

Kunde acht, Box auf Rollator

Essen auf Rädern – wer kocht das eigentlich, wer fährt es aus und bleibt es wirklich heiß? Schmecken die Menüs und sind sie ernährungsphysiologisch sinnvoll zusammengestellt? Was empfehlen Experten? Der Kreisverband Rhein-Pfalz des Roten Kreuzes ist ein Anbieter des rollenden Speiseservices in der Region und hat uns einen Vormittag lang hinter die Kulissen schauen lassen.

VON BRITTA WILLEKE

MUTTERSTADT/NEUHOFFEN/LIMBURGERHOF. Renate Müller* bekommt heute Hausmacher Bratwürste mit Soße, Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln. Ein Rechteck mit Alufolie abgedeckt in einer Warmhaltebox. Beate Wand trägt das Mittagessen in den ersten Stock eines großen Einfamilienhauses. Der Treppenaufgang ist durch ein Kindergitter gesichert. „Wer sind Sie denn?“, ruft die Seniorin der Mitarbeiterin vom Deutschen Roten Kreuz (DRK) mit heiserer Stimme entgegen.

Renate Müller muss das ertragen: Menschen haben Schlüssel zu ihrer Wohnung. Sie gehen ein und aus. Gerade löst die Fahrerin von Essen auf Rädern die Pflegerin der Sozialstation ab. Hallo-Sagen auf der Treppe. Oben dann sind zuerst die Vorderräder zu sehen, kurz darauf der ganze Rollator und schließlich Renate Müller. Die Limburgerhoferin steht im Flur. „Ach, das Mittagessen“, sagt sie knapp, legt aber gleich darauf richtig los. Also das Ei, das sei mal gar nichts gewesen, schimpft sie. Ja, das Spiegelei meine sie, das es gerade dieser Tage gegeben habe. Zu zäh, zu geschmacklos. Überhaupt, das Essen schmecke ihr nicht mehr. Früher sei es besser gewesen.

Beate Wand ist die Situation peinlich. Gleich bei der ersten Kundin Theater. Ausgerechnet jetzt, da die Zeitung dabei ist. Aber die Krux bei Essen ist: Geschmäcker sind verschieden. Gemäkelt und beanstandet wird in Restaurants, Kantinen, bei Lieferservices und sogar zu Hause am Mittagessenstisch. Doch muss Essen auf Rädern nicht besonders gut sein? Ältere Menschen brauchen doch eine gesunde, ausgewogene und bekömmliche Mahlzeit. Kann das ein Lieferant überhaupt gewähren?

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat dem Thema „Essen auf Rädern“ im Ernährungsbericht 2012 ein ganzes Kapitel gewidmet. Dieser Report wird alle vier Jahre herausgegeben und durchleuchtet die Ernährungssituation in Deutschland. Er setzt wechselnde Schwerpunkte. Im 2012er Bericht geht es also um Senioren und ihre Verpflegung. 844 von 2496 angeschriebenen Lieferdiensten haben laut Verbraucherservice Bayern, der die Ergebnisse zusammenfasst, bei der Untersuchung mitgemacht. Das Fazit: Das Angebot lässt sich verbessern, aber es sind Fortschritte erzielt worden – vor allem, was die Bestell- und Stornierungsmöglichkeiten sowie die Warmhaltezeiten anbelangen.

Qualitätstests haben ergeben: Nicht allen Lebensmitteln bekommt langes Warmhalten.

Schwierigkeiten sehen die Experten der DGE noch bei der physiologischen Qualität: Wissen die Anbieter, wie viele Kalorien und Nährstoffe ihre Menüs enthalten? Oft nicht, heißt es in dem Bericht. Zudem würden noch zu wenig Obst und Salat angeboten. Die Ergebnisse decken sich laut Verbraucherservice Bayern mit einer Untersuchung der Stiftung Warentest aus dem Jahre 2011. Das Essen sei allgemein zwar geschmacklich in Ordnung, befand die Stiftung Warentest, aber zu salzig und zu fett. Außerdem enthalte es oft zu wenig Kohlenhydrate und Ballaststoffe. In Ordnung seien Lebensmittel auf dem Speisezettel, denen längere Warmhaltezeiten nicht bekommen.

