

Spitzengastronomie fürs Alterszentrum

Sandro Koch bringt Erfahrung aus Topküchen mit – und will im Wettinger Altersheim St. Bernhard das Vertrauen ins Essen zurückgewinnen.

Claudia Laube

Während Sandro Koch im Restaurantbereich des Alterszentrums St. Bernhard in Wettingen für den Fotografen posiert, kommt eine Gruppe Bewohnerinnen und Bewohner vorbei. «Ah, der neue Koch!», ruft eine. «Los, wir müssen ihn zum Lachen bringen!», ein anderer. Und schon kichern alle rundherum.

Der 34-Jährige ist seit Mitte Juni Küchenchef im St. Bernhard, das 2022 vom alten Standort am Wettinger Rebbegg ins neue Haus im Langäcker gezogen ist. Die Leitung holte ihn ganz bewusst nach einer unstenen Phase mit wechselnden Küchenchefs. Obwohl erst seit etwas mehr als einem Monat am Ruder, sei schon etwas Ruhe eingekehrt: Die Rückmeldungen der Bewohnenden seien positiv, das Team motiviert, sagt Koch.

Für ihn ist gutes Essen im Altersheim zentral. Schritt für Schritt soll wieder Vertrauen zurückgewonnen werden. Dazu gehören klare Abläufe ebenso wie Spielraum für kleine Freuden. «Wenn jemand Lust auf Crèmeschmitte hat, versuchen wir, das in den nächsten Tagen möglich zu machen», sagt er. Insgesamt deckt sein Team 13 Vollzeitstellen ab. Je nach Schicht beginnen die Tage um 6 oder um 9.30 Uhr. Gekocht wird für rund 250 Personen, dazu gehören die Bewohnerinnen und Bewohner, das Personal sowie externe Gäste.

Mit Sandro Koch hat die Geschäftsleitung jemanden gefunden, der sowohl die Welt der À-la-carte-Küche kennt als auch die Abläufe der industriellen Produktion – und dabei einen frischen Blick auf die Heimküche mitbringt. Aufmerksam wurde man auf ihn durch seine Tätigkeit bei Salvis, einem Hersteller von Industrieküchen für die Gastronomie. Koch war für das Unternehmen europaweit unter-



Küchenchef Sandro Koch wünscht sich, dass hier bald noch mehr Gäste Platz finden – der Restaurantbereich soll erweitert werden.

Bild: Severin Bigler

wegs, beriet Küchenteams bei der Einführung neuer Anlagen und unterstützte sie bei der Optimierung von Arbeitsabläufen.

Er habe sich den Schritt in die Care-Gastronomie gut überlegt, sagt er nun. Nach einem

Probeschnuppern war für ihn klar, dass es passt. «Ich habe gespürt, dass mein Vorgesetzter Daniel Gehrig, der neuer Leiter Hotellerie ist, dieselbe Vision teilt. Wer hier lebt, soll sich nicht wie in einem Heim fühlen, son-

dern wie zu Hause.» Und was bedeutet das auf dem Teller? Bodenständiges Essen, so wie es sich die Menschen im Haus wünschen, und à la carte für Auswärtige, die zum Mittag- oder Nachtessen kommen sol-

len, weil ihnen das Essen hier gut schmeckt.

Mehr als nur ein Koch: Bildung als Rezept

Dass er heute beruflich am Herd steht, überrascht kaum, nicht nur seines Namens wegen. Sandro Koch stammt aus einer Luzerner Gastfamilie. Wie weit die Tradition zurückreicht, weiss er nicht genau. Aber die Eltern lernten sich im Gastgewerbe kennen, der jüngere Bruder ist ebenfalls Koch. Der Weg war gewissermassen vorgezeichnet. «Ganz unabhängig von meinem Namen habe ich mich schon immer am wohlsten in der Küche gefühlt», sagt er. Und so begann er mit 16 Jahren seine Ausbildung zum Koch in der Spitalküche des Universitätsospitals Zürich.

Danach zog es ihn in die Spitzengastronomie. Er kochte im Zürcher Zunfthaus zur Zimmerleuten und im Hotel Storch mit Blick aufs Grossmünster, bis er sich wieder für einen Wechsel entschied: «Ich wollte mich weiterbilden, und das war aufgrund der Arbeitszeiten in der gehobenen Gastronomie nur schwer möglich.» Und so landete er in der Betriebsgastronomie: Während seiner Tätigkeit am damaligen Hauptsitz der Credit Suisse im Uetlihof bildete er sich zum Chefkoch weiter und absolvierte ein Handelsdiplom.

Anschliessend arbeitete er sich beim Backunternehmen Hiestand bis zum Leiter der «Ultrafrisch-Unit» hoch und führte etwa 85 Mitarbeitende. Hier entstanden täglich bis zu 30'000 Frischprodukte für den Detailhandel. «Ich konnte viel gestalten, neue Wege in der Massenproduktion entwickeln. Das war spannend, aber auch herausfordernd», sagt er. Auf der Suche nach neuen Impulsen wechselte er schliesslich in die Beratung zu Salvis.

Trotz seines jungen Alters hat er einen beeindruckenden

Weg hinter sich. Dass dieser ihn in die Küche eines Alterszentrums führen würde, hatte sich so nicht abgezeichnet – die Anforderungen sind hier aber nicht weniger hoch. In einem Alterszentrum wie dem St. Bernhard zu kochen, heisst: unterschiedliche Bedürfnisse zu berücksichtigen, von klassischen Menüs für die Bewohnerinnen und Bewohner über vegetarische Optionen für das Personal bis hin zur pürierten Kost für Menschen mit Schluckbeschwerden. «Wir versuchen, alles frisch zuzubereiten. Auch beim Pürieren geben wir uns Mühe, dass das Essen wieder wie Essen aussieht – mit Formen, Farben und Liebe zum Detail.»

