
Besseres Essen im Krankenhaus

Unweit der Forschungsstation des kanadischen Landwirtschaftsministeriums in Summerland (Britisch-Kolumbien) befindet sich ein Krankenhaus, dessen Patienten sich heute nicht mehr über fades, lauwarmes Essen beklagen. Die Wissenschaftler des Ministeriums und das Krankenhauspersonal haben sich nämlich zusammengetan, um mit finanzieller Unterstützung des Bundesministeriums für Gesundheitswesen und Volkswohlfahrt neue Methoden der Essenzubereitung zu entwickeln.

Verschwunden sind die alten dampfbeheizten Warmhalteschränke und -anrichten, denen der mißliche Zustand des Anstaltssessens teilweise zuzuschreiben war. Heute werden in der Krankenhausküche komplette Mahlzeiten - von der Suppe bis zum Nachtisch - zubereitet, eingefroren und erst wenige Minuten vor der Ausgabe wieder erhitzt. Bis jetzt sind über 100 neue oder abgewandelte Rezepte in diesem Krankenhaus unter der Leitung seiner Chefdiätetikerin June Palmer zusammengestellt worden. Das Krankenhaus war für die Ausarbeitung der Rezepte sowie für die Entwicklung der Verpackungs-, Einfrier- und Auftaumethoden zuständig, während die Wissenschaftler des Landwirtschaftsministeriums das ganze Verfahren im Hinblick auf Schmackhaftigkeit und bakterielle Reinheit prüften.

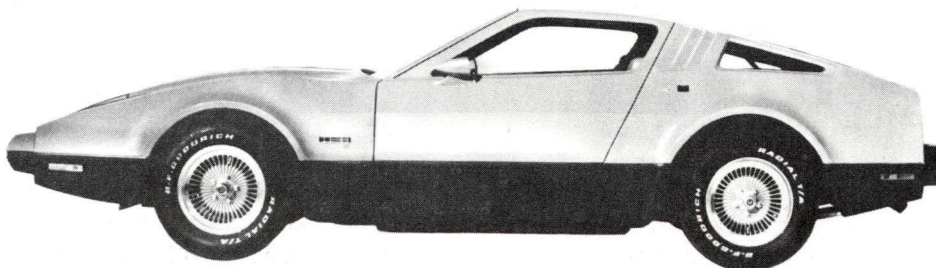
Die erstklassigen Ergebnisse in beiden Punkten veranlaßten John Kitson, der von seiten des Ministeriums als Fachmann für Lebensmittelverarbeitung an dem Projekt mitarbeitete, das neue Verfahren als bedeutenden Fortschritt zu begrüßen.

Die Versuchsmahlzeiten wurden zubereitet, dann wurden jeweils 12 Portionen davon in Einwegtöpfe aus Aluminium gepackt und tiefgekühlt. Später wurden sie in einem kühlen Raum 48 Stunden lang aufgetaut. Kurz vor der Ausgabezeit kamen die Töpfe in Zwangskonvektionsöfen, in denen 24 Portionen innerhalb von 20 Minuten erhitzt werden können. Die Versuche ergaben auch, daß die Speisen nach Verlassen des Ofens noch 10 Minuten so heiß blieben, daß sie richtig warm serviert werden konnten.

Die Gruppe "Nahrungsmittelverarbeitung" der Forschungsstation prüfte zwei Monate lang die Schmackhaftigkeit der Mahlzeiten, wobei folgende Gesichtspunkte berücksichtigt wurden: Aussehen, Farbe, Geschmack, Konsistenz und geeignete Ausgabetemperatur. Die Endergebnisse waren günstig. "Wir haben nicht nur dafür gesorgt daß Krankenhausmahlzeiten heiß, wohlschmeckend und erfreulich anzusehen sind, sondern auch feststellen können, daß der Nährwert der Lebensmittel mit Hilfe des neuen Verpflegungsausgabeverfahrens erhalten bleibt", erklärte Herr Kitson, der gemeinsam mit dem Mikrobiologen der Forschungsstation, Dr. J.F. Bowen, an dem Projekt beteiligt war.

Gute Presse für den Bricklin

Der neue Bricklin, ein Wagen, der von einem unabhängigen Autohersteller in Saint John (Neubraunschweig) gebaut wird, ist in einer Reihe von populären und Fachzeitschriften besprochen worden:



"Playboy": "Der Bricklin hat ein forsches, Komm-mir-nicht-zu-nahe-Aussehen - eine Kreuzung zwischen dem Datsun 240-Z und dem Maserati Ghibli, mit den Flügel-