

# Von Promis und Patienten

Die Spitzenküche in St. Moritz liess Bernd Ackermann vor sechs Jahren hinter sich, um sich in der Gemeinschaftsgastronomie neu auszurichten. Ein Glücksfall für die Schweizerische Epilepsie-Stiftung: Seine Ambitionen brachte der 53-Jährige mit.

Interview: Sarah Kohler | Fotos: Njazi Nivokazi

 **Die Frage drängt sich zum Einstieg auf: Warum wechselt einer nach Jahrzehnten in der Gourmetküche in die Gemeinschaftsgastronomie? Wie war das bei Ihnen?**

**Bernd Ackermann:** Ich war 2014 an einem Punkt, an dem ich darüber nachdachte, ob ich mich beruflich noch einmal verändern will oder soll – und wenn ja, in welche Richtung das gehen könnte. Ich hatte über 30 Jahre in der Spitzengastronomie hinter mir, mit viel Stress und wenig Freizeit. Meine Kinder hatte ich in den ersten sechs Jahren wenig gesehen. Das wollte ich ändern. Hinzu kam ein Umbruch im Suvretta House mit vielen Ab- und Neuzugängen. Und ich hatte Glück: Mein heutiger Chef in der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung war früher jahrelang Direktor in einem St. Moritzer Hotel gewesen. Als er erfuhr, dass ich mich beruflich neu orientieren möchte, kam er auf mich zu.

**Einfach sei der Umstieg aber nicht gewesen, räumen Sie ein.**

Das ist wahr. Ich arbeitete eine Woche hier zur Probe und bewarb mich auf den Job. Aber vieles war für mich Neuland; diese Riesenmengen, diese 250-Liter-Kes-

sel mit Tomatensuppe, der hohe Einsatz von Convenienceprodukten damals. Mein Vorgänger hatte hier über 20 Jahre als Küchenchef geamtet und viele der Mitarbeiter gehörten seit langer Zeit zum Team. Dass ich kam und von Anfang an versuchte, vieles zu ändern, keine Saucen und Suppen mehr anzurühren, sondern sie selbst herzustellen zum Beispiel, darauf waren die Reaktionen verhalten. Nach drei Monaten suchte ich das Gespräch mit meinem Chef.

**Was sagten Sie ihm?**

Dass es mich bedrückt, wie es läuft – und dass ich länger bleiben möchte, dafür aber Leute brauche, die mich unterstützen. In St. Moritz hatte ich das gehabt; Menschen, denen ich vertraute und die ihrerseits wussten, wie ich funktioniere. In der Zwischenzeit habe ich 16 Mitarbeiter, die ich von meinen früheren Stationen kenne, hierher nachgezogen. Wir sind heute ein tolles Team.

**Welche Hauptkenntnis haben Sie seit Ihrem Wechsel vor sechs Jahren zur Stiftung in Zürich gewonnen?**





Bernd Ackermann

## Zur Person

Bernd Ackermann (53) leitet seit 2015 die Küche der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung in Zürich. Er führt ein Team mit 40 Angestellten, die für täglich 1200 Mahlzeiten sorgen. Ackermanns Werdegang ist in mehrfacher Hinsicht bemerkenswert und die Liste seiner Engagements lang. Die Ausbildung zum Koch absolvierte der gebürtige Deutsche im Raub's Restaurant, einem Sterne-Betrieb im Schwarzwald. Es folgten diverse Stationen in der Spitzengastronomie rund um den Globus. Im Laufe seiner Karriere stand Ackermann mit Branchengrößen wie beispielsweise Jean-Georges Klein, Christian Bau, Joachim Wissler, Dieter Müller, Lea Linster, Jean-Marie Gautier und sogar Paul Bocuse am Herd. Entsprechend kochte er für jede Menge Prominenz, etwa für Nelson Mandela, Bill Clinton oder Jane Fonda. In der Schweiz machte Ackermann hauptsächlich im Bündnerland, überwiegend in den Fünf-Sterne-Häusern in St. Moritz, von sich reden. Hier kochte er im Kulm Hotel, im Steigenberger Hotel Belvedere und schliesslich im Suvretta House, in dem er 14 Jahre als Küchenchef fungierte und sich 15 Punkte von Gault & Millau erkochte. Zudem sass er einige Jahre im Patronatskomitee des St. Moritz Gourmet Festivals und gründete und leitete den Nachwuchswettbewerb Young Engadine Talents. Die Abkehr von der Spitzenküche begründet Ackermann unter anderem mit einem stärkeren Fokus auf die Familie: Er ist Vater von zwei Kindern.

