Patienten und Küche begeistert

Albaöl – Schwedisches Spezialöl für fettreduziertes Kochen als ideales Produkt für Krankenhaus und Altenheim

Sämtliche Pariser Krankenhäuser arbeiten mit Albaöl (dort heißt es aus marketingstrategischen Gründen "Rapsodi"). Zunehmend wird dieses Spezialöl aus Schweden aber auch in deutschen Klinikküchen eingesetzt. Und in dem neuen Bestseller "Fit mit Fett" von Dr. Ulrich Strunz und Andreas Jopp wird es über den grünen Klee gelobt. Aber was hat es mit diesem "Wunderöl" auf sich?

n Schweden stellte 1978 der Verband der Krankenhausköche den Fettherstellern eine knifflige Aufgabe: Schafft uns ein hitzestabiles Produkt mit idealem Fettsäuremuster, das sich extrem sparsam anwenden lässt, das Buttergeschmack hat, aber cholesterinfrei ist und das zudem Hygienevorteile bietet.

Beim schwedischen Margarinehersteller Alba erkannte man die Chance, hier ein völlig neues Produkt für Gemeinschaftsverpfleger zu kreieren, sozusa-



Gemeinschaftsverpflegung-KKA hat die Reha-Klinik Helenquelle in Bad Windungen besucht und die Küchenmitarbeiter (v.l.n.r.) Michael Maerz (Koch), Regine Ksinsik (Diplom-Oecotrophologin, Diätassistentin) und Martin Schlosser (Koch) nach ihren Erfahrungen mit Albaöl befragt.

gen eine "flüssige Butter" auf pflanzlicher Basis. Am besten schwedischem Rapsöl. denn das ist mit 12 Prozent besonders reich an Omega-3-Fetten. Nach zwei Jahren Entwicklungsarbeit war man soweit: Albaöl, eine dünnflüssige Rapsölzubereitung, war geboren. Das Produkt basiert auf gepresstem schwedischem Rapsöl (nur die erste Pressung findet Verwendung), ist cholesterinfrei, salzlos und enthält keine Milchbestandteile (wichtige Voraussetzung für die Zubereitung diätetischer Sonderkost). Dennoch schmeckt und riecht es auf Grund seiner Aromatisierung wie frische Butter.

Albaöl wirkt wegen der speziellen Lecithinzugabe wie ein Konzentrat und ist damit extrem ergiebig. Zudem lässt es sich aufgrund seiner Dünnflüssigkeit mittels Sprayer aus der Flasche oder dem Kanister als dünner Fettfilm auf Kipp-Pfanne, Grillplatte, Backblech, Salate oder im Konvektomaten zubereitete

Speisen aufbringen. Die Lecithinzugabe dient aber auch als Emulgator – und damit als "Wärmeverteiler": Hitze wird gleichmäßiger auf das Bratgut übertragen und verteilt. So lassen sich bessere Bratergebnisse (Gar- und Bräunungsgrad) bei geringeren Temperaturen erzielen.

Zugleich wird die Oxidationsneigung gehemmt, weshalb die aus ernährungsphysiologischer Sicht so wichtigen Omega3-Fettsäuren nicht umkippen. Gemeinschaftsverpflegung-KKA hat die Reha-Klinik Helenquelle in Bad Windungen besucht und die Küchenmitarbeiter Michael Maerz (Koch), Martin Schlosser (Koch), Regine Ksinsik (Diplom-Oecotrophologin, Diätassistentin) nach ihren Erfahrungen mit Albaöl befragt.

Universelle Verwendbarkeit

Gemeinschaftsverpflegung-KKA: Wie sind Sie auf Albaöl aufmerksam geworden?

Michael Maerz, Koch: Unser Küchenleiter, Herr Kastenmüller, hatte in Gemeinschaftsverpflegung-KKA über Albaöl gelesen. Wir haben dann vom Hersteller ein Testset angefordert. Das kam auch prompt aus Schweden. Uns gefiel auf Anhieb das Butteraroma, dass die Sprühmethode perefekt funktioniert, und der Fettverbrauch lässt sich gut reduzieren.

Der Hersteller behauptet, das Produkt sei ein Multilatent. Stimmt das?



Michael Maerz (Koch): "Uns gefiel auf Anhieb das Butteraroma, die Sprühmethode funktioniert und der Fettverbrauch lässt sich gut reduzieren."

GV-KKA 5 / 2003



Martin Schlosser (Koch): "Jeder von uns hat seinen eigenen Pumpzerstäuber mit Albaöl gefüllt."

