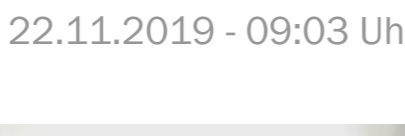




HAUTE CUISINE IM KRANKENHAUS

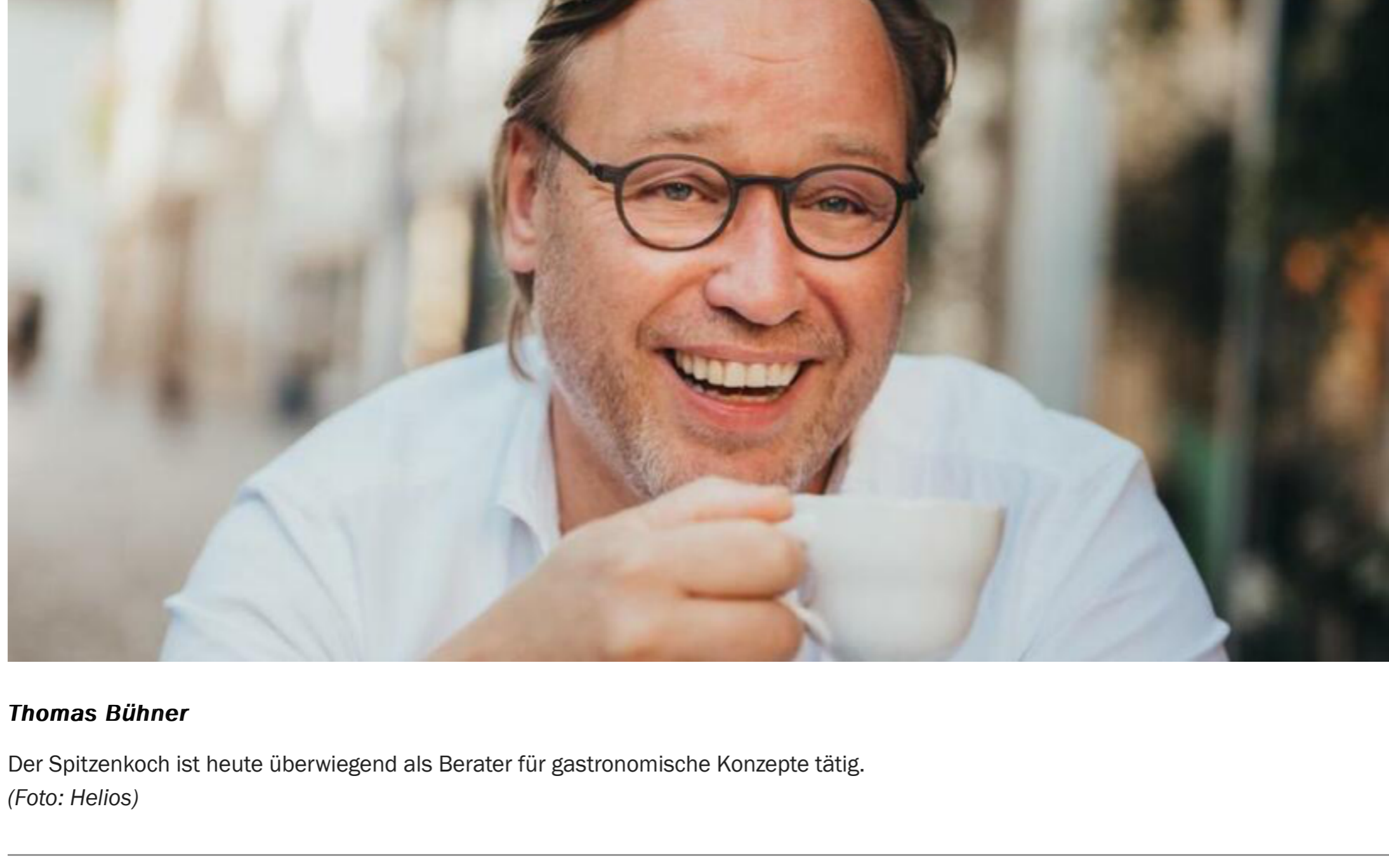
Wo Sterneküche und Krankenhauskost zusammenkommen

Helios geht neue Wege in der Verpflegung seiner Patienten: Erstmals kreieren Sterneköche neue Gerichte für den Krankenhauskonzern.