Es gibt auch ein Privatleben. Und dass es nicht immer im Vordergrund stehen muss, für die Schönen und Reichen da zu sein, sondern dass man auch mit einfachem Essen Menschen begeistern kann. Mein heutiges Wirkungsfeld steht im krassen Gegensatz zu meinem früheren. Ich habe in meiner Karriere wirklich viel gesehen und erlebt, gerade auch in der Zeit als Küchenchef des Weltwirtschaftsforums in Davos, und ich möchte die Zeit auf keinen Fall missen. Ich möchte aber auch nicht mehr zurück. Ich fühle mich wohl mit meiner heutigen Aufgabe und schätze die Unterstützung, die ich von der Stiftung dabei erfahre. Der Fokus liegt hier wirklich darauf, dass es den Bewohnerinnen, den Patienten, aber auch den Menschen, die hier arbeiten, gut geht. Das zeigt sich nicht zuletzt in den Möglichkeiten, die wir hier zur Aus- und Weiterbildung haben. Ich selbst konnte zum Beispiel noch den eidgenössischen Diätkoch machen.

### Welchen Stellenwert hat diese Ausbildung Ihrer Meinung nach heutzutage?

Sie wird immer wichtiger, davon bin ich überzeugt. Wir sehen das bei uns: Anfang

2015 schickten wir vielleicht 20 Prozent Spezialdiäten. Bis heute hat sich deren Anteil fast verdoppelt – Tendenz steigend. Pürierte Kost gewinnt ebenfalls an Bedeutung. Sie bietet sich nicht nur für Menschen mit Schluckstörungen an, sondern auch beispielsweise bei Demenz oder schlicht und einfach bei schwindender Kraft im Alter. Wenn wir die demografische Entwicklung unserer Gesellschaft anschauen, ist eigentlich klar, dass pürierte Kost immer mehr zum Thema werden wird. Das alles beschäftigte mich sehr, und ich kam zum Schluss: Wir brauchen eine bessere Ausbildung in dem Bereich – und es fehlt ein Standardwerk.

### Also beschlossen Sie, eins zu schreiben?

Ja. Es gab irgendwie nicht wirklich was. In der Schweiz beschäftigt sich Molekularkoch Rolf Caviezel mit dem Thema, und ich finde toll, was er macht. Selber entschied ich mich bewusst für einen anderen Ansatz. Wichtig finde ich, dass wir einheitliche Standards etablieren: Wir brauchen verbindliche Anleitungen, sodass ein Koch, der von einer Arbeitsstelle zur nächsten wechselt, auf dem, was er gelernt



Pürierte Kost mit Wow-Effekt: einmal Rösti mit Zürcher Geschnetzeltem, einmal Nusstorte (mit verpacktem Original zum Vergleich)

hat, aufbauen und damit weiterfahren kann. Mit «Make food soft» haben wir ein Fachbuch geschrieben, das Köchen, aber auch ungelerten Personen ermöglicht, diese Sonderkost der pürierten Ernährung nach gewissen Standards umzusetzen. Wir behandeln dabei die Theorie, aber auch die praktische Form, beschreiben, was dahintersteckt, wie sich unsere Gerichte aufbauen und wo sich die entsprechenden Hilfsmittel beziehen lassen.

**Sie arbeiteten dafür mit verschiedenen Fachleuten zusammen.**

Genau, ich war mit Firmen wie Nestlé in Kontakt, mit Lehrpersonen an Berufsschulen, mit Ärzten, Pflegenden und Therapeutinnen. Nach über einem Jahr Recherche hatte ich ein Konzept auf dem Tisch, von dem ich überzeugt war – und suchte einen Verlag, der es mit mir umsetzt. Da landete ich erst einmal wieder auf dem Boden der Tatsachen.

