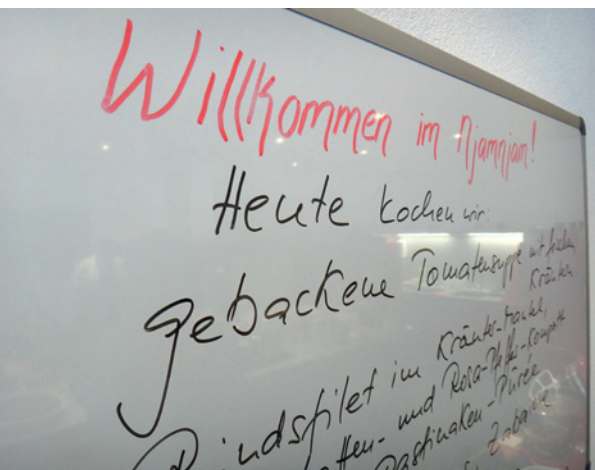


Wenn sich besondere Talente treffen, ergibt sich ein Resultat der Extraklasse Spitaldirektoren lassen eben nichts anbrennen

Wer Hunde zu erziehen versucht, als FCZ-Fan einem Meistertitel entgegenräumt (also die Geduld eines Eremiten mit einem äusserst langen Zeithorizont zu verbinden weiss), 100-Kilometer-Läufe absolviert, mit dem Bike steilste Pässe erklimmt, mit seinen Enkeln joggt, multikulturelle Wurzeln aufweist, täglich um 4.00 Uhr früh aufsteht, seine Frau dauernd mit Gourmetkünsten verwöhnt oder Reisen in abgelegenste Gebiete unternimmt – der muss ganz einfach ein Spitaldirektor sein. Wo sonst gedeihen dermassen spezielle Vorlieben und Fertigkeiten? – Einige ganz besonders Kreative dieser Gattung trafen sich unlängst zu einem kulinarischen Erlebnis.



Feuchte Augen hätten sie allesamt gekriegt, die Mütter der tapferen Recken, die sich – Drachentöter Siegfried gleich – an Gemüse, Kräuter, Gewürze, Fleisch und Süsses wagten. Der Einsatz, der anlässlich der Premiere des «Healthcare Responsible Circles» an den Tag gelegt wurde, war mustergültig. Aufgrund dessen hätten

wohl sogar dieselben Mütter, zumindest in ihrer Mehrzahl, den vor Jahren erfolgten Auszug ihrer Zöglinge aus dem wohlbehüteten elterlichen Zuhause endgültig verziehen. Die Söhne, mittlerweile in Ehren ergraut oder zumindest an den pickelhaften täglichen Spital-Aufgaben gewachsen, gaben ihr Bestes, saugten die Anweisungen ihrer Kochlehrerin Gordana Tomljenovic lernbe gierig auf und rüsteten, schnetzelten, schälten, würzten, schmeckten ab und kochten sich in eine wahre Topform.

Ein tolles neues Forum

Der «Healthcare Responsible Circle» ist ein neues Forum, das sich von jetzt an in der Schweiz regelmässig bilden wird. Der bereits in Berlin äusserst beliebte institutionalisierte Treffpunkt oberer Führungskräfte aus dem Spital und Gesundheitswesen Deutschlands soll auch hierzulande Schule machen – kein Mensch zweifelt nach der bestens gelungenen Premiere daran, dass dem so sein wird. So konnten spiritus rector Guido

Burkhardt, Unternehmensberater, qhit health-care consulting, in Zusammenarbeit mit Albert Besewski, Business Development Manager der ATSP Schweiz, von ganzer Seele strahlen. Ihnen ist es mit den beiden einladenden Sponsoren, Dr. Emilio Giannandrea, CEO von ATSP, Innsbruck und Regensdorf, sowie Daniel Diekmann, Geschäftsführer der ID Suisse, St. Gallen, hervorragend gelungen, eine illustre Schar von Spitaldirektoren und verwandter Geister um sich zu scharen, die eifrig fachsimpelten und vor allem mit voller Kraft am Herd ihr Allerbestes gaben.