Michael Raschke

22.11.2019 - 09:03 Uhr • Kommentieren • Jetzt teilen



Thomas Bühner

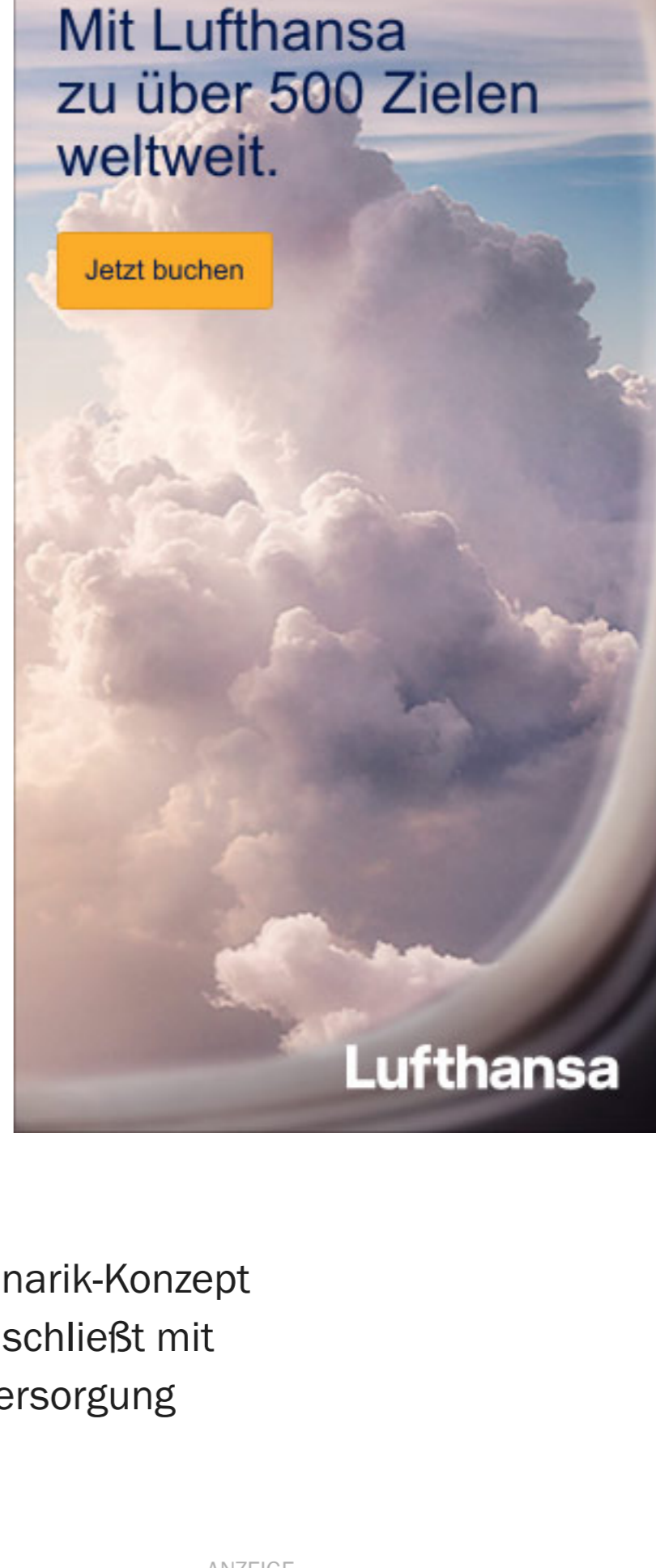
Der Spitzenkoch ist heute überwiegend als Berater für gastronomische Konzepte tätig. (Foto: Helios)