**Warum?**

Ich sollte die Finger davon lassen, damit lasse sich kein Geld verdienen: Ich schrieb über 20 Verlage an, alle sagten ab. Bis auf

Bruni Thiemeyer vom Matthaes-Verlag: Sie zeigte Interesse – weil jemand aus dem Bekanntenkreis von Schluckstörungen betroffen ist. Wir luden sie und ihr Team zu uns nach Zürich ein und kochten ein paar Gerichte für sie. Ihr erster Kommentar war: «Aber Herr Ackermann, Sie sagten doch, Sie kochen pürierte Gerichte.» So verblüfft war sie von der Optik.

**Die Ästhetik ist der springende Punkt.**

Genau. Pürierte Kost soll nicht einfach aus dem Mixer kommen und mit dem Glacelöffel abgestochen werden, sondern von der Optik her so nah wie möglich ans originale Gericht herankommen. Ein Problem ist nämlich, dass Menschen, die auf pürierte Kost angewiesen sind, die Lust am Essen verlieren. Wenn sie mit anderen am Tisch sitzen und sehen, was diese auf dem Teller haben, während vor ihnen ein formloses Etwas liegt, vergeht ihnen der Appetit. Das führt am Ende dazu, dass sie zu essen aufhören und ihnen die Nährstoffe fehlen. Das wollten wir ändern.

**Und klappt das?**

Laut den Spezialisten: ja. Wir testeten



Wertvolle Mitarbeiter für Bernd Ackermann: Gordan Angerhoefer, Leiter Diätküche (links), und dessen Stellvertreter Ramon Cadusch

unser Konzept gemeinsam mit dem medizinischen Personal über ein Jahr, und bis zum Ausbruch der Covid-19-Pandemie war ich selbst regelmässig bei den Bewohnenden respektive Patienten zu Besuch.

#### **Sie machten Ihre Runde?**

Sozusagen, ja. Denn ganz ehrlich: Mir fehlte diese Aufmerksamkeit, die ich als Küchenchef in St. Moritz bekommen hatte, schon ein bisschen. Also führte ich eine Art Visite ein. Ich ging zu den Patienten und erkundigte mich: Wie das Essen ihnen schmeckt, ob sie sich ein bestimmtes Gericht wünschen. Die Feedbacks integrierten wir in den Speiseplan, das schätzten die Leute sehr. Einmal im Monat gibt es zudem das sogenannte Kochen auf der Abteilung: Da gehen wir mit einem kleinen Team auf die Wohngruppen und bereiten in der kleinen Hausküche eine einfache Mahlzeit zu. Die Freude und die Aufregung der Langzeitbewohnenden ist riesig.

#### **Welche Rolle spielt das Essen denn beim Genesungsprozess eines Menschen?**

Prozentual kann ich das nicht beziffern.

Ich bin aber überzeugt, dass gutes Essen einen positiven Einfluss hat. Wenn die Patienten oder Bewohner zufrieden sind, geht es ihnen besser. Ausserdem nehmen sie mehr zu sich, wenn sie das Essen mögen. Wir reichern die Mahlzeiten mit Proteinen, Vitaminen oder Kohlenhydraten in Form von geschmackslosen Pulvern an, damit die Menschen zu Kräften kommen. Da ist es entscheidend, dass diese ihre Mahlzeiten auch essen – was eben besser klappt, wenn das Essen ansprechend daherkommt. Inzwischen haben wir auch einige Anfragen von ehemaligen Patienten, die wieder daheim, aber weiterhin auf pürierte Kost angewiesen sind, ob wir das Essen nicht liefern könnten.

#### **Können Sie?**

Wir machen das. Zurzeit entwickeln wir zudem ein Konzept, um unsere pürierten Gerichte in tiefgekühlten Fünfer- oder Zehnerportionen für die Regeneration zu Hause anzubieten. Das ist eine Erleichterung, und zwar für Betroffene und Angehörige gleichermaßen.