Reger Gedankenaustausch und Gespräche unter vier Augen

Die geplante ausgiebige Diskussion über aktuelle gesundheitspolitische Themen verharrte zwar auf kleiner Flamme – was soll's: Gestört hat's niemanden. Während des Vorbereitens der lukullischen Spezialitäten ergaben sich genügend Gelegenheiten zum Gedankenaustausch und einzelne nutzten auch die Chance, unter vier Augen an

Nachkochen erwünscht

Der Healthcare Responsible Circle will neben geselligem Kochen den intensiven Gedankenaustausch auf CEO-Ebene pflegen, ergänzt durch handverlesene Gäste. Wenn dabei neben kulinarischen Genüssen auch kreative Ideen und Visionen fürs Gesundheitswesen entstehen, ist das höchst erwünscht. Mitmachen können alle Spitaldirektorinnen und -direktoren, die sich mehrfach bereit erklären, an einem Abend teilzunehmen. Pro Jahr wird es zwei bis drei solcher Veranstaltungen geben. Die Anlässe werden jeweils von einem oder zwei Mäzenen getragen, die aus dem Kreis von Unternehmen stammen, die regen Geschäftskontakt mit Schweizer Spitälern unterhalten, wobei sie bewusst keine Gelegenheit erhalten, eine werberische Firmenpräsentation coram publico abzuhalten. Beim Healthcare Responsible Circle bildet eindeutig das gute Gespräch den gemeinsamen Nenner. Es ist das Fundament, aus Erfahrungen zu lernen und neue Perspektiven fürs Gesundheitswesen zu entwickeln. Infos: www.spitalforum.com



der frischen Luft intimere Informationen auszutauschen oder den Rat eines Kollegen einzuholen.

Der Genuss dominierte bei dieser ausgezeichnet gelungenen ersten Auflage und die in kleinen Gruppen oder bilateral geführten Gespräche wurden als willkommene Intermezzi betrachtet. Dabei vernahm der Chronist Stichworte wie SwissDRG, Kostenträgerrechnung, Prozessoptimierung, Spitallisten und andere mehr. Als umso schöner empfand es die ganze Runde, dass selbst diese Reizworte weder dem Koch-eifer noch dem gesunden Appetit irgendwelchen Abbruch taten. So sind sie eben, die Schweizer Spitaldirektoren, durchs gesundheitspolitische Stahlbad gehärtet, immun gegen etatistische Sandkastenspiele und aufgrund einer gehörigen Portion Lebenserfahrung tüchtig gefeit gegen jegliches Palaver spitalweltfremder Theoretiker.

Klar wurde sofort: Hier kocht der Chef, initiativ und mit der gleichen Sorgfalt, mit der er «zu Hause» seinen Mitarbeitenden und Patienten begegnet. So haben eben «sein» Spital und ein kulinarischer Kraftort wie das Kochstudio «Njam njam» in Wettingen viel gemeinsam. Wo's einem wohl ist, entfaltet man Kreativität und Unternehmergeist.

Geheimnisse gelüftet – unter den Deckel geguckt

Und was wurde denn nun eigentlich kredenzt? – Et voilà! Wir wollen es Ihnen auf keinen Fall vorenthalten. Vorweg: Es hat hervorragend geschmeckt! – Rechts aussen sind die Rezepte:

Text: Dr. Hans Balmer

Teigtaschen, knusprig überbacken (kroatische Spezialität, Strukli)

Zutaten

2 Rollen Pasta-Teig (von Coop oder Migros)

Füllung:

250 g Ricotta

250 g Hüttenkäse

1 Ei

1 TL Salz (oder Zucker als Dessert)

sehr gut vermischen

zum Überbacken:

1 Becher Sauerrahm und Paniermehl-Masse: 50 g Butter und 2 EL Öl in einer Bratpfanne schmelzen, 2 EL Paniermehl darin knusprig backen

Zubereitung

Die Teigrolle ausbreiten, mit Wasser bepinseln und bis zur Hälfte mit 2/3 der Frischkäse-Füllung bestreichen. Den Teig aufrollen, gut schliessen. Mit einem Tassenunterteller schneiden (pro Rolle 8 Stück). In Salzwasser ca. 5 Minuten leicht köcheln. In eine Gratinform legen, mit etwas Kochwasser übergiessen, die restliche Füllung und Sauerrahm darauf verteilen und 10 Minuten bei 200 Grad backen. Die Paniermehlmasse darüber streuen und noch 10 Minuten überbacken. Dazu kann man Joghurt oder Sauerrahm servieren.

Gebackene Tomatensuppe

Zutaten

1,5 Kg Rispetomaten mit Grün (im Sommer) oder 2 grosse Dosen Pelati

0,5 dl Olivenöl

1 EL Meersalz

3 Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden

frische Kräuter (Rosmarin, Basilikum, Oregano, Peterli, Salbei, Lorbeer)

Zubereitung

Alle Tomaten vierteln, in eine tiefe Gratin-Form legen. Mit Olivenöl beträufeln und Meersalz darüber streuen. Kräuter etwas zerkleinern und darunter mischen. Die Knoblauchzehen-Scheiben zwischen die Tomaten schieben. Die Tomaten bei 200°C während 20 bis 30 Minuten backen, bis die Tomaten weich und etwas bräunlich sind. Die gebackenen Tomaten durch ein Sieb drücken (passieren), bis nur noch die Haut und das Grün im Sieb übrig bleiben. Die Suppe gut umrühren, aufkochen und nach Bedarf etwas salzen und pfeffern. Je länger gekocht wird, desto intensiver die Suppe. Im Suppenteller mit frischen Kräutern bestreuen und etwas frisches Olivenöl in die Suppe träufeln und/oder Frischkäse oder geschlagenen Rahm mit fein geschnittenen Kräutern mischen und mit dem Löffel in die Suppe legen.