Da sind wir wieder bei Renate Müllers Spiegelei – gebacken, schockgefrostet, hochohitzt. Da muss sich jeder selber fragen, ob er einem Hüh-

ZUR SACHE

Checkliste

Die Verbraucherzentralen haben eine Checkliste zusammengestellt, was Essen auf Rädern bieten sollte. Hier ein Auszug:

- Täglich ein Menü in der gewünschten Kostform.
- Die Speisen sind eindeutig und verständlich bezeichnet.
- Es ist täglich Gemüse im Angebot.
- Es können mindestens dreimal in der Woche Salat oder Rohkost geliefert werden.
- Es werden Vollkornkomponenten angeboten.
- Es kann Obst mitbestellt werden.
- Es stehen vegetarische Gerichte zur Auswahl.
- Fleischsorten sind gekennzeichnet.
- Alkohol wird deklariert.
- Allergene Zutaten und Zusatzstoffe werden auf dem Speiseplan angegeben.
- Die Bestellung der Mahlzeiten kann kurzfristig erfolgen.
- Nachträglich können Ab- oder Umbestellungen vorgenommen werden.
- Die Mahlzeiten können zum gewünschten Zeitpunkt geliefert werden.
- Das Personal hat Zeit für Rückfragen.
- Die Versorgung ist auch am Wochenende und an den Feiertagen gewährleistet. (btw)

Hausmacher Bratwürste oder Kartoffelküchle? Fünf Menüs bietet der Service des DRK-Kreisverbands täglich an. Wer will, kann einen Salat, ein Dessert oder Kuchen dazu bestellen. Achtung heiß: Mit rund 92 Grad kommen die meisten Essen aus dem Ofen – so können sie während der Tour abkühlen, ohne kalt zu werden. Beate Wasner (links) und Beate Wand sortieren die Schalen in der Küche, bevor sie auf Fahrt zu den Kunden gehen. FOTOS: KUNZ (4)/DPA

neri zutraut, nach diesem Prozedere noch gut zu schmecken.

Weil es Beschwerden über das Essen gab, hat der Rote-Kreuz-Kreisverband Rhein-Pfalz im Dezember erst den Anbieter gewechselt. Die Menüs werden ihm seither nicht mehr heiß angeliefert, sondern gefroren. Der Vorteil: Die Speisen werden nicht länger warmgehalten als nötig, damit bleiben Nährstoffe besser erhalten. Heißt aber auch, dass die Mittagessen vor Ort erhitzt werden müssen. Dafür hat der Kreisverband aufgerüstet. „Gefrierschränke, Edelstahlanrichten, Konvektomaten haben wir uns anschaffen müssen“, erzählt Carsten Seibert vom DRK, als er am Morgen in den großen Küchenraum führt. Ein Nebenraum der Mutterstadter Geschäftsstelle in der Speyerer Straße.

Hier wird um 9 Uhr bereits Mittagessen „gekocht“. Dazu werden die Konvektomaten von zwei Mitarbeitern nach einem Plan bestückt. In einer Stunde etwa muss jedes Menü die richtige Temperatur haben und in der richtigen Warmhaltebox sitzen, damit es zum passenden Empfänger gefahren wird. Fünf Touren werden täglich von den Mitarbeitern abgefahren – rund 150 Mahlzeiten ausgeteilt. Da-

Deutsches Rotes Kreuz		Menükarte	
Aus Liebe zum Menschen.		Guten Appetit!	
Tag	1	2	3
Mo.	7116 Schweinegerichte Schweinegerichte mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7117 Hausmacher Bratwürste mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7118 Kartoffelküchle Kartoffelküchle mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße
Di.	7119 Hausmacher Bratwürste mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7120 Kartoffelküchle Kartoffelküchle mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7121 Schweinegerichte Schweinegerichte mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße
Mi.	7122 Schweinegerichte Schweinegerichte mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7123 Kartoffelküchle Kartoffelküchle mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7124 Hausmacher Bratwürste mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße
Do.	7125 Schweinegerichte Schweinegerichte mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7126 Kartoffelküchle Kartoffelküchle mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7127 Hausmacher Bratwürste mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße
Fr.	7128 Schweinegerichte Schweinegerichte mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7129 Kartoffelküchle Kartoffelküchle mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7130 Hausmacher Bratwürste mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße
Sa.	7131 Schweinegerichte Schweinegerichte mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7132 Kartoffelküchle Kartoffelküchle mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7133 Hausmacher Bratwürste mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße
So.	7134 Schweinegerichte Schweinegerichte mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7135 Kartoffelküchle Kartoffelküchle mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße	7136 Hausmacher Bratwürste mit Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße Kartoffeln und Soße