Düsseldorf. Zerkochtes Gemüse, halbgare Kartoffeln, die Suppe fad – viele, die schon mal im Hospital gelegen haben, werden sich erinnern. Krankenhausesen hat in Deutschland nicht den besten Ruf. Dabei sollte es gerade für Klinikbetreiber selbstverständlich sein, den Patienten auf dem Weg der Genesung eine möglichst ausgewogene Ernährung zu ermöglichen.

Beim Helios-Konzern geht man nun noch einen Schritt weiter: Künftig soll das hauseigene Speisenprogramm ein Hauch von Haute Cuisine verfeinern. Sechs Spitzenköche werden dazu jeweils zwei neue Gerichte kreieren.

Eine der drängendsten Fragen beantwortet Helios in einer Mitteilung gleich zu Beginn: Die zwölf neuen Gerichte sollen ab März des nächsten Jahres in den 86 deutschen Häusern nicht nur Privat-, sondern auch gesetzlich versicherten Patienten schmecken. Mit Nils Henkel aus dem Restaurant Schwarzenstein in Johannisberg sowie dem langjährigen Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner sind bereits zwei deutsche Spitzenköche am Helios-Bord; bis Ende des Jahres sollen laut der Mitteilung vier weitere hinzukommen.

Für Franzel Simon, Vorsitzender der Helios-Geschäftsführung, mache der Konzern mit dem neuen Kulinarik-Konzept „einen wichtigen Schritt in Richtung Service-Exzellenz. Das schließt mit ein, dass wir neben einer hervorragenden medizinischen Versorgung auch das leibliche Wohl unserer Patienten während ihres Klinikaufenthaltes in den Fokus gerückt haben.“



ANZEIGE

THEMEN DES ARTIKELS

- Digital Health +
- Gesundheits- und Pflegepolitik +

In den kommenden Wochen werden Nils Henkel und Thomas Bühner in Zusammenarbeit mit der Menü-Manufaktur Hofmann, einem Anbieter von Konzepten für die Gemeinschaftsverpflegung, jeweils zwei neue Gerichte kreieren. Ein Hauptgericht basiert auf den Lieblingsspeisen der Helios-Patienten, ein weiteres wird ein vegetarisches oder veganes sein. „Gesunde Küche sollte immer auch köstlich sein“, sagt Henkel über seine neue Aufgabe. „Daher finde ich es spannend, bei diesem Projekt meine Ideen beizusteuern.“



Nils Henkel

„Gesunde Küche sollte immer auch köstlich sein.“ (Foto: Helios)

In seinem Restaurant Schwarzenstein im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein in Johannisberg entwickelte Henkel die sogenannte „Pure Nature Küche“. Dabei stehen oft alte Gemüsesorten und wilde Kräuter aus der Region im Mittelpunkt. Thomas Bühner zählt seit mehr als 30 Jahren zur ersten Liga der deutschen Spitzenköche. 1991 wurde er Küchenchef im Dortmunder Restaurant La Table und erkochte sich dort zwei Michelin ~~1~~2-Sterne, bevor er im April 2006 als Geschäftsführer und Küchenchef das Restaurant la vie in Osnabrück übernahm. Es wurde unter anderem mit 19 Punkten im Gault & Millau und drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Heute ist Bühner überwiegend als Berater für gastronomische Konzepte aktiv.

Ersonnen wurde das neue kulinarische Helios-Konzept vom Service- und Hotelexperten Carsten K. Rath. „Service- und auch kulinarische Exzellenz in Krankenhäusern kennt man bislang eigentlich nur in Amerika und in Asien“, sagt Rath. Deutschland hinke da noch hinterher.

