Hamburger Abendblatt, Sonntag d. 18.04. 2015

Millionen-Investition ins **Food-Management**

Waldklinik Jesteburg mit umgestaltetem Küchentrakt und Speisesaal – Vorteile für Mitarbeiter und Patienten

In das historische Hauptgebäude des Rehabilitationszentrums Waldklinik Jesteburg hat jetzt Hightech Einzug gehalten: Die Küche wurde komplett umstrukturiert und erneuert. Auch der Speisesaal ist umgebaut. Mit seinem hellen, freundlichen Ambiente erinnert er schon fast an ein Sternerestaurant.

Waldklinik-Geschäftsführer Dr. Hans-Heinrich Aldag blickt zufrieden auf das Ergebnis der sechsmonatigen Umbauarbeiten, in deren Verlauf sehr viel Improvisation nötig war.

Mit der 1,1 Millionen-Investition, von der ein Teil nach dem Krankenhausfinanzierungsgesetz durch das Land gefördert wurde, hat das bekannte „Zentrum für Rehabilitation" seine räumlichen Strukturen der veränderten Nutzung angepasst und die Umsetzung modernen Food-Managements ermöglicht. Das kommt den insgesamt 370 Mitarbeitern zugute, vor allem aber den Patienten.

Die Waldklinik ist heute eine Spezialeinrichtung mit 170 Betten, in der verschiedene Formen der Krankenhaus- und Rehabilitationsbehandlung angeboten werden:

Die Neurologische Frührehabilitation ist zugeschnitten auf diejenigen Patienten, die nach einem Unfall, nach Schlaganfällen, Hirnblutungen und anderen schweren Erkrankungen des zentralen Nervensystems intensive Betreuung benötigen. Von beatmungspflichtigen Patienten auch im Wachkoma bis hin zu denjenigen, die nach erfolgreicher Rehabilitationsphase bereits kurz vor der Rückkehr nach Hause stehen, reicht das Spektrum, dessen Übergänge fließend sind.

Hinzu kommt die orthopädische Rehabilitation derer, die beispielsweise nach Gelenkersatz an Hüfte oder Knie in der Waldklinik wieder eine umfassende Alltagsbelastbarkeit erzielen wollen.

Diese weitgefasste Patientenstruktur bedingt unterschiedlichste Bedürfnisse, denen die Waldklinik mit ihrem hohen Anspruch an Qualität und Zuwendung gerecht werden will.

Zukunftsweisendes Food-Management

Rund 80 Prozent derer, die in der Neurologischen Frührehabilitation betreut werden, leiden unter Schluckstörungen. Für sie müssen Nahrungsmittel gemäß ärztlichen Vorgaben in feinste Bestandteile zerkleinert, hinsichtlich der Zusammensetzung genau kontrolliert und auf die Stationen geliefert werden. Essen ist für diese Patienten ein wichtiger Teil ihrer Therapie, die sie mit ausgebildeten Fachkräften (Schlucktherapeuten) bewältigen. Allein für diese Personengruppe ist Tag für Tag die Zubereitung von fünf verschiedenen (Phasen-) Kostformen, oft in kleinsten Mengen, notwendig.

Hinzu kommen Menüs für Patienten, die aufgrund ihrer Krankheit bestimmte Beschränkungen bei der Nahrungsmittelauswahl zu beachten haben. So gibt es unterschiedliche Diät- und Schonkostformen sowie allergenarme Kost. Und darüber hinaus wird auch für diejenigen gekocht, die vegetarisch essen wollen oder Sonderwünsche haben.

Hightech für Kochprofis

Mit seinen 25 Mitarbeitern bereitet Küchenchef Klaus Bockelmann täglich mindestens 20 verschiedene Menü-Konstellationen zu. Anschließend müssen die Menüs auf Tabletts richtig portioniert und auf schnellstem Wege in den Speisesaal bzw. auf die Stationen gebracht werden. Dies dreimal täglich. Punktgenau. Und für bis zu 170 Patienten. Dazu kommt noch das Essen für die Mitarbeiter – eine Herkulesaufgabe.

