Die PBL gewährleistet mit verschiedenen Ambulatorien, Kliniken und Fachstellen eine umfassende

Psychiatrie Baselland, Liestal:

Im Zeichen des Vertrauens

In der Psychiatrie Baselland betreuen 1000 Mitarbeitende pro Jahr rund 10 000 Personen jeden Alters, die an psychischen Störungen und Erkrankungen leiden. 2014 feierte die Psychiatrie Baselland ein Doppeljubiläum. Nicht nur während den Festivitäten und Events muss es in der Küche schnell zu- und hergehen, sondern auch im Alltag. Küchenchef Christian Adam vertraut deshalb auf die neuen «Express Frites» der Kadi AG.

Text: Daniela Dambach, Fotos: Rolf Neeser und zVg

In Liestal befindet sich das Zentrum der öffentlich-rechtlichen Psychiatrie Baselland (PBL). Umgeben von einer intakten Naturlandschaft, in unmittelbarer Nähe zum Tierpark Weihermätteli und dem Stierenwald, ragen die zahlreichen Gebäude der Psychiatrie Baselland aus dem Boden.

Schon morgens früh eilen Betreuende von Haus zu Haus, flanieren Patientinnen und Patienten den geschwungenen Wegen

psychiatrische Betreuung von Menschen aller Altersstufen der Region Basel.

der Parkanlage entlang und trinken mit ihren Angehörigen in der öffentlichen Cafeteria «Binetäli» einen Cappuccino.
Auf dem Weg zur Überwindung von psychischen Störungen und Erkrankungen unterstützt die Psychiatrie Baselland Betroffene wie auch deren Umfeld mit einem umfassenden therapeutischen Angebot. Alle Menschen aus der Region und darüber hinaus finden hier bei den unterschiedlichsten Formen von seelischen Krisen und Krankheiten ambulante, teilstationäre oder stationäre Hilfe – eben auch dann, wenn «alle Stricke reissen». Der Grundsatz «Verstehen. Vertrauen» steht dabei für den beziehungsorientierten Behandlungsansatz der Psychiatrie Baselland.

Mediterranes aus der Küche

Mit den Standorten Liestal, Bruderholz, Münchenstein, Reinach, Laufen, Allschwil, Niederdorf und Basel ist die PBL da, wo sie die Menschen aller Alterschichten brauchen, sei es für Abklärungen, Akutbehandlungen, Entzüge oder Rehabilitationen. Dem Areal der Hauptklinik für Psychiatrie und Psychotherapie in Liestal wurde im Sommer 1999 die Auszeichnung «Naturpark» verliehen, die naturnahe Lebensräume würdigt. Nicht nur die intakte Natur und die behaglichen Räumlichkeiten begünstigen den Genesungserfolg der Patientinnen und Patienten, sondern auch der erstklassige Hotellerie-Service.
Für das abwechslungsreiche Verpflegungsangebot ist seit viereinhalb Jahren Küchenchef Christian Adam verantwortlich. Tag für Tag legt er mit seinem 31köpfigen Team, wovon fünf Lernende sind, in der grosszügigen Klinik-Küche lange Wege zurück, um die rund 550 Mittagsmahlzeiten von den Töpfen auf die Tabletts zu bringen. Sie kochen, fritieren und braten die drei verschiedenen Tagesmenus sowohl für die Besuchenden als auch für die stationären und ambulanten Patienten sowie für das Rote Kreuz und die Insassen des Untersuchungsgefängnisses Liestal. Hinzu kommen die Diät-Küche und das A la Carte-Angebot.
Küchenchef Christian Adam legt den Fokus auf Frische, berücksichtigt weitgehend lokale Lieferanten, verfeinert die

In der modernen Klinik finden jährlich 10 000 Menschen Hilfe, davon 2000 stationär und 8000 ambulant. Noch bis Anfang Januar 2015 gewährt die Jubiläumsausstellung «Vorsicht!Einsicht» Interessierten weitere spannende Einblicke.

Speisen mit hochwertigen Ölen und veredelt sie mit italienischen Gewürzen – er hat sich also ganz der mediterranen Küche verschrieben.

Feierliches Doppeljubiläum

Nach der Ausbildung zum Koch in Deutschland und ersten gastronomischen Erfahrungen – vom behaglichen Schwarzwald bis zum bunten London – und der Tätigkeit im St. Moritzer «Chesa Pirani» setzte Christian Adam zum Sprung in die Gemeinschaftsgastronomie an – und blieb zehn Jahre als Diätchef und stv. Küchenchef im Bethesda-Spital in Basel. Heute stellt er seine sensorischen und fachlichen Fähigkeiten in die Dienste der Psychiatrie Baselland, wobei seine Aufgaben über die tägliche Verpflegung der Patienten und des Personals hinausgehen: Er und sein Team richten Caterings vom Stehlunch bis zum Dinner für bis zu 400 interne oder externe Gäste aus.

Besonders gefordert war die Küchenbrigade während der Jubiläumsfestivitäten vergangenen Sommer, als es gleich doppelten Grund zum Feiern gab: Vor 160 Jahren machte die «Pfrund» Kranken, Alten und Gebrechlichen ihre Türen auf, und vor 80 Jahren öffnete mit dem Hasenbühl die erste psychiatrische Klinik der Region. Die historische «Pfrund» und das Hasenbühl haben die Zeit überdauert und sind heute als Häuser D und A Teile der modernen Psychiatrischen Klinik.

