

# Eine Küche, die einem Restaurant in nichts nachsteht

Donnerstag, 15. Januar 2026

Text: Daniel Göring, Foto: Tino Kistler

**150 Mittagessen bereitet die Küche im Spital Frutigen jeden Tag zu – in zwölf verschiedenen Kostformen, vom normalen Menü bis zur pürierten Variante. Was alles an Arbeit hinter den Mahlzeiten steckt, zeigt ein Blick in Küche, Töpfe und Pfannen.**

Auf dem Herd steht ein dampfender Topf aus Stahlblech. Peter Hari taucht ein Schöpfsieb hinein und zieht eine Ladung Rosenkohl aus dem kniehohen Gefäß. Er gibt das Gemüse in eine Rondeaupfanne, in der ein Mousse aus Butter, gehackten Schalotten, Knoblauch und Muskat köchelt. Insgesamt sieben Kilogramm des garen Rosenkohls füllt Peter Hari in die Pfanne, um ihn zwei bis drei Minuten brutzeln, oder wie es in der Fachsprache heißt, abschmecken zu lassen. Danach füllt Hari das lecker duftende Gemüse in zwei Wannen des Warmhaltewagens und deckt es zu.



*In der Küche des Spitals Frutigen werden täglich 150 Mittagessen zubereitet.*

## Von Vollkost bis laktosearm

Der stellvertretende Leiter Gastronomie des Spitals Frutigen schaut zufrieden auf die Uhr oberhalb des Kücheneingangs. Es ist 10.30 Uhr. Die beiden Hauptmenüs für den Mittag sind so gut wie bereit. Es gibt Bratkartoffeln entweder mit Hackbraten und Rosenkohl oder mit Trutenbraten und Krautstiel. In fünfzehn Minuten holt die Spitek rund 20 Menüs für externe Kundinnen und Kunden ab, eine halbe Stunde später erfolgt die Lieferung der Mahlzeiten in den zwei Stockwerke höher gelegenen Seniorenpark, und kurz darauf erhalten die Patientinnen und Patienten ihr Essen. Ab 11.30 Uhr stehen die Menüs dann auch für die Mitarbeitenden im Personalrestaurant parat.

Rund 150 Portionen bereitet das zwölfköpfige Küchenteam jeden Mittag zu. Neben den beiden Hauptmenüs gehören zehn weitere Kostformen, wie Peter Hari es nennt, zur Speisekarte. Dazu zählen die leichte Vollkost, die keine Zwiebeln oder blähendes Gemüse enthält, weiche Kost für den Seniorenpark, vegetarische und seltener auch vegane Gerichte, glutenfreie oder laktosearme Speisen sowie Diätmenüs.

Eine besondere Zubereitungsform wendet die Küchenbrigade für pürierte Kost an. Einzelne der zu Püree verarbeiteten Nahrungsmittel werden in eine Silikonform gefüllt und dann auf den Teller gegeben. Auf diese Weise erhält das Gericht eine anmächerigere Kontur, wie Peter Hari erklärt. Als Beispiel zeigt er je eine Form für Bratwürste oder Pouletschenkel. Das Auge isst nicht nur im Gourmetrestaurant, sondern auch im Spitalbett mit.

«Es gibt Patientinnen und Patienten, die keine grossen Erwartungen an unsere Küche haben und dann überrascht sind, wie gut sie schmeckt.»



Die Küche orientiert sich an den Bedürfnissen der Patientinnen und Patienten, die sich vermehrt reichlich Gemüse wünschen.

### Ein Entrecôte gab es nicht

Die Spitätküche ist durch Ernährungslehre und Diätetik im Laufe der Zeit nicht nur vielfältiger geworden, sie geht auch verstärkt auf Wünsche und Vorlieben der Patientinnen und Patienten ein. Ein Trend, dem die Küche zu entsprechen sucht, ist jener nach mehr Gemüse, wie Peter Hari ausführt. Der Ruf, eine Kasernenabfertigung zu sein, haftet ihr dennoch bisweilen an. «Es gibt Patientinnen und Patienten, die keine grossen Erwartungen an unsere Küche haben und dann überrascht sind, wie gut sie schmeckt.» Der stellvertretende Leiter Gastronomie wertet solche Reaktionen bewusst als Kompliment.