Umso glücklicher ist Klaus Bockelmann über die neue Küche. „Die räumliche Neuorganisation verbessert unsere Arbeitsabläufe ganz entscheidend und entlastet unsere Mitarbeiter", lobt er.

Die Grundzüge der Neuerung: Die Bereiche für warme Küche mittags und kalte Küche mit Frühstück und abendlichem Büffetangebot wurden getrennt. An einem gesonderten Portioniertisch können mehrere Mitarbeiter gleichzeitig tätig sein.

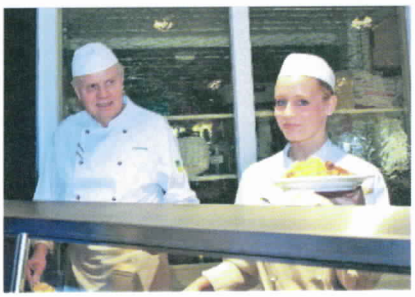
Neue, nun mitten im Raum angeordnete Spezialküchengeräte wie zwei Ceran-Herde und diverse Koch- und Bratvorrichtungen erleichtern die Zubereitung. Die Aufteilung in verschiedene Arbeitssektoren schafft größere Ruhe und entspricht strengsten Hygienevorgaben. Die neue Belüftungsanlage sichert darüber hinaus ein angenehmes Klima. Und auch die Induktionswagen, auf denen die Speisen warmgehalten und auf die Stationen für die schwerer betroffenen Patienten gebracht werden, haben jetzt ihren festen Platz.

Der zentrale Speisesaal für Patienten wirkt hell und freundlich. Weißes Holzwerk, in hellem Creme-Ton gestrichene Wände, darauf Kunstfotos norddeutscher Städte und Landschaften als Hingucker, bis auf den Boden reichende Fenster, durch die Tageslicht hereinströmt, Oberlichter, die abends für spezielle Beleuchtungseffekte genutzt werden. Und ein heller Design-Fußboden in edler Holzoptik, auf dem die farblich abgestimmten Schränke, Tische und Stühle harmonisch zur Geltung kommen. Neugestaltet ist auch der Büffet-Bereich. Statt einem stehen jetzt drei Büffets zur Verfügung, an denen sich die Patienten nach Herzenslust mit Leckereien eindecken können, ohne dafür lange anstehen zu müssen. Hier speisen diejenigen, die in ihrer Reha bereits weit fortgeschritten sind. Der Raum ist bewusst einer öffentlichen Gastronomie nachempfunden, um den Patienten die Wiedereingewöhnung und schließlich die Rückkehr in den Alltag zu erleichtern. Mit diesem Konzept erfüllt der neue Speisesaal der Waldklinik selbst hochgesteckte gastronomische und therapeutische Ansprüche.

Links: Die Waldklinik Jesteburg hat sich zu einem modernen Zentrum für Rehabilitation entwickelt Foto: Waldklinik Jesteburg

Rechts: Waldklinik-Chef in dritter Generation: Dr. rer. pol. Hans-Heinrich Aldag

Hightech für Kochprofis: Hier werden dreimal am Tag bis zu 170 Patientenmahlzeiten zubereitet



Links: Guten Appetit: Küchenchef Klaus Bockelmann und Koch-Azubi Carmen Rohde servieren Leckereien am Buffet

Rechts: Freut sich über die neue Ausstattung: Küchenchef Klaus Bockelmann

Fotos (4): N. Franke

Geschichte des „Rüsselkäfer"

Die baulichen Ursprünge des Rehabilitationszentrums Waldklinik Jesteburg gehen zurück auf ein Ausflugslokal, das 1926 an der Stelle einer ehemaligen Waldarbeiterhütte von Anneliese und Heinrich Aldag eröffnet wurde.