Helios ist Europas führender privater Krankenhausbetreiber mit insgesamt rund 100.000 Mitarbeitern. Zum Unternehmen gehören unter dem Dach der Holding Helios Health die Helios Kliniken in Deutschland und Quirónsalud in Spanien. Pro Jahr behandelt Helios in seinen Häusern rund 19 Millionen Patienten. 2018 erzielte das Unternehmen in beiden Ländern einen Gesamtumsatz von neun Milliarden Euro.

ANZEIGE

Mehr: Das Handelsblatt und die Techniker-Krankenkasse haben Gründer ausgezeichnet, die das Gesundheitssystem revolutionieren könnten.

Hat Ihnen dieser Artikel weitergeholfen?

[STARTSEITE](#)

- [E-MAIL](#)
- [POCKET](#)
- [FLIPBOARD](#)
- [+](#)
- [Print](#)
- [Bookmark](#)

Auch interessant:



NEUER REKORD
Mit dem Traktor auf 247 Stundenkilometer



FRITZ VON WEIZSÄCKER
Weizsäcker-Sohn auf offener Bühne erstochen – Polizei nimmt Ermittlungen auf



IMMOBILIE RICHTIG VERKAUFEN
Genial: Neuer Verkehrswert-Rechner hilft Eigentümern beim Hausverkauf



SWITCHUP.DE
Neues Startup: Audible-Gründer sagt großen Energiekonzernen den Kampf an



INFINITIKLOUD
So sichern Sie Ihren gesamten Computer mit einem Klick



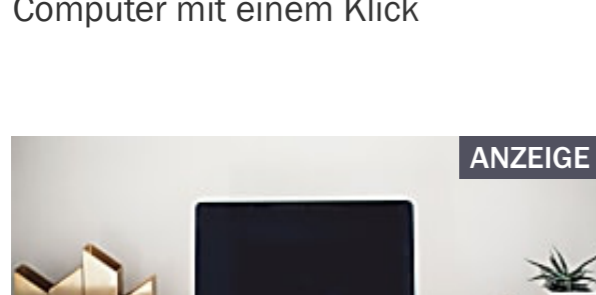
GUTES-HOEREN.DE
Testen Sie Mini-Hörgeräte gratis in Berlin



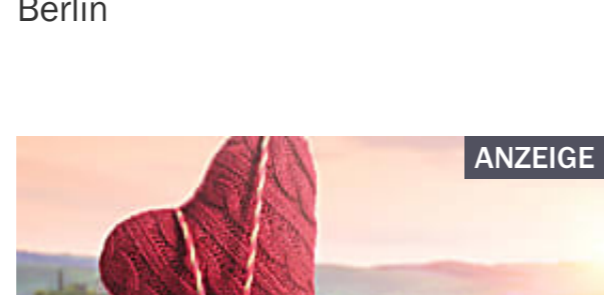
OPTIKER-KETTE
Günther Fielmann zieht sich aus dem Vorstand zurück



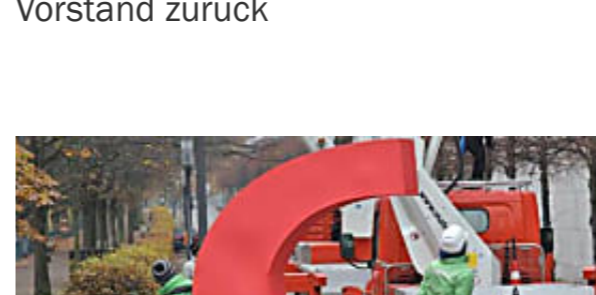
WIRTSCHAFTSWOCHE
Geld von Puma für Champions-League-Reform



COMPEON
Neue IT-Hardware für das Unternehmen? Förderung nutzen



VERTI AUTOVERSICHERUNG
Stichtag 30.11.: Top-Kfz-Versicherung ab 10 € / Monat.



