in den Raum, das dunkle Mobiliar einen tollen Kontrast zu Wand, Decke und Boden. «Kontraste sind insbesondere für unsere Bewohnenden mit einer Sehschwäche wichtig», meint die Bereichsleiterin Hotellerie. Sofort fällt einem auch das wunderbare, stattliche Buffet aus «Chriesiholz» mit seinen Vitrinen auf. Es hat mehrere Funktionen: Einerseits schützt es vom Lärm aus der Küche und dämpft die Lautstärke im Raum. Andererseits wird in den vielen Schubladen und Schränken Geschirr, Besteck und anderes Material versorgt. Der Speisesaal lädt jetzt zum Verweilen und Geniessen ein und strahlt Gastlichkeit aus. «Die Bewohnerinnen und Bewohner bleiben jetzt auch einmal etwas länger sitzen und

geniessen die Atmosphäre», hat Irene Lang Kerngast schon beobachtet.

Am 31. Oktober wurde der neue Speisesaal mit einem Festessen für die Bewohnenden eröffnet. Als ich an diesem Tag Irene Lang Kerngast und Patrick Lütolf darauf anspreche, was an der neuen Küche und der Aufwertung des Speisesaals das Beste gewesen sei, sind sie sich sofort einig. Der Küchenchef sagt: «Wir konnten von Beginn weg unsere Ideen einbringen und am Konzept mitarbeiten. Das habe ich sehr geschätzt.» Und Irene Lang Kerngast ergänzt: «Dass die Bürgergemeinde, die Architekten, die Küchenplaner und alle Handwerker immer wieder auf unsere Wünsche eingegangen sind, fand ich super. Dafür sind wir sehr dankbar.»

1 neue Küche und 1 renovierter Speisesaal später blicken Irene Lang Kerngast und Patrick Lütolf auf eine anspruchsvolle, aber auch sehr lehrreiche Zeit zurück. Der Küchenchef meint zum Schluss: «Der Umbau hat zwar 230 Tage gedauert. Dank der guten Organisation und der reibungslosen Zusammenarbeit hat es sich aber eher wie 30 Tage angefühlt.»

Text und Bild: Roman Della Rossa