Namensgeber für das Lokal „Rüsselkäfer" war ein Waldschädling, der den Klecker Wald Jahre zuvor heimgesucht hatte. Noch heute ist die Klinik unter Einheimischen als „der Rüsselkäfer" bekannt.

Während des Krieges wurde der Landgasthof zur Lungenheilstätte umgewandelt und 1948 an die Familie Aldag zurückgegeben, mit der Verpflichtung, die Heilstätte weiterzuführen und auszubauen. Unter den Händen von Gerda und Hans-Hinnerk Aldag nahm die Klinik stetigen Aufschwung. Seit Mitte der 80er Jahre wird die Waldklinik in dritter Generation von Dr. rer. pol. Hans-Heinrich Aldag vertreten.

Familie Aldag entwickelte die Heilstätte weiter zu einer modernen Fachklinik für Patienten mit neurologischen, neurotraumatologischen und orthopädischen Verletzungen und Erkrankungen.

Nordheide Wochenblatt, Sonntag d. 18.04.2015

Fotos: nf

Der Speisesaal bietet jetzt ein helles und freundliches Ambiente

Millionen-Investition für mehr Effektivität und Komfort

Waldklinik mit umgestaltetem Küchentrakt – Vorteile für Mitarbeiter und Patienten

(nf/ah). In das historische Hauptgebäude des Rehabilitationszentrums Waldklinik Jesteburg, dessen Ursprung auf das Jahr 1926 zurückgeht, hat jetzt modernste Technik Einzug gehalten: Die Küche wurde komplett umstrukturiert und erneuert. Auch der Speisesaal ist umgebaut. Mit seinem hellen, freundlichen Ambiente erinnert er schon fast an ein Sternerestaurant.

Waldklinik-Geschäftsführer Dr. Hans-Heinrich Aldag blickt zufrieden auf das Ergebnis der sechsmonatigen Umbauarbeiten, in deren Verlauf sehr viel Improvisation nötig war. Mit der 1,1 Millionen-Investition, von der ein Teil nach dem Krankenhausfinanzierungsgesetz durch das Land gefördert wurde, hat das bekannte „Zentrum für Rehabilitation" seine räumlichen Strukturen der veränderten Nutzung angepasst und die Umsetzung modernen Food-Managements ermöglicht. Das kommt den insgesamt 370 Mitarbeitern zugute, vor allem aber den Patienten.

Die Waldklinik ist heute eine Spezialeinrichtung mit 170 Betten, in der verschiedene Formen der Krankenhaus- und Rehabilitationsbehandlung angeboten werden: Die Neurologische Frührehabilitation ist zugeschnitten auf diejenigen Patienten, die nach einem Unfall, nach Schlaganfällen, Hirnblutungen und anderen schweren Erkrankungen des zentralen Nervensystems intensive Betreuung benötigen. Von beatmungspflichtigen Patienten auch im Wachkoma bis hin zu denjenigen, die nach erfolgreicher Rehabilitationsphase bereits kurz vor der Rückkehr nach Hause stehen, reicht das Spektrum, dessen Übergänge fließend sind.

Waldklinik-Geschäftsführer Dr. Hans-Heinrich Aldag freut sich über die gelungene Umsetzung der Pläne

Hinzu kommt die orthopädische Rehabilitation derer, die beispielsweise nach Gelenkersatz an Hüfte oder Knie in der Waldklinik wieder eine umfassende Alltagsbelastbarkeit erzielen wollen.

Diese weitgefasste Patientenstruktur bedingt unterschiedlichste Bedürfnisse, denen die Waldklinik mit ihrem hohen Anspruch an Qualität und Zuwendung gerecht werden will.

Rund 80 Prozent derer, die in der Neurologischen Frührehabilitation betreut werden, leiden unter Schluckstörungen. Für sie müssen Nahrungsmittel gemäß ärztlichen Vorgaben in feinste Bestandteile zerkleinert, hinsichtlich der Zusammensetzung genau kontrolliert und auf die Stationen geliefert werden.

