

# Oldesloer „Haus am Kurpark“ öffnet sein Restaurant für alleinstehende Senioren Gemeinsam essen – ein Stück Nähe

Essen in Gesellschaft schmeckt einfach besser, auch oder ganz besonders im Alter. Die Einrichtung „Haus am Kurpark“ hat ein Pilotprojekt gestartet und bietet alleinstehenden Mitbürgern jetzt einen schmackhaften wie auch preiswerten Mittagstisch an. Zum Weihnachtsfest gibt es Braten, auf den viele Ältere sonst verzichten würden.



Essen in der Gemeinschaft macht Spaß: Janina Riedel (v. li.), Gerhard Ludwig, Jan Riedel sowie Franz Rollinger und Kurt Kröger.

VON PETRA DREU

**BAD OLDESLOE** – Gänsebraten zu Weihnachten – was für viele Menschen eine Selbstverständlichkeit ist, hat vor allem bei alleinstehenden Senioren eher Seltenheitscharakter. Ändern will dies das „Haus am Kurpark“, das sein Restaurant für Senioren öffnet, die in ihren eigenen vier Wänden leben. Für 3,50 Euro bekommen diese abwechslungsreiche und gesunde Hausmannskost serviert.

Senioren-Singlehaushalte nehmen zu, eine gesunde Ernährung im Alter jedoch ab. „Die eine Kartoffel lohnt doch nicht. Das habe ich schon so oft gehört“, sagt Janina Riedel (48), Leiterin des Pflegeheims, die das Grausen bekommt bei dem Gedanken, dass sich manche Senioren nur von Dosenmahlzeiten oder Brot ernähren. „Eine ausgewogene Ernährung ist gerade im Alter wichtig. Das vergessen die meisten“, so die Heimleiterin, die mit ihrem Mittagstisch für Senioren neue Wege geht und es

auch gerne sieht, wenn Angehörige eine Bewohners vorbeikommen. „Wenn man gemeinsam ein Mittagessen einnehmen kann, ist das ein Stück Nähe, das einfach wichtig ist“, sagt Janina Riedel überzeugt. Sie betrachtet ihr Angebot als „zartes Pflänzchen“, das noch wachsen muss.

Restaurant „Oskar“ heißt einer der beiden Speisesäle im „Haus am Kurpark“. Seinen Namen hat es dem Dalli-Dalli-Schnellzeichner „Oskar“ zu verdanken, denn zwei seiner großen Gemälde zieren die Wände. Mit einem Speisesaal oder einer Kantine hat „Oskar“ nur wenig gemeinsam. In kleinen Gruppen sitzen die Senioren zusammen, verschiedene Getränke und Schlüssel stehen auf dem Tisch – jeder kann sich so viel nehmen, wie er möchte. „Ich war auf 60 Kilo abgemagert. Jetzt bin ich seit zwei Monaten hier und habe schon fünf Kilo zugenommen“, erzählt Franz Rollinger (72) stolz. Das Essen in der Gemeinschaft mache eben viel mehr Spaß.

An seinem Tisch sitzt ein Gast, der nur zum Essen vorbeikommt, ansonsten aber in seinen eigenen vier Wänden in der Nachbarschaft wohnt. „Ich komme immer dann, wenn meine Frau Helga im Krankenhaus ist – und dort ist sie oft“, meint Gerhard Ludwig. Der 84-Jährige ist froh, dass seine Tochter einfach ‘mal bei Janina Riedel nachgefragt und er nun die Möglichkeit hat, in unmittelbarer Nähe warm essen zu können. „Sonst müsste ich mir Essen auf Rädern bestellen. In die Stadt kann ich nicht gehen, das machen meine Beine nicht mehr mit“, sagt der Oldesloer, der sich gerade Grünkohl schmecken lässt. „Das Essen ist gut, und Nachschlag kann ich auch haben“ freute sich Gerhard Ludwig.

85 Bewohner leben im Haus am Kurpark, von denen mehr als die Hälfte noch rüstig genug ist, zum Essen in einen der beiden Speisesäle zugehen. Das, was auf den Tisch kommt, bestimmen die Bewohner selbst. Einmal monatlich trifft sich hierzu Hauswirtschaftsleiterin Elke Riedel mit Alexander Gerling, dem Chef der Großküche, und Bewohnern des Pflegeheimes, um Kritik zu üben und den neuen Speiseplan auf die Beine zu stellen. „Dabei haben sich inzwischen Gewohnheiten herauskristallisiert, die einfach sein müssen“, erzählt Jan Riedel (30), Assistent der Hauswirtschaftsleitung. Dazu gehören mindestens ein Eintopf und ein süßes Gericht in den Wochenplan. „Wenn das nicht eingeplant ist, wird hier gestreikt“, ergänzt er. Drei Gerichte gibt es jeden Tag zur Auswahl, darunter auch Schon- und fettreduzierte Kost. Bei allen Gerichten wird Wert auf deftige Hausmannskost gelegt.

Hausmannskost gibt es auch zu Weihnachten: Tiefseekrabben-Cocktail, Gans mit Rotkohl, Klößen, Sauce und Lebkuchen-



Den Namen „Oskar“ verdankt das Restaurant zwei großformatigen Bildern von Schnellzeichner Oskar. Gegessen wird in kleinen Sitzgruppen.

mousse mit Kirschsauce (1. Weihnachtsfeiertag) und Waldpilzcremesuppe. Hirschbraten mit Rosenkohl, Schongemüse, Kartoffeln und Preiselbeersahne sowie Weihnachtsröstmandelpudding (2. Weihnachtsfeiertag). Wer am Mittagstisch (12 bis 13 Uhr) teilnehmen möchte, wird gebeten, sich einen Tag vorher un-

ter der Rufnummer 04531/860 55 anmelden. Das weitere Prozedere ist unkompliziert. Jeder erhält Coupons, die er einlösen kann, wann er möchte. Sollte jemand erkranken, ist das kein Problem. Janina Riedel: „Wer sich abmeldet, braucht nicht zu bezahlen. Wir setzen keinen unter Druck.“



Verantwortlich für den Speiseplan: Jan Riedel, Assistent der Hauswirtschaftsleitung, gewährt einen Blick auf die mit den Bewohnern abgestimmte Hausmannskost.



Sorgen für einen geregelten Ablauf und die willkommenen Nachschläge für die Bewohner: Inge Veseli, Elli Schlapps und Annika Baum vom Küchenteam (von links).  
FOTOS: PETRA DREU