Schalotten-Kompott

Zutaten

200 g Schalotten, geschält, der Länge nach halbiert, Bratbutter

2 dl Balsamicoessig*

2 EL Aprikosenkonfitüre*

1 EL Zucker, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer*

Zubereitung

aus den *-Zutaten eine Reduktion herstellen, d.h. bei kleinem Feuer etwas einkochen. Schalotten in Bratbutter andünsten und anschliessend in der Reduktion ca. 20 Minuten langsam köcheln.

Zabaione

Zutaten

2 dl Marsala (oder Vinsanto, Sauternes, Gewürztraminer Spätlese oder süsslicher Wein)

4 Eigelb

40 g Zucker

Zubereitung

In einem Topf Wasser knapp am Siedepunkt halten. In einem zweiten Topf alle Zutaten mit dem Schwingbesen aufschlagen und über dem Wasserbad (das Wasser darf nicht berührt werden) so lange mixen bis eine dickliche Flüssigkeit entsteht. Sie darf jedoch nicht kochen, sonst stockt das Eigelb.

Alle Rezepte sind für 4 Personen gerechnet.

Rindsfilet im Kräutermantel

Backofen auf 100 Grad vorheizen (klassische Niedergarmethode: bei 80 Grad ca. 3 Stunden nach dem Anbraten ziehen lassen, einzelne Filets 20 Minuten) – Rindsfilet, ca. 1 kg am Stück mit Pfeffer im Voraus würzen, allseitig in heisser Bratbutter oder Oel anbraten, salzen.

Kräutermantel (zuerst vorbereiten):

1 EL Paniermehl
je 2 EL versch. Kräuter: Basilikum, Peterli, Oregano
3 bis 4 Salbeiblätter, einige Rosmarinnadeln, etwas Thymian
½ Zitrone (Saft)
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alles sehr fein schneiden, gut vermischen und auf Alufolie so ausbreiten, dass man das Fleisch darin wenden kann. Den Bratensatz mit Bouillon ablöschen, etwas einkochen (reduzieren), mit Whisky parfümieren. Nach Wunsch mit Crème fraîche oder Vollrahm verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch auf der Sauce servieren. Teller unbedingt vorwärmen!

Rosa-Pfeffer-Kompott

Zutaten

50 g Zucker
0,5 dl Wasser
0,5 dl Weisswein
20 g Butter
50 g rosa Pfefferkörner
1 Zitrone, Saft und Abrieb
ein paar Blätter Minze, fein geschnitten

Zubereitung

Zucker karamellisieren, mit Wasser und Wein ablöschen. Köcheln bis der Zucker aufgelöst ist. Butter beifügen, mixen, Pfeffer, Zitronensaft und Abrieb beifügen. Auskühlen lassen, Minze begeben.

Pastinaken-Kartoffel-Püree

Zutaten

250 g Pastinaken, geschält und in Scheiben geschnitten
650 g mehlig kochende Kartoffel, geschält und in Scheiben geschnitten
1 Bund fein gehackte, glattblättrige Petersilie
1 dl Vollrahm
50 g Butter
Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss, etwas Limettensaft

Zubereitung

Pastinaken und Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, Wasser abschütten, etwas trocken dämpfen, gut stampfen, Petersilie, Rahm und Butter beifügen. Alles sehr gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pavé aux raisins

Zutaten

100 g Korinthen oder Rosinen oder Sultaninen
1 dl Rum oder Orangenlikör
100 g Butter
120 g Puderzucker
2 Eier
150 g Mehl

Zubereitung

Korinthen rund 10 Minuten in Rum einweichen. Butter flüssig werden lassen und zusammen mit Mehl, Zucker und Eiern zu einem flüssigen Teig mischen. Die abgetropften Korinthen zugeben und gut unterrühren. 1 bis 2 EL Rum können zum Teig gegeben werden. Kleine Backförmchen ausbuttern, zu 2/3 mit der Masse füllen. Ca. 10 bis 12 Minuten bei 180 Grad backen.