Essen ist für diese Patienten ein wichtiger Teil ihrer Therapie, die sie mit ausgebildeten Fachkräften (Schlucktherapeuten) bewältigen. Allein für diese Personengruppe ist Tag für Tag die Zubereitung von fünf verschiedenen (Phasen-)Kostformen, oft in kleinsten Mengen, notwendig.

Hinzu kommen Menüs für Patienten, die aufgrund ihrer Krankheit bestimmte Beschränkungen bei der Nahrungsmittelauswahl zu beachten haben. So gibt es unterschiedliche Diät- und Schonkostformen sowie allergenarme Kost. Und darüber hinaus wird auch für diejenigen gekocht, die vegetarisch essen wollen oder Sonderwünsche haben.

Das Küchenteam ist begeistert von der neuen Küche

Nordheide Wochenblatt, Sonntag d. 18.04.2015

„Hier macht das Kochen Spaß“

Küchenchef Klaus Bockelmann und sein Team sorgen dafür, dass es jedem Patienten schmeckt

(nf/ah). Mit seinen 25 Mitarbeitern bereitet Küchenchef Klaus Bockelmann täglich mindestens 20 verschiedene Menükonstellationen zu. Anschließend müssen die Menüs auf Tabletts portioniert und in den Speisesaal bzw. auf die Stationen gebracht werden. Dies dreimal täglich. Punktgenau. Und für bis zu 170 Patienten. Dazu kommt noch das Essen für die Mitarbeiter. - Eine Herkulesaufgabe.

Fotos: nf

Küchenchef Klaus Bockelmann am neuen Arbeitsplatz

Umso glücklicher ist Klaus Bockelmann über die neue Küche. „Die räumliche Neuorganisation verbessert unsere Arbeitsabläufe ganz entscheidend und entlastet unsere Mitarbeiter“, lobt er. Die Grundzüge der Neuerung: Die Bereiche für warme Küche mittags und kalte Küche mit Frühstück und abendlichem Büffetangebot wurden getrennt. An einem gesonderten Portioniertisch können mehrere Mitarbeiter gleichzeitig tätig sein. Neue, nun mitten im Raum angeordnete Spezialgeräte wie zwei Ceran Herde und diverse Koch- und Bratvorrichtungen erleichtern die Zubereitung.

Die Aufteilung in verschiedene Arbeitssektoren schafft größere Ruhe und entspricht strengsten Hygienevorgaben. Die neue Belüftungsanlage sichert ein angenehmes Klima. Und auch die Induktionswagen, auf denen die Speisen warmgehalten und auf die Stationen für die schwerer betroffenen Patienten gebracht werden, haben jetzt ihren festen Platz.

Hier schmeckt’s wie im Restaurant

Hell, freundlich und sehr stylish: der zentrale Speisesaal der Waldklinik

(nf/ah). Während der Reha essen wie im Restaurant – dank neu gestaltetem Speisesaal ist das in der Waldklinik jetzt möglich. Der zentrale Speisesaal für Patienten wirkt hell und freundlich. Weißes Holzwerk, in hellem Cremeton gestrichene Wände, darauf Kunstfotos mit Motiven norddeutscher Städte und Landschaften als Hingucker, bis auf den Boden reichende Fenster, durch die Tageslicht hereinströmt, Oberlichter, die abends für spezielle Beleuchtungseffekte genutzt werden. Und ein heller Design-Fußboden in edler Holzoptik, auf dem die farblich abgestimmten Schränke, Tische und Stühle harmonisch zur Geltung kommen.

Fotos: nf

Der Speisesaal: eine gelungene Kombination von Tradition und Moderne

Neugestaltet ist auch der Büffet-Bereich. Statt einem stehen jetzt drei Büffets zur Verfügung, an denen sich die Patienten nach Herzenslust mit Leckereien eindecken können, ohne dafür lange anstehen zu müssen.