Das bringt uns zu einem Schweizer Social-Media-Star, der sich auf Tiktok als «Pürierer» eine Fangemeinde aufgebaut hat und zufällig denselben Namen trägt wie der neue Küchenchef: Sandro Koch. Dass die beiden gerne verwechselt werden, nimmt der Wettinger Koch mit Humor. Er stellt klar: «Während sich mein Namensvetter mit seinen Pürierkünsten auf Social Media eine Marke aufgebaut hat, habe ich meinen Fokus auf Bildung gelegt.»

Der St.-Bernhard-Koch ist inzwischen auch diplomierter Betriebsökonom, Instruktor und engagiert sich für die Nachwuchsförderung. «Ich habe gerne Lernende um mich. Momentan sind es zwei, wir hätten aber Platz für sechs. Nach der schwierigen Zeit vor meinem Stellenantritt ist es mir wichtig, wieder Stabilität ins Team zu bringen und eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich alle wohlfühlen, Mitarbeitende wie auch Bewohnerinnen und Bewohner.»

Dass das gelingt, zeigen kleine Momente im Alltag, sagt Koch. So habe er auch schon «das hat geschmeckt wie bei meiner Mutter» gehört: «Das ist für mich das schönste Kompliment.»

Kantonsspital Baden bringt Hämodialyse nach Hause

Als eines der ersten Spitäler konnte das KSB eine Patientin entsprechend schulen.

Das Kantonsspital Baden (KSB) ermöglicht als eines der ersten Spitäler der Schweiz eine neue Form der Heimhämodialyse. Dabei wird das Blut regelmässig ausserhalb des Körpers durch eine Maschine gereinigt – eine lebenswichtige Therapie bei Nierenversagen. Bislang bot das KSB als eines der grossen Dialysezentren der Region die Peritonealdialyse als Heimtherapie an. Diese Form ist in der Anwendung vergleichsweise unkompliziert, schreibt das KSB, sie eignet sich jedoch nicht für alle Patientinnen und Patienten.

Die neue Heimhämodialyse mache nun eine Behandlung in den eigenen vier Wänden für mehr Patientinnen und Pati-

enten möglich und bringe entscheidende Vorteile. So seien beispielsweise zu Hause keine baulichen Umbaumaassnahmen mehr nötig. «Das war bislang immer einer der Hinderungsgründe für die Betroffenen», lässt sich Andrea Fisler, stellvertretende Leitende Ärztin im Dialysezentrum des KSB, zitieren.

Möglich mache die Heimtherapie das kompakte Gerät Physidia des Herstellers Hemotech, das mit deutlich weniger Dialyseflüssigkeit arbeite als herkömmliche Systeme. Dadurch lasse sich die Therapie einfacher in alltägliche Wohnsituationen integrieren – auch ohne bauliche Veränderungen für die Wasseraufbereitung.

Ende Juni konnte im Rahmen eines nationalen Pilotprojekts der Schweizerischen Gesellschaft für Nephrologie die erste Patientin erfolgreich geschult und in die häusliche Versorgung entlassen werden, teilt das KSB mit. Die Schulung umfasste mehrere Wochen und beinhaltete den Umgang mit dem Gerät, die Hygienestandards sowie das Verhalten in Notfallsituationen.

Seither führt die Patientin die Dialysebehandlungen selbstständig fünfmal pro Woche durch und kommt nur noch alle vier bis sechs Wochen zur Kontrolle in die Dialysepprechstunde des KSB. «Unsere Patientin gewinnt durch die

Heimhämodialyse ein grosses Stück Freiheit zurück», so Andrea Fisler. «Sie ist nun nicht mehr an fixe Spitalzeiten gebunden, sondern kann ihre Behandlung flexibel in ihren Alltag integrieren.»

Neben dem medizinischen Nutzen fördert die Heimhämodialyse folglich die Selbstbestimmung und die soziale Teilhabe der Betroffenen. Berufstätigkeit, Familienleben und Freizeit lassen sich besser mit der Therapie vereinbaren. Insbesondere für jüngere Patientinnen und Patienten ist das ein grosser Vorteil, hält das KSB fest. Es positioniere sich mit der Innovation als Vorreiter in der nephrologischen Heimtherapie. (az)

Stadtrat überrascht Mellinger mit zwanzig roten Stühlen



Der Mellinger Stadtrat mit Hanspeter Koch, Stadtpräsidentin Gyögyi Schaeffer, Martin Huber und Vize Silvan Herzig (v.l.). Bild: zvg

Im Rahmen der 1.-August-Feier hat der Mellinger Stadtrat zwanzig rote Stühle eingeweiht. Sie stehen seit dem Wochenende an malerischen und historisch bedeutsamen Plätzen in der Altstadt. Nach der 2022 in Betrieb genommenen Umfahrung ist das eine von verschiedenen Massnahmen, Begegnungen in

der verkehrsberuhigten Altstadt zu fördern. «Im Städtli gibt es so viele schöne Plätze. Der Stadtrat würde sich freuen, wenn die Bevölkerung und unsere Gäste die neuen Sitzgelegenheiten nutzen», meint Stadtpräsidentin Gyögyi Schaeffer. «Durch das knallige Mellinger-Rot sind sie auch kaum zu übersehen.» (az)