#### **Und das lässt sich finanzieren?**

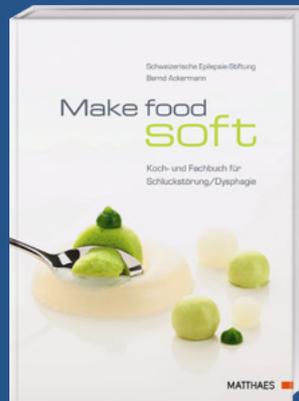


Bernd Ackermann

EPI

## Zum Buch

Im Juli erschien Bernd Ackermanns neues Buch «Make food soft». Darin befasst sich der Leiter der Küche der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung in Zürich mit der richtigen Ernährung bei Dysphagie, also Schluckstörungen. Er zeigt Betroffenen, Angehörigen, aber auch diätätisch geschulten Köchen, wie sich trotz Hindernissen schmackhaftes, gesundes und vor allem (bei pürierter Kost ein grosses Thema!) ästhetisches Essen zubereiten lässt, das den Appetit anregt. Gemeinsam mit einem interdisziplinären Team trug Ackermann Fachwissen zusammen und stellt über 80 Gerichte für Menschen mit Schluckbeschwerden vor. Zu jedem Rezept liefert «Make food soft» weiterführende Infos – von Angaben zu Allergenen bis hin zur Nährstoffanalyse zum Download.



### Make food soft

Autor: Bernd Ackermann, Fotograf: Adrian Ehrbar, ISBN: 978-3-98541-048-4, Preis: CHF 39.90, Verlag: [matthaes-verlag.de](http://matthaes-verlag.de), Bezug: [swissepi.ch/shop](http://swissepi.ch/shop)

Wir bereiten die Mahlzeiten ja sowieso zu und verkaufen aktuell einfach nebenher, was eh auf dem Speiseplan steht. Aufgrund der Resonanz, die wir auch aus Altersheimen und anderen Spitälern erhalten, würden wir das in Zukunft aber durchaus gerne ausbauen. Die Nachfrage besteht. Wir treten deshalb mit Grosshändlern in Kontakt und schauen, ob uns im Vertrieb jemand unterstützen kann. Ausserdem sind auch Übersetzungen des Buchs ein Thema, nachdem «Make food soft» auch in den Schulen respektive der Diätkochoausbildung immer öfter eingesetzt wird.

### Ihr Tätigkeitsfeld verschiebt sich erneut.

Tatsächlich gab ich, um am Buch arbeiten zu können, rund 50 Prozent meiner Arbeit in der Küche ab. Weil ja eben nicht alles geht. Im Vergleich zu anderen Werken, an denen ich früher mitarbeitete, ist dieses Projekt besonders intensiv. Man schreibt eigentlich nicht ein Buch, sondern zwei oder sogar drei Bücher in einem.

### Was heisst das?

Für ein gewöhnliches Kochbuch rezeptie-

re ich ein Gericht, koche es, richte es an und lasse es fotografieren – fertig. Für dieses Buch aber brauche ich das Gericht zusätzlich in seiner pürierten Form, muss es also erst wieder zersetzen und dann neu aufbauen. So weit, so gut. Dann aber gilt es, das Gericht für die digitale Nährwertdatenbank, die wir parallel aufgebaut haben, aufzuschlüsseln. Zudem wurde danach jedes Rezept von Mitarbeitern ohne Fachwissen nachgekocht, um die Verständlichkeit sicherzustellen. Was jetzt eigentlich noch fehlen würde – und darüber denke ich auch bereits nach –, wären Unterbücher für einzelne Bedürfnisse: also das Ganze ohne Gluten, ohne Laktose und so weiter ...

### Hatten Sie nie das Gefühl, Sie hätten wirklich besser die Finger davon gelassen?

Ich kam an meine Grenzen, klar. Ich hatte aber wertvolle Unterstützung von meinen Mitautoren und meinem Küchenteam. Und das Resultat und die Reaktionen darauf zu sehen, entschädigt mich für den Einsatz. Die Rückmeldungen aus der Pflege, aus den Schulen – am Ende weiss ich, dass ich etwas Gutes geschaffen habe. ■