Hier speisen diejenigen, die in ihrer Reha bereits weit fortgeschritten sind. Der Raum ist bewusst einer öffentlichen Gastronomie nachempfunden, um den Patienten die Wiedereingewöhnung und schließlich die Rückkehr in den Alltag zu erleichtern.

Mit diesem Konzept erfüllt der neue Speisesaal der Waldklinik selbst hochgesteckte gastronomische und therapeutische Ansprüche.

Winsener Anzeiger, Sonnabend/Sonntag d. 18./19.04.2015

Investitionen in mehr Effektivität und Komfort

Waldklinik mit umgestaltetem Küchentrakt und Speisesaal

kr **Jesteburg.** In das historische Hauptgebäude des Rehabilitationszentrums Waldklinik Jesteburg, dessen Ursprung auf das Jahr 1926 zurückgeht, hat jetzt Hightech Einzug gehalten: Die Küche wurde komplett umstrukturiert und erneuert. Auch der Speisesaal ist umgebaut. Mit seinem hellen, freundlichen Ambiente erinnert er schon fast an ein Sterne-Restaurant.

Waldklinik-Geschäftsführer Dr. Hans-Heinrich Aldag blickt zufrieden auf das Ergebnis der sechsmonatigen Umbauarbeiten, in deren Verlauf sehr viel Improvisation nötig war. Mit der 1,1-Millionen-Euro-Investition, von der ein Teil nach dem Krankenhausfinanzierungsgesetz durch das Land gefördert wurde, hat das bekannte „Zentrum für Rehabilitation" seine räumlichen Strukturen der veränderten Nutzung angepasst und die Umsetzung modernen Food-Managements ermöglicht. Das kommt den insgesamt 370 Mitarbeitern zugute, vor allem aber den Patienten.

Die Waldklinik ist heute eine Spezialeinrichtung mit 170 Betten, in der verschiedene Formen der Krankenhaus- und Rehabilitationsbehandlung angeboten werden: Die Neurologische Frührehabilitation ist zugeschnitten auf diejenigen Patienten, die nach einem Unfall, nach Schlaganfällen, Hirnblutungen und anderen schweren Erkrankungen des zentralen Nervensystems intensive Betreuung benötigen. Von beatmungspflichtigen Patienten auch im Wachkoma bis hin zu denjenigen, die nach erfolgreicher Rehabilitationsphase bereits kurz vor der Rückkehr nach Hause stehen, reicht das Spektrum, dessen Übergänge fließend sind. Hinzu kommt die orthopädische Rehabilitation derer, die beispielsweise nach Gelenkersatz an Hüfte oder Knie in der Waldklinik wieder eine umfassende Alltagsbelastbarkeit erzielen wollen.

Waldklinik-Geschäftsführer Dr. Hans-Heinrich Aldag.

Diese weitgefasste Patientenstruktur bedingt unterschiedlichste Bedürfnisse, denen die Waldklinik mit ihrem hohen Anspruch an Qualität und Zuwendung gerecht werden will.

Rund 80 Prozent derer, die in der Neurologischen Frührehabilitation betreut werden, leiden unter Schluckstörungen. Für sie müssen Nahrungsmittel gemäß ärztlichen Vorgaben in feinste Bestandteile zerkleinert, hinsichtlich der Zusammensetzung genau kontrolliert und auf die Stationen geliefert werden.

Essen ist für diese Patienten ein wichtiger Teil ihrer Therapie, die sie mit ausgebildeten Fachkräften – Schlucktherapeuten – bewältigen. Allein für diese Personengruppe ist Tag für Tag die Zubereitung von fünf verschiedenen Kostformen, oft in kleinsten Mengen, notwendig.