zu geht es quer durch den Rhein-Pfalz-Kreis bis in die Außenbezirke Ludwigshafens und an die Grenzen Frankenthal und Dürkheims.

Bevor das Essen in Mutterstadt auf die Räder geht, ist es schon einmal über Deutschlands Straßen gerollt. Start: Boxberg-Schweigern im Main-Tauber-Kreis. 137 Kilometer von Mutterstadt entfernt werden von Metzger und Köchen Würste gestopft, Paprika gefüllt, Maultaschen gefaltet und Pfannkuchen gebacken. Die Manufaktur Hofmann verspricht – der Name impliziert es – Handarbeit. Produziert werden nach Firmenaussage Menüs ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Farb- und Aromastoffe, ohne aufgeschlossene Pflanzeneiweiße und ohne Hefeextrakt, dafür mit unverfälschtem Geschmack.

Zwischen 6,40 und 8,60 Euro kostet ein Mittagessen. Zur Auswahl stehen täglich fünf Menüs: zweimal Vollkost, einmal leichte Vollkost, einmal ein vegetarisches Essen und einmal ein Schlemmer-Menü. Auf Wunsch gibt es auch kleine Portionen oder pürierte Kost. Zusätzlich können Dessert und Kuchen bestellt werden oder ein Salat von einem regionalen Anbieter.

Zu jedem Essen ein ansprechendes Bild: Die Menükarte ist bunt und sie steckt voller Informationen. Rund 20 Piktogramme und neun Zahlen machen auf Inhalts- und Zusatzstoffe aufmerksam, so wie es das Gesetz inzwischen verlangt. Bei der „leichten“ Variante werden zudem die Broteinheiten angegeben mit dem Vermerk, dass die Nährwerte außerdem auf das Menüetikett gedruckt werden.

Erna Dinges* interessiert viel mehr, wie das Essen riecht. Der Dame im Rollstuhl öffnet Beate Wand das Aluschälchen gleich. Erna Dinges ist zufrieden. Zum Geschnetzelten, ja, es ist noch heiß, gibt es Karotten. „Gemüse ist wichtig“, sagt sie und sticht mit der Gabel zu. „Lecker!“ So ist das morgens um 10,40 Uhr in Deutschland, während einige noch ihr Frühstückchen verdauen, wird an manchen Küchentischen schon zu Mittag gegessen.

Anschallen. Abschnallen. Autotür auf. Autotür zu. Wands Zeitplan ist straff, bis spätestens 14 Uhr sollen alle Essen ausgeliefert sein. Während sie an einigen Haustüren mit den Worten „Ach, ist es soweit“ begrüßt wird, warten andere Kunden um 11 Uhr schon ungeduldig auf den Inhalt der Warmhaltebox. Doch nicht immer

geht es huschhusch. Hier möchte eine Frau noch in die Strickjacke geholfen bekommen, dort wartet eine ältere Dame auf ein kurzes Schwätzchen. So viel Zeit muss sein. Das Rote Kreuz versteht seinen Service bewusst als sozialen Dienst. Viele alte Menschen, das lernt man auf der Essen-auf-Rädern-Reise, leben alleine in sehr großen, sehr leeren Häusern und sind einsam.

„Für manche unserer Kunden sind die Visite der Sozialstation und mein Besuch die einzigen sozialen Kontakte. Schlimm ist es in der Weihnachtszeit, da sind Ansprachebedürfnis und Verzweiflung besonders groß“, erzählt Beate Wand, während sie wieder ins Auto steigt. Als sie den Zündschlüssel umdreht, springt das Radio an. Es ist 10,50 Uhr, Amy McDonald singt und wir fahren von Limburgerhof nach Neuhofen.