Was nicht heisst, dass er sich mit einem durchschnittlichen Qualitätsniveau zufriedengeben würde. «Unser Ziel ist es, so zu kochen, dass die Patientinnen und Patienten sich kulinarisch zu Hause oder in einem Restaurant fühlen», zeigt Peter Hari auf, wo die Messlatte in der Frutiger Spitätküche liegt. Das bedeutet aber nicht, dass die Gastroequipe jedem Anliegen, das an sie herangetragen wird, auch entsprechen kann. Lachend erzählt Peter Hari von der Bestellung eines Patienten, der unbedingt ein Entrecôte zum Mittagessen haben wollte. Da in der Küche gerade keines der Rindsripenstücke vorrätig war, behalf sich der stellvertretende Leiter Gastronomie mit einem Kalbsschnitzel. Ob es dem Patienten mundete, hat er nie erfahren.

Peter Hari fragt über den Arbeitstisch hinweg den tagesverantwortlichen Koch Patrick Jaussi, ob er ihm bei den letzten Arbeiten noch zur Hand gehen könne. Dieser schüttet gerade das Wasser aus dem Topf mit dem Krautstiel ab, würzt das Gemüse und mischt es kräftig mit einer Kelle. «Du könntest ein Auge auf den Trutenbraten haben», gibt er Hari zur Antwort. Der stellvertretende Leiter Gastronomie öffnet die Ofentür und zieht den Thermometer aus einem der drei Fleischstücke. Die Temperatur stimmt, der Braten kann demnächst in Tranchen geschnitten und auf die Teller verteilt werden.

### Vielzahl von Zahnrädern

Was macht für einen erfahrenen Koch wie Peter Hari der Reiz einer Spitätküche aus? Er antwortet mit einem sinnbildlichen Vergleich: «Sie ist wie eine Vielzahl von Zahnrädern, die ineinander greifen müssen, damit die Maschine läuft und wir jeden Tag dreimal zur richtigen Zeit, die richtig zubereiteten Speisen für alle Patientinnen und Patienten und Bewohnerinnen und

Bewohner bereit haben.» Dafür braucht es ein eingespieltes Team, was im Spital Frutigen glücklicherweise der Fall sei: «Wir sind eine motivierte, multinationale Truppe, die harmoniert und täglich volle Pulle gibt.»

Auch wenn er von seinem Job schwärmt, so musste sich Peter Hari, der vor Jahren von einem sterneumrankten Hotelbetrieb in die Spitätküche wechselte, an gewisse Dinge anpassen. Etwa daran, dass betagte Menschen ihr Essen gerne weichgekocht mögen. «Ich war es gewohnt, Teigwaren immer al dente zu kochen. Es war nicht einfach, sie mit einem Mal so lange im siedenden Wasser zu lassen, bis sie beinahe zerfallen», gesteht er mit einem Schmunzeln ein.



*Timing und Teamwork in der Küche sind entscheidend dafür, dass drei Mal täglich zur richtigen Zeit die Mahlzeiten serviert werden können.*



## Zur Person

**Peter Hari** arbeitet seit 2018 in der Spitätküche Frutigen. Als stellvertretender Leiter Gastronomie ist er für die Einsatzplanung des Küchenpersonals und die Ausbildung der drei Lernenden zuständig. Der passionierte Koch schwingt nicht nur in der Spitätküche, sondern auch zu Hause Löffel und Kellen. «Ich probiere gerne neue Menüs aus und kochte oft auf meinem Green-Egg-Grill.» Peter Hari ist verheiratet, Vater eines fünfjährigen Sohnes und wohnt mit seiner Familie in Adelboden. In der Freizeit ist der 46-Jährige oft mit dem Bike oder auf den Langlaufskis unterwegs. Ebenso wichtig ist ihm, Zeit mit Frau und Kind zu verbringen.