Hinzu kommen Menüs für Patienten, die aufgrund ihrer Krankheit bestimmte Beschränkungen bei der Nahrungsmittelauswahl zu beachten haben. So gibt es unterschiedliche Diät- und Schonkostformen sowie allergenarme Kost. Und darüber hinaus wird auch für diejenigen gekocht, die vegetarisch essen wollen oder Sonderwünsche haben.

Küchenchef Klaus Bockelmann und sein Team freuen sich über Top-Arbeitsbedingungen.

Winsener Anzeiger, Sonnabend/Sonntag d. 18./19.04.2015

Hier schmeckt es wie im Restaurant

Hell, freundlich und sehr stylish: der zentrale Speisesaal

Der Speisesaal präsentiert sich nach dem Umbau hell und freundlich. Fotos: po

kr **Jesteburg.** Während der Reha essen wie im Restaurant – dank neu gestaltetem Speisesaal ist das in der Waldklinik jetzt möglich. Der zentrale Speisesaal für Patienten wirkt hell und freundlich. Weißes Holzwerk, in hellem Cremeton gestrichene Wände, darauf stylische Kunstfotos norddeutscher Städte und Landschaften als Hingucker, bis auf den Boden reichende Fenster, durch die Tageslicht hereinströmt, Oberlichter, die abends für spezielle Beleuchtungseffekte genutzt werden. Und ein heller Design-Fußboden in edler Holzoptik, auf dem die farblich abgestimmten Schränke, Tische und Stühle harmonisch zur Geltung kommen.

Neugestaltet ist auch der Büfett-Bereich. Statt einem stehen jetzt drei Büfetts zur Verfügung, an denen sich die Patienten nach Herzenslust mit Leckereien eindecken können, ohne dafür lange anstehen zu müssen.

Im neuen Speisesaal essen diejenigen, die in ihrer Reha bereits weit fortgeschritten sind. Der modern gestaltete Raum ist bewusst einer öffentlichen Gastronomie nachempfunden, um den Patienten die Wiedereingewöhnung und schließlich die Rückkehr in den Alltag zu erleichtern.

Mit diesem Konzept erfüllt der neue Speisesaal der Waldklinik Jesteburg selbst hochgesteckte gastronomische und therapeutische Ansprüche.

Geschichte des „Rüsselkäfer"

kr **Jesteburg.** Vom Landgasthof zum Rehazentrum: Die Geschichte des „Rüsselkäfer" erstreckt sich über drei Generationen. Die baulichen Ursprünge des Rehabilitationszentrums Waldklinik Jesteburg gehen zurück auf ein Ausflugslokal, das 1926 an der Stelle einer ehemaligen Waldarbeiterhütte von Anneliese und Heinrich Aldag eröffnet wurde. Namensgeber für das Lokal „Rüsselkäfer" war ein Waldschädling, der den Klecker Wald Jahre zuvor heimgesucht hatte. Noch heute ist die Klinik unter Einheimischen als „der Rüsselkäfer" bekannt.