Im Laufschrift vier Stockwerke hoch, damit die frisch gekochte Nudelsuppe im Henkeltopf noch warm auf dem Mittagstisch der Seniorin landet: Im Juli 1961 startete erstmals ein Essen-auf-Rädern-Projekt in Deutschland. Im Berliner Bezirk Kreuzberg kopierte ein Nachbarschaftsheim die Idee der Briten, alte

Menschen mit „meals on wheels“ zu versorgen. Die ersten 30 Berliner Rentner bekamen ihr Essen – Kartoffelsuppe bis Königsberger Klopse – für 20 Pfennig. Heute gibt es Essen-auf-Rädern-Angebote flächendeckend in Deutschland. Das bedeutet aber auch, dass frisch gekochtes Essen nicht nur bis zur nächsten Straßenecke getragen wird. Damit das, was über weite Wege bei den Senioren ankommt, vorgegebenen Qualitätsstandards entspricht, können Anbieter ihre Menüs ininzwischen zertifizieren lassen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft vergeben die „Fit-im-Alter-Zertifizierung“.

Die Ausfahrer müssen sich einige Besonderheiten zu jeder Tour merken.

Im Aufzug drei Stockwerke hoch. Beate Wand hat ihre Tour drauf und außerdem drei weitere der fünf Routen. Seit vier Jahren fährt sie für den DRK-Kreisverband das Essen aus. „Ein Vormittagsjob, das ist praktisch für mich, und außerdem macht es mir viel Spaß.“ Nach dreimal Mitfahren sei man mit den Abläufen vertraut, meint die 50-Jährige. Die Beifahrerin heute ist da skeptisch: Kunde fünf hat seine Box im Garten stehen. Über einen schmalen Pfad, der durchs Gestrüpp führt, geht es zur Terrasse, da steht auf einem alten Gartentisch die Warmhaltebox. Kunde sechs bekommt sein Essen vor die Haustür gestellt. Bei Kunde sieben wird geklingelt, bei Kunde acht die Box auf einem Rollator geparkt, der im Flur eines Hauses für betreutes Wohnen steht. Wie soll man sich das alles merken?

Ein paar Anmerkungen stehen auf dem Zettel mit den Tourdaten – trotzdem muss Beate Wand geheime Türöffner kennen, vor Haustüren die passenden Schlüssel aus ihrer Tasche ziehen, abgemachte Zeichen nutzen. Und: möglichst das richtige Essen aus dem Kofferraum ziehen.

Dabei gibt es heute nur einmal ein Problem. Die Eierpfannkuchen für Herrn Schmitt* sind nicht da. Irgendwas ist beim Einsetzen der Aluschalen schiefgelaufen. Wand telefoniert mit der Zentrale. Wenn am Ende der Tour kein Pfannkuchen übrig bleibt, muss ein Ersatzessen zubereitet werden. Dafür steht im Büro in Mutterstadt ein Minikonvektomat. Zeit, den Kofferraum zu durchsuchen ist jetzt nicht, der nächste Kunde wartet.

Bei Gertrud Ziegler* muss Beate Wand heute nicht wie vereinbart dreimal ans Küchenfenster klopfen. Die freundliche alte Dame in blauer Kittelschürze steht schon bereit, beugt sich raus, nimmt ihr Essen entgegen und lächelt. Ein schneller Boxenstopp.

*Namen der Kunden sind von der Redaktion geändert.

STICHWORT

DRK-Kreisverband Rhein-Pfalz

Der Kreisverband des Roten Kreuzes bietet nicht nur den Menüservice an, für den 15 Fahrer und zwei Verwaltungsangestellte arbeiten. Zu seinen Dienstleistungen gehören auch der Hausnotruf und Sanitätsdienste. Außerdem bildet das DRK aus, es gibt Kurse zu lebensrettenden Sofortmaßnahmen oder Erste Hilfe am Kind. Lehrgänge, zum Sanitätshelfer bietet der Kreisverband ebenfalls an. Weitere Informationen zu den Angeboten gibt es im Internet unter www.drk-rhein-pfalz.de (rhp)