Die drei feierlichen Begegnungstage unter dem Motto «Vielfalt leben – seit 1854» zogen mit Konzerten, Marktständen, Besichtigungen und kulinarischen Leckerbissen 6000 kleine und grosse Gäste an – hätte Küchenchef Christian Adam mehr als zwei Hände, er hätte sie allemal gebraucht! «Bestimmt hätte ich die ‘Express Frites’ eingesetzt, wenn es sie schon damals gegeben hätte», bemerkt er im

Die neuen «Express Frites» von Kadi: Nach nur 90 Sekunden in der Friteuse sind sie goldbraun und genussbereit!

Gespräch mit GOURMET. Die neuste Produktinnovation der Kadi AG, die in Langenthal seit 1951 Kartoffelprodukte und Tiefkühlspezialitäten herstellt, ist nämlich erst seit Monatsfrist auf dem Markt.

Doppelte Menge in gleicher Zeit

Der Wunsch von Küchenchef Christian Adam kommt nicht von ungefähr, denn der Name «Express Frites» ist Programm: Die Pommes frites sind nach einer Fritierzeit von nur 90 Sekunden bei 175 Grad Celsius zubereitet, was die Portionenleistung verdoppelt – ohne Zusatzkosten oder -personal. Eine beträchtliche Zeitersparnis, wenn man bedenkt, dass andere Pommes frites ihre goldige Knusprigkeit erst nach drei bis vier Minuten entfalten. Die «Express Frites» mit dem 7 x 7 mm Schnitt sparen nicht nur Zeit und Kosten, sondern auch Öl: Die kurze Fritierdauer und die geringere Ölaufnahme belasten das Fritieröl weniger. Im Vergleich zu den marktüblichen Pommes frites macht dies bis zu 20 Prozent aus. Zudem ergibt sich bei der Zubereitung ein um 25 Prozent geringerer Fritierverlust, was sich sehr positiv auf die Warenrendite auswirkt.

Die Kadi AG reagiert mit dieser Produktneuheit auf die Bedürfnisse der Gastronomie, bei besonders hohen Kundenfrequenzen im selben Zeitfenster mehr Portionen zubereiten zu können, ohne auch nur ein Quäntchen an Qualität einzubüssen. «Die Effizienz ist in der Gastronomie ein Thema, das an Bedeutung gewinnt. Die Herausforderung für unser Forschungs- und Entwicklungsteam bestand darin, Pommes frites auszutüfteln, die express zubereitet sind und zugleich eine perfekte Textur bewahren. Nach über einem Jahr Entwicklungszeit und ersten Rückmeldungen von Küchenchefs wissen wir: Wir haben nicht am Markt vorbeipro-

Mehr zum Thema: Psychiatrie Baselland, Bienentalstrasse 7, 4410 Liestal, Tel. 061 553 53 53, info@pbl.ch, www.pbl.ch

Ein Spitzenprodukt für Spitzenzeiten: In der PBL-Küche sind dank den «Express Frites» in derselben Zeit fast doppelt so viele Portionen servierbereit, kreiert von Küchenchef Christian Adam.

duziert, sondern wir haben den Nagel auf den Kopf getroffen! Schliesslich wollen wir nicht Produkte, die nur lässig sind, sondern welche, die einen direkten Nutzen bieten», resümiert Yvonne Richard, Bereichsleiterin Marketing der Kadi AG.

Frites fixer fertig

Eine dieser zahlreichen positiven Rückmeldungen hat auch Pommes frites-Fachmann Christian Adam gegeben, der als ehemaliger Mitarbeiter in der Produktentwicklung schon hinter die Kulissen von Kadi und somit «tief in die Friteuse geschaut» hat: «Mich haben zwei Tatsachen restlos von den 'Express Frites' überzeugt: Einerseits der intensive, kartoffelige Geschmack und anderseits die extrem schnelle Zubereitung – 90 Sekunden sind top, gerade in Spitzenzeiten wie an Events und Banketten!»

Dass der Küchenchef den Geschmack als besonders «kartoffelig» beschreibt, verwundert kaum, wenn man weiss, dass Kadi ausschliesslich ausgesuchte, sorgfältig angebaute Kartoffeln, vielfach von Bauern aus dem Seeland und andern Regionen, verarbeitet.

Küchenchef Christian Adam bestellt die «Express Frites» in der 5 x 2 kg Box fortan regelmässig, als Ergänzung zu den «Crispy Sticks» und «Wellenfrites mit Kräutern». «Endlich kann ich dank den 'Express Frites' die in der PBL benötigte Menge wieder fritieren statt im Kombisteamer backen – denn es gibt doch keine besseren Frites als die fritierten!», schwärmt der Küchenchef von seinen neuen Möglichkeiten. «Bestimmt gibt es in der PBL künftig noch häufiger Pommes frites als bisher...!»

Mehr zum Thema: Kadi AG, Thunstettenstrasse 27, 4900 Langenthal, Tel. 062 916 05 00, Fax 062 916 06 80, info@kadi.ch, www.kadi.ch