

- Das Lokal versteht gutes Essen als Teil des Heilungsprozesses, es richtet sich an Patienten und an Gäste von außen
- Statt auf Fertiggerichten setzt das Krankenhaus Jerusalem künftig auf Kost aus der eigenen Restaurantküche

EVA EUSTERHUS

Eine kulinarische Verpflegungsstätte im Krankenhaus – ohne die üblichen Merkmale wie quietschenden Linoleumböden, weiße Kittel und Teller mit Plastikdeckeln – sollte das „Santé“ werden. „Ein Ort, der Kranke und Gesunde zum Genießen einlädt und die Gäste vereint in der Liebe zu gutem Essen“, so beschreibt Geschäftsführerin Jule Dorandt das Konzept.

Wer die 32-jährige Köchin – die schon die Gäste im „Nil“ kredenzt – kennenlernt, merkt schnell, dass es ihr um mehr geht als nur um gutes Essen. Natürlich sei die Idee, ein feines Restaurant in einem Krankenhaus zu eröffnen, ein kleines Abenteuer gewesen. Und natürlich gab es sie, die blöden Sprüche: „Wie soll das denn funktionieren: Auf der einen Seite sitzt dann die Bademantel-Fraktion mit Wundbeuteln und links das Lattemacchiato-Volk, oder wie stellst du dir das vor?“ Jule Dorandt rollt mit den Augen, wenn sie die Bedenkenträger zitiert, die anfangs an der Idee zweifelten. „Ich wusste gleich, wie das mal aussehen soll“, sagt sie und schaut sich um. Mit Blümchentapete, gemütlichen Sofaecken, coolen Lampen und einem freigelegten Dachstuhl erinnert im „Santé“

ANZEIGE



Wer krank ist, fühlt sich ausgeschlossen vom Leben – das „Santé“ im Krankenhaus Jerusalem versteht sich als Begegnungsstätte

# Guten Appetit – und gute Besserung!

Im Jerusalem-Krankenhaus hat ein richtiges Restaurant eröffnet

Eingriffen zu einem der größten Brustkrebszentren in Deutschland gehört. „Wir wollen, dass unsere Patienten sich bei uns gut aufgehoben fühlen, dass sie sich wohlfühlen. Essen ist dabei ein ganz zentraler Punkt“, so Schlotfeldt.

Der Gedanke, ein Restaurant zu eröffnen, kam eher zufällig. Zunächst war geplant, die Verkostung der Patienten wieder aus der eigenen Krankenhausküche zu bewerkstelligen. Die alte war vor fünf Jahren aufgegeben worden und fristete seitdem ein nutzloses und vor allem unschönes Dasein. „Es zeichnete sich ab, dass der Umbau einiges kosten würde. Wenn wir schon so viel Geld in die Hand nehmen, dann lass uns daraus ein wirklich schönes Restaurant für Patienten und Gäste machen“, dachten wir uns“, so der Feinschmecker Schlotfeldt.

Schnell nahm sich ein echter Gourmetkoch des Projektes an: Steffen Burkhardt, der 14 Jahre lang das „Nil“ gemacht hatte, arbeitete ein Konzept aus: saisonale Frischeküche mit Produkten aus regionalem und ökologischem Anbau, zum Teil mit alten, besonders nährhaften Gemüsesorten. Im „Santé“ tischte nun Chefkoch Adrian Smith, der zuvor im „Le Canard“ und im „Tafelhaus“ kochte, feine Hausmannskost auf: kalte



Professor Timm C. Schlotfeldt vom Mammazentrum und Jule Dorandt

Gurkensuppe mit hausgebeiztem Lachs, Tafelspitz mit warmem Kartoffelsalat, Ochsenbäckchen und Senf-Eier mit Kartoffelstampf, und am Sonntag gibt es immer zusätzlich ein Braten- oder Rouladengericht nach Urgroßomas Art. Sobald sich der Restaurantbetrieb eingependelt

hat, sollen auch für die Patienten auf Station von hier aus bekocht werden.

Das das „Santé“ ein besonderes Restaurant ist, wird am besten deutlich, wenn Jule Dorandt die Geschichte mit dem Champagner erzählt. Selbstverständlich kann das „Santé“ eine ausgesuchte Weinkarte vorweisen, auch gibt es alle anderen gängigen Alkoholika. Doch an eins hatte man an den ersten Tagen nach der Eröffnung nicht gedacht: an Champagner. „Eines Tages sagte mir unser Barchef: Jule, wir müssen unbedingt ein paar Flaschen guten Champagner dahaben“, erzählt sie und fügt hinzu. „Kein Problem. Ich glaube zwar nicht, dass der hier so oft nachgefragt wird, aber gut.“

Ein paar Tage später wurde sie eines Besseren belehrt. Eine Frau, die operiert worden war, hatte Grund zum Feiern: Aus ihrem Befund ging hervor, dass der Brustkrebs vollständig entfernt werden konnte. „Die Frau nahm mit ihrer ganzen Familie Platz und bestellte für alle Gäste Champagner.“ Das seien die Momente, in denen das „Santé“ seinem Namen ganz besonders alle Ehre mache: Aus dem Französischen übersetzt heißt es Gesundheit – und mit Ausrufezeichen „Prost!“.

nichts an eine herkömmliche Hospital-Cafeteria. Und die Patienten haben Bademantel und Hausschuhe gegen Schickes eingetauscht.

Es war Timm C. Schlotfeldt, der den Impuls für ein Restaurant gab. Klar war: Es sollte aus der Reihe der üblichen Lokaltäten dieser Art herausfallen. „Krankenhauscafeteria, da denkt doch jeder an pappige Käsebrötchen und trockenen Butterkuchen“, sagt er. Diese Klischees galt es zu durchbrechen. Mit vier weiteren Kollegen leitet der 56-Jährige am Krankenhaus Jerusalem das Mammazentrum Hamburg, das mit jährlich 2500