

«Spidoolskascht»

Und am Anfang war das Mißverständnis. Türe auf. Pflegepersonal im weißem Tüchle stellt mit gespielter «jetzt-gibts-was-Gutes-Miene» das Tablett auf den Tisch. «Guten Appetit». Der Patient schlurft herbei, den Ständer mit der Infusion neben sich herschiebend. Highlight im Klinikalltag. Das Mittagessen.

Das Mißverständnis: Für die einen (die Pfleger) ist es gute Nahrung über die man sich mit Heißhunger herzumachen hat. Für die andern (die Patienten) ist es eine täglich wechselnde Überraschungstüte, mit Vorbehalt und ohne Hast zu genießen. Was verbergen diese, schon etwas ramponierten Deckeln auf den Schüsseln und den Tellern? Hat der Küchendienst diesmal an die Diät gedacht? Die Suppe bringt es an den Tag: Hühnerbouillon, die Diät stimmt. Ein kleines Experiment. Das Thermometer piepst bei 41°C: die Brühe hat Fieber, gleich essen sonst wird aus der Suppe ein ungewolltes Gaspacho. Keine Bange, die Skala des Fieberthermometers reicht allemal, heißer wird die Suppe nicht serviert, besonders wenn man das letzte Zimmer auf dem Flur belegt.

Die Patienten können wir in zwei Kategorien einteilen:

1. Die Neugierigen (98%). Sie lüften sogleich alle Deckel.
2. Die mit den starken Nerven (der Rest). Die Deckel werden erst nach und nach beim Konsum gehoben. Hitchcock läßt grüßen.

Überhaupt die Deckel! Alles fein verpackt vom Nachtschiff bis zur Marmelade über die Butter in kleinen Dosierungen direkt aus dem Puppenladen.

Um ein Brötchen zu streichen, muß man 2 oder 3 verschiedene Deckel aufreißen. Wahrscheinlich vom beratenden Physiotherapeuten als zusätzliche Krankengymnastik gedacht. Dabei kommt der

Geist nicht zu kurz: Lektüre wird gleich mitgeliefert. Da steht's (auf dem Deckel - wo sonst), die vermeintliche «crème caramel» ist in Wahrheit eine optisch gelungene, aber geschmacklich verfehlt chemische Kreation «à base de lait gélifié». BSE durch Gelatinegenuß beim Puddinggessen? Die Zutaten dieses Gesamtkunstwerkes sind fein säuberlich verschlüsselt.

E soundso konserviert, stabilisiert, süßt und aromatisiert. Vor dem Klinikaufenthalt empfehle ich das Büchlein «E 330 Was ist das?» vom Gesundheitsministerium als Referenzwerk einzupacken.

Welches Volumen diese Einwegpackungen tagtäglich in den Müllbehältern der Klinik beanspruchen, dürfte meine Bekannten von der Birkenstockbrigade entsetzen.

Beim Abendessen, nach englischer High-Tea Manier um fünf Uhr serviert, ist die Spannung von kurzer Dauer. Eine Klarsichtfolie läßt die Blicke ungehindert an die Aufschnittscheiben heran. Fazit: Diesmal ist die Diät wieder flöten und der einsichtige Patient knabbert seine eingebunkerten Privat Zwiebacke.

Eines jedenfalls steht fest, die Kochkunst in den Kliniken hat länderübergreifenden Charakter, denn meine Beobachtungen beruhen auf zwei rezenten Krankenhausaufenthalten sowohl in Luxemburg als auch in Deutschland (Bayern). Mit einer lokalen Variante. In München spuckt der Colaautomat im Raucherzimmer auf Wunsch auch Bier aus. Bayerisches Bier.

Am Tag der Entlassung träumt der Patient von Emanzipation in Form eines knusprig gebratenen Beefsteaks mit Pommes frites. Und dennoch: obwohl physisch gesundet, bedrückt seine Seele die schmerzliche Pein, trotz intensiver Übung noch immer keine Milchportion aufreißen zu können, ohne alles vollzuleckern.

Tun Nosbusch