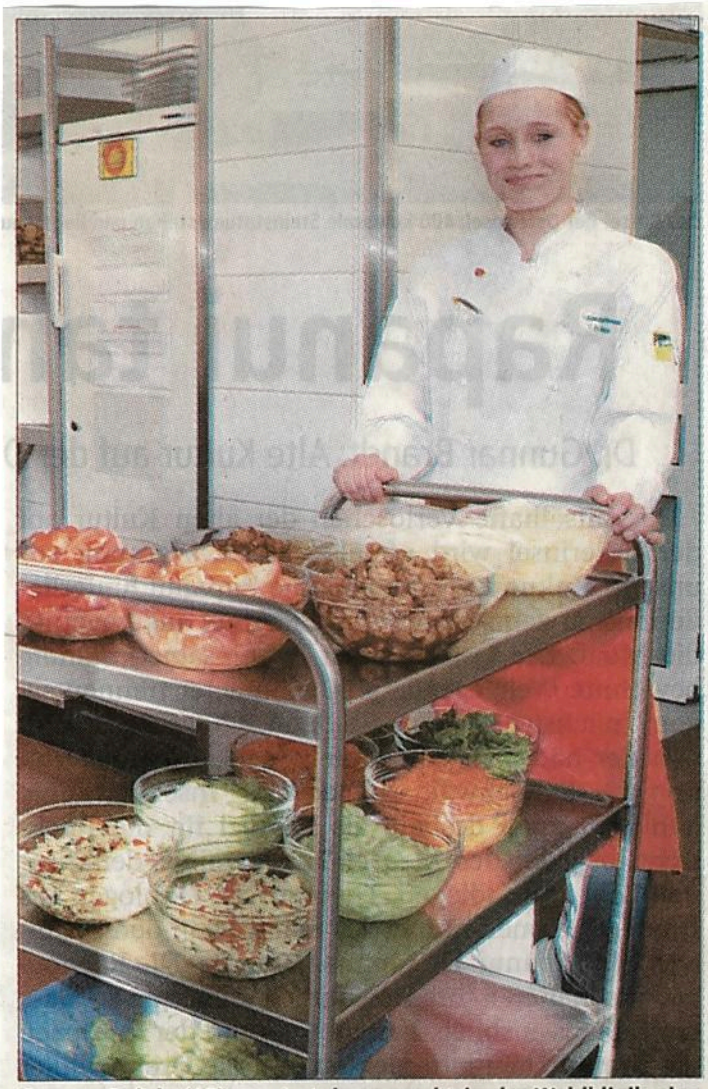
Lungenheilstätte seit dem Krieg

Während des Krieges wurde der Landgasthof zur Lungenheilstätte umgewandelt und 1948 an die Familie Aldag zurückgegeben, mit der Verpflichtung, die Heilstätte weiterzuführen und auszubauen. Unter den Händen von Gerda und Hans-Hinnerk Aldag nahm die Klinik stetigen Aufschwung.

Seit Mitte der 80er-Jahre wird die Waldklinik in dritter Generation von Dr. rer. pol. Hans-Heinrich Aldag vertreten. Familie Aldag entwickelte die Heilstätte weiter zu einer modernen Fachklinik für Patienten mit neurologischen, neurotraumatologischen und orthopädischen Verletzungen und Erkrankungen.

Ständige umfangreiche Investitionen und Erweiterungen, fast im Jahrestakt, kennzeichnen auch die jüngere Geschichte des Rehabilitationszentrums, das nach wie vor auf Wachstumskurs ist.

Winsener Anzeiger, Sonnabend/Sonntag d. 18./19.04.2015



Carmen Rohde (19) aus Jesteburg macht in der Waldklinik eine Ausbildung zur Köchin. Fotos: po

Mit seinen 25 Mitarbeitern bereitet Küchenchef Klaus Bockelmann täglich mindestens 20 verschiedene Menükonstellationen zu. Anschließend müssen die Menüs auf Tabletts portioniert und in den Speisesaal beziehungsweise auf die Stationen gebracht werden. Dies dreimal täglich. Punktgenau. Und für bis zu 170 Patienten. Dazu kommt noch das Essen für die Mitarbeiter. Eine Herkulesaufgabe.

Umso glücklicher ist Klaus Bockelmann über die neue Küche. „Die räumliche Neuorganisation verbessert unsere Arbeitsabläufe ganz entscheidend und entlastet unsere Mitarbeiter", lobt er. Die Grundzüge der Neuerung: Die Bereiche für warme Küche mittags und kalte Küche mit Frühstück und abendlichem Büfettangebot wurden getrennt. An einem gesonderten Portioniertisch können mehrere Mitarbeiter gleichzeitig tätig sein. Neue, nun mitten im Raum angeordnete Spezialgeräte wie zwei Ceran-Herde und diverse Koch- und Bratvorrichtungen erleichtern die Zubereitung.