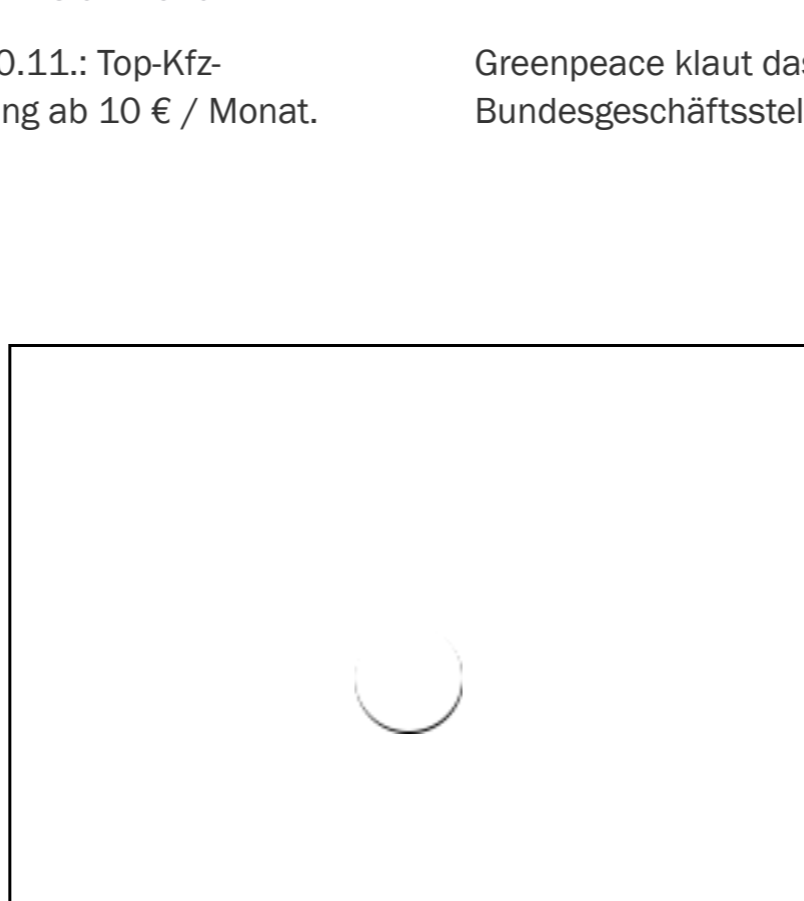
BERLIN
Greenpeace klagt das „C“ der CDU-Bundesgeschäftsstelle



AUSTRALIEN
Behörden schießen die Lage der Buschfeuer als „katastrophal“ ein

Empfohlen von Taboola

ANZEIGE



Mehr zu: Haute Cuisine im Krankenhaus - Wo Sterneküche und Krankenhauskost zusammenkommen

THEMEN		
DER MEDIEN-KOMMISSAR Der Guide Michelin hat ein Problem in Österreich	GASTRONOMIE Marie-Anne Raue führt Deutschlands bestes Restaurant	RESTAURANTFÜHRER Geschlossenes Restaurant mit Michelin-Stern ausgezeichnet
PRÜFERS KOLUMNE Warum Merkel, Macron und Trump gemeinsam kochen sollten	RESTAURANTTIPPS Wo Österreichs Spitzenköche in Deutschland heimische Schmankerl essen	SPITZENGASTRONOMIE Warum Asiens Top-Restaurant seine Türen schließt

ANZEIGE

0 Kommentare zu "Haute Cuisine im Krankenhaus: Wo Sterneküche und Krankenhauskost zusammenkommen"

Bitte bleiben Sie fair und halten Sie sich an unsere [Community-Richtlinien](#) sowie unsere [Netiquette](#). Sie können wochentags von 8 bis 18 Uhr kommentieren, wenn Sie angemeldeter Handelsblatt-Online-Leser sind. Die Inhalte sind bis zu sieben Tage nach Erscheinen kommentierbar. Wir behalten uns vor, Leserkommentare, die auf Handelsblatt Online und auf unser Facebook-Fanpage eingehen, gekürzt und multimedial zu verbreiten.