Michael Maerz: Wir arbeiten jetzt seit einem halben Jahr mit Albaöl. In der warmen Küche haben wir alle anderen Fette und Öle durch Albaöl ersetzt, das waren 4. In der kalten Küche arbeiten wir neben Albaöl nur noch mit Olivenöl. Für uns bieten sich dadurch natürlich erhebliche Vorteile in der Warenbeschaffung und Lagerhaltung. Ein weiterer Vorteil ist die Haltbarkeit, die beträgt nämlich 365 Tage ab Herstellerdatum.

Wofür genau setzen Sie Albaöl ein?

Michael Maerz: Zum Braten im Kipper, als "ausgelassene Butter" über im Konvektomaten gegartes Gemüse, zum Kochen, als Fettbasis für Salatdressings – also im Prinzip für alles.

Kosten und Handling

Wie viel Fett sparen Sie durch Albaöl ein?

Michael Maerz: Alles in allem verbrauchen wir gut 50 Prozent weniger Fett. Aber das ist natürlich von der Einsatzmethode abhängig. Beim Braten im Kipper sparen wir je nach Beschaffenheit des Gargutes bis zu 80 Prozent, weil wir mit der Sprüh-

methode arbeiten. Das undosierte "In-die-Kipp-Pfanne-Hauen" gehört für uns endgültig der Vergangenheit an. Über im Kombidämpfer gegartes Gemüse oder Pastagerichte geben wir Albaöl ebenfalls mit dem Sprühvorsatz. Dadurch sparen wir noch mehr, denn das Öl bleibt auf dem Gargut haften und sammelt sich nicht als "Fettsee" unten in der Wanne. Außerdem lassen sich kalorienreduzierte Salatdressings sehr gut mit Essig oder Wasser emulgieren, auch dadurch können wir einsparen.

Wie beurteilen Sie das Handling mit Albaöl?

Martin Schlosser, Koch: Albaöl bringt uns erhebliche Arbeitserleichterungen. Da es nicht gekühlt werden muss, braucht man nicht jedes Mal in den Kühlraum zu laufen, um Fett zu holen oder wieder zurückzubringen. Jeder von uns hat seinen eigenen Pumpzerstäuber mit Albaöl drin. Oder wir sprühen am Kipper direkt aus dem Kanister. So sparen wir Zeit. Darüber hinaus bieten sich auch noch hygienische Vorteile, denn das Hantieren mit schmierigen Einschlagpapieren oder fettigen Eimerdeckeln, die einem auf den Küchenboden knallen, entfällt.

Und die Kostensituation?

Martin Schlosser: Albaöl ist vom Literpreis her sicherlich kein Billigöl. Aber ich muss ja rechnen, was mich letztendlich die mit Albaöl zubereitete einzelne Essensportion kostet. Und nur das ist entscheidend. Da ich deutlich weniger Fett pro Portion brauche, spare ich natürlich. Ganz zu schweigen von den Handlingvorteilen, die Arbeitszeit sparen helfen. Und wenn ich dann noch die reduzierten Kosten für die Entsorgung des Altfetts und der Speisereste hinzurechne, wird es sogar noch billiger.

Gesundheit

In einer Reha-Klinik spielen doch auch andere Gesichtspunkte bestimmt noch eine Rolle?

Regine Ksinsik, Diplom-Oecotrophologin, Diätassistentin: Natürlich stehen für mich eher die ernährungsphysiologischen und damit die gesundheitlichen Aspekte im Vordergrund. Wir therapieren hier ja unter anderen Herz-Kreislauf-Patienten sowie Patienten mit entzündlichrheumatischen Gelenkerkrankungen. Und da liegen wir mit Albaöl richtig, weil es einen hohen Anteil langkettiger Omega-3-Fettsäuren aufweist.

Wie beurteilen die Patienten den Geschmack von Albaöl? Regine Ksinsik: Etwa die Hälfte unserer Essen sind Sonderkostformen. Deshalb sind die Auswahl und die Menge der verzehrten Fette für die Patienten von immenser Bedeutung. Da Albaöl sehr sparsam in der Anwendung ist, lassen sich die Speisen fettärmer und cholesterinreduziert zubereiten. Und dass alles auch noch "wie in Butter" gebraten oder geschwenkt schmeckt, finden die Patienten natürlich toll.

Wir bedanken uns für das Gespräch.

Das Gespräch führte Heinrich Voß.



Regine Ksinsik (Diplom-Oecotrophologin, Diätassistentin): "Da Albaöl sehr sparsam in der Anwendung ist, lassen sich die Speisen fettärmer und cholesterinreduziert zubereiten. Und dass alles auch noch "wie in Butter" gebraten oder geschwenkt schmeckt, finden die Patienten natürlich toll."