

Senterra Seniorenzentrum

Wer kocht am besten für Senioren?

Kreativität, die perfekte Komposition von Zutaten und Geschmackserlebnisse sind es, die im Zuge der bundesweiten „Küchenolympiade“ gefragt und gesucht sind. Das Motto: Viel Lebensqualität dank regionaler Küche - gesund bleiben und alt werden. „Doch es geht auch um die Einhaltung ernährungswissenschaftlicher Vorgaben und um die Präsentation der Speisen“, sagte Christoph Schönenberg, Mitglied des Organisationsteams und hauptberuflich bei Alloheim für den Servicebereich zuständig. Mit dem Wettbewerb möchte auch er zum einen auf die Wichtigkeit altersgerecht abgestimmter Speisen aufmerksam machen, aber auch demonstrieren, dass die Küchenteams der Alloheim-Seniorenresidenzen „wahre Profis sind, die täglich frisch kochen und mit viel Liebe ihren Beruf ausüben“. Gleichzeitig soll so auch mit unbegründeten Vorurteilen aufgeräumt werden, denn viele verbinden beim Gedanken an die Speiserversorgung in Altenheimen die Speisepläne immer noch mit „Eintönigkeit“.

Damit es nicht zu einfach wird, gibt es bei der Küchenolympiade strenge Vorgaben. Die bisher rund 250 teilnehmenden Häuser müssen vorab ihre Rezepturen inklusive Menükomponenten und Dekoration für ein Drei-Gänge-Menü mit saisonalem und regionalem Bezug einreichen und auf Fotos präsentieren. Berücksichtigt werden dabei auch die Anforderungen junger Pflegebedürftiger, die sich zunehmend Menüs als vegetarische oder vegane Alternative wünschen. Auch die korrekten Garzeiten zum Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen spielen eine wichtige Rolle. Die jeweils drei besten Bewerber aller Regionen (Nord, Süd, West und Ost) werden dann zum Präsenzkochen als Regionalentscheid eingeladen, in dem sie sich das erste Mal einer kritischen Jury stellen. Der gehören unter anderem Starkoch Holger Stromberg und Fußball-Legende Jean-Marie Pfaff an. Die Jury befindet sich dann darüber, welche vier Teams am 26. Oktober in der Dortmunder Kronenburg um die Goldmedaille kämpfen werden. Damit auch von der Ausstattung her und vor der Jury immer unter den gleichen professionellen Bedingungen gekocht werden kann, begleiten die Partner von Chefs Culinar und Rational den gesamten Wettbewerb. Große Chance für alle, die gern essen und über gute Geschmacksnerven verfügen: Es werden Jury-Mitglieder für die Vorentscheide und das Finale aus der Bevölkerung gesucht. „Als Jurymitglied kann sich jeder bewerben“, sagt Sven Preuße, „einfach eine kurze, kreative Bewerbung an kuechenolympiade@alloheim.de mit einer kurzen Begründung senden, warum man meint, das beste Jurymitglied zu sein. Wir übernehmen für die Gewinner alle Reise- und Unterbringungskosten.“

Sven Preuße und Team hoffen natürlich, dass es ein hiesiger Bewerber als Wild Card-Gewinner in die Jury schafft, denn: „Die regionale Küche steht beim Wettbewerb im Vordergrund, und unsere Bürger kennen sich bestens aus, wenn es ums Genießen geht.“

Noch heute bewerben: kuechenolympiade@alloheim.de