NEUER PREISRECHNER:
Sofort erfahren, wie viel Ihre Immobilie wert ist

200.000 €

Nicht eingeloggt [Login](#)

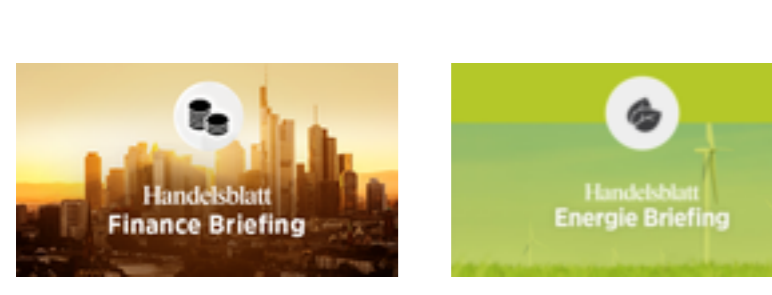
Ihr Kommentar...

Sie können noch 2000 Zeichen schreiben.

[KOMMENTAR ABSCHICKEN](#)

SERVICEANGEBOTE

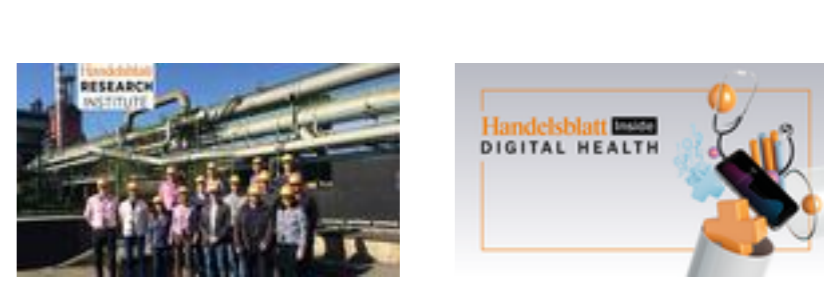
- [Handelsblatt Finance Briefing](#)
- [Handelsblatt Energie Briefing](#)
- [Mit unserem Karriere-Portal den Traumjob finden](#)
- [Handelsblatt Research](#)
- [Handelsblatt Inside Digital Health](#)



ZUM SHOP
So wird's ein Fest. Finde deine Technik-Highlights für den Haushalt auf otto.de.



SHISEIDO
Color match! Mit dieser Foundation erhältst Du einen makellosen, nonstop frischen Make-up Look.



HIER MEHR VERDIENEN!
1 Trick zu 1478€ am Tag Deutscher Banker zeigt einfachen Trick wie jeder 1478€ am Tag von Zuhause verdienen kann

ANZEIGE

ÜBERSICHT

- Meine News
- Home
- Politik
- Unternehmen
- Technologie
- Finanzen
- Auto
- Karriere
- Arts & Style
- Meinung
- Video
- Service

SERVICE

- Facebook
- Twitter
- Flipboard
- Kontakt/Hilfe
- Online-Archiv
- Veranstaltungen
- Netiquette
- Sitemap
- Nutzungsrechte erwerben
- AGB
- Datenschutzklärung
- Impressum

LINKS

- WirtschaftsWoche
- Absatzwirtschaft
- Edison by Handelsblatt
- iq digital
- Redner Agentur
- Hochschulinitiative
- Der Betrieb
- GBI-Genios
- bellevue-ferienhaus.de
- PMG
- DUB Franchiseunternehmen
- Kreditkarten-Vergleich

- karriere.de
- Handelsblatt Magazin
- Morning Briefing
- Research Institute
- vwd Vereinigte Wirtschaftsdienste
- Organisations-Entwicklung
- Creditreform
- boatoon.com
- DUB Unternehmensnachfolge
- bellevue-kreuzfahrten.de
- Sudoku online spielen