Die Aufteilung in verschiedene Arbeitssektoren schafft größere Ruhe und entspricht strengsten Hygienevorgaben. Die neue Belüftungsanlage sichert ein angenehmes Klima. Und auch die Induktionswagen, auf denen die Speisen warmgehalten und auf die Stationen für die schwerer betroffenen Patienten gebracht werden, haben jetzt ihren festen Platz.

In der neuen Küche lässt sich gut arbeiten – das findet auch die Auszubildende Carmen Rohde.

Schöne Atmoshäre – optimale Versorgung

„Neu“ kann jeder Architekt, der eine gut, der andere besser. Altes und Neues miteinander zu verbinden und dabei zu einer hundertprozentigen Lösung zu kommen, ist schwer. In der Jesteburger Waldklinik ist dieses Kunststück jetzt gelungen. Die Bendestorfer Architektin Franziska Sluyterman von Langeweyde hat den Speisesaal der bekannten Reha-Klinik umgestaltet. Dies ist im Zuge der Erneuerung des gesamten Küchentrakts geschehen. 1,1 Millionen Euro haben die Baumaßnahmen insgesamt gekostet. „Den Löwenanteil hat hierbei die neue Küche verschlungen“, erklärt der Leiter der renommierten Rehabilitationsklinik, Dr. Hans-Heinrich Aldag. Reine und unreine Zonen sind nun strikt getrennt und die jeweilige Frühstücks-, Mittags- und Abendverpflegung kann punktgenau zubereitet werden. „Gerade die genaue Portionierung für unsere Patienten ist in der neuen Küche optimal möglich“, erklärt Küchenchef Klaus Bockelmann. Das integrierte Zentrum für Rehabilitation bietet Patienten mit schwersten Beeinträchtigungen nach Unfällen, Schlaganfällen, Hirnblutungen, Sauerstoffmangelschäden, Hirnhautentzündungen, Querschnitt- und Guillain-Barré-Syndrom sowie anderen Erkrankungen des Nervensystems eine neurologische Frührehabilitation an. 70 bis 80 Prozent dieser Patienten leiden an Schluckstörungen. Je nach Grad der Beeinträchtigung wird für die Patienten ein speziell auf den Einzelnen abgestimmter Speiseplan in der Küche zubereitet. „Der Umbau hat fast sechs Monate gedauert. In dieser Zeit wurde in Containern gekocht, und es war immer nur die Hälfte des Speiseraums geöffnet. Das war für die Crew um unseren Küchenchef nicht immer einfach, aber alle waren hoch motiviert und haben großartig mitgezogen“, sagt Klinik-Chef Dr. Aldag. Die Mitarbeiter des Küchenteams werden durch die neuen Küchengeräte von schwerer körperlicher Arbeit entlastet. So genießen die Patienten die noch höhere Qualität des Essens und das Küchenteam die Qualitäten der neuen Küche. Der umgestaltete Speiseraum würde einem noblen Restaurant zur Ehre gereichen. Die Fenster auf der Südseite sind nun bodentief und lassen viel Licht in den Raum. Zusätzlich wurden Oberlichter eingebaut, die geschickt an den Stil der Räume angepasst sind. Die Eichentäfelung erstrahlt in frischem Weiß und der Fußboden ist mit einem Designbelag in Holzoptik gestaltet. Die vertrauten Stühle und Tische kommen nun in ihrer schlichten Eleganz viel besser zur Geltung.

So wird der Patient in der Jesteburger Waldklinik nicht nur medizinisch optimal versorgt - auch die schöne Atmosphäre und das gute Essen tragen zur Genesung bei.

www.waldklinik-jesteburg.de

Küchenchef Klaus Bockelmann

Hell, großzügig und gediegen: Der neugestaltete Speiseraum

Dr. Hans-Heinrich Aldag mit dem Küchen-Team der Waldklinik