

Indsendt af:  
Iben Fritsche,  
Forstander, Mad & Designskolen og medlem af Danske Madpublicister  
Nyvej 8 A, 3. tv.  
1851 Frederiksberg C  
Tlf. 21 22 85 17

## Det syge køkken

Hatten af for Hvidovre Hospitals ledelse og deres dynamiske køkkenchef, der har indset, at der i bogstaveligste forstand må nye boller på suppen, hvis hospitalets patienter skal blive mætte og raske.

Det er flere år siden, at de herrer Claus Meyer & Tingstrøm lavede et succesprojekt på en enkelt afdeling på Gentofte Sygehus. Rasmus Bo Bojesen tog sig kærligt af patienterne på Herlev Sygehus, hvor spildet blev mindre, økonomien den samme og maden bedre.

På Rigshospitalet, hvor jeg i lange perioder har været indlagt, har centerchef John Bendix ingen intention om at forbedre maden fra hospitalets køkken. I TV avisen den 15. ds. oplyser han kækt, at 85 % af hospitalets patienter er tilfredse med maden. Undskyld, men er den undersøgelse lavet på intensivafdelingen, eller blandt patienter der får næring intravenøst. Hvor mange adspurgte patienter drejer det sig egentlig om. Kan det eventuelt være 20 adspurgte? For så er det ikke svært, at nå de 85 %. Det kan blot være et spørgsmål om at vælge et optimalt "område". I mine mange år, som patient i sundhedsvæsenet, har jeg ALDRIG mødt nogen der synes, at Rigshospitalets kost var spiseværdig. Men kost er vel dybest set også noget man fejrer med. Det der burde være mad, er ernæring uden nogen større næringsværdi og blottet for sensoriske værdier.

Al mad er sønder kogt eller stegt. Grønne grøntsager er tilberedt så uprofessionelt, at de har mistet deres oprindelige farve. De er brune og ligner til forveksling et dårligt dåseprodukt, som efterhånden kun kan købes i discountforretninger syd for grænsen. Kødet er hårdt fordi stegetider er en by i Rusland. Fisken der står fire (4) timer i varmeskab udvikler en lugt, som leder tanken hen på en fæl infektion, der burde behandles med et svampemiddel. Den ugentlige Alliancegrød kan ved nærmere eftersyn spores til, at være hele ugens grødrester blandet sammen - deraf navnet.

Ja, opfindsomhed, faglig stolthed eller kærlighed til maden er ikke det der umiddelbart falder én ind, når man kalder høvlet hvidkål for salat. Ydermere har det været opbevaret så længe, at det ligner høvlspåner. Det man kalder en lækker lille snack (til kræftpatienter) består af tre stegte cocktailpølser omviklet med bacon! Har man ikke kvalme i forvejen, så skal centralkøkkenet nok sørge for, at man får det.

Hvis maden er så fantastisk, som det påstås, kan det undre, at det på nogle afdelinger er en kamp at få patienter til at spise. At sygeplejersker til tider bruger deres sparsomme pauser til at bage boller, lave kager frugtsalat og lignende for at tilgodese patienter, hvis vægt er truende for deres overlevelse. Patienter hvis familier ikke har mulighed for,

at yde de daglige leverancer. Patientkøleskabene vidner om, at det ikke er hospitalskøkkenet, der har førertrøjen på.

For mig handler det ikke om, at patienterne skal ligge og mæske sig i hummer og caviar. Nej, maden skal bare være tilberedt af gode friske råvarer, og af et personale der "brænder" for faget. Det er påfaldende, at de hospitaler der prioriterer *måltidet*, har haft selverkendelse nok til at ansætte personale, der er uddannede i kokkefaget og som har ambitioner og gastronomisk baggrund. De kender vigtigheden af, at kunderne kan lide maden og vil betale for den. Den dimension er tilsyneladende ikke en overvejelse man har brugt lang tid på i Rigshospitalets centralkøkken, hvor "kunden" er bundet til sengen og må acceptere, at måltidet der for mange udgør dagens højdepunkt, er erstattet af affodring. Bon appetit.