**Das letzte Mahl**

*Essen bedeutet in einem Hospiz mehr als Nahrungsaufnahme. Am Ende eines Lebens ist es eine der wenigen Freuden, die den Menschen bleibt. Ein Tag im St. Christophorus-Heim in Mönchengladbach.*

Von Sebastian Dalkowski

Die wichtigste Frage an diesem Mittwoch in der Küche des Hospizes in Mönchengladbach stellt eine Krankenschwester gegen elf Uhr. „Hast du den Käsekuchen mit Pudding oder Grieß gemacht?“ Die Frau mit den kurzen, dunklen Haaren, die mit ihr in der Küche steht, antwortet: „Weder noch, Quark und Mondamin.“

„Kein Backpulver?“

„Kein Backpulver.“

Die Frau mit den kurzen, dunklen Haaren ist Christel Klinger, die Chefin des Hauswirtschafts-Teams. Vor einigen Minuten hat sie den Käsekuchen in den Ofen geschoben und das Vanillemus in den Kühlschrank gestellt. Klinger, 57, weiße Hose, orangefarbenes Hemd, arbeitet seit knapp 16 Jahren im Hospiz in Mönchengladbach. Sie hat umgeschult, früher war sie Auto-Elektronikerin. Die helle Küche, in der sie arbeitet, hat sie selbst ausgesucht. Zwei Kühlschränke, zwei Induktionsflächen, Backofen, Dampfgarer, Mikrowelle, Spülmaschine, Kaffeemaschine, Schränke. Im Februar wurde die Küche eingebaut, um die alte von 1991 zu ersetzen. 40.000 Euro hat das gekostet. In dieser Küche wird Essen für todkranke Menschen gekocht.

Das Hospiz St. Christophorus liegt ein paar Meter vom Mönchengladbacher Rathaus entfernt. Früher war es ein Mietshaus. 1991 zog das Hospiz in die oberste Etage, mittlerweile hat es sich über das gesamte Haus verteilt. Keller, Erdgeschoss, drei Etagen, ein Dachboden. Zehn Einzelzimmer gibt es für die meist krebskranken Bewohner, sie haben den Kampf verloren und sollen dort bis zu ihrem Tod ein Leben mit möglichst wenig Schmerzen führen. 27 Tage blieben die Patienten 2013 im Schnitt. Manche sterben nach wenigen Tagen, andere verbringen dort Monate. Die Namen stehen neben der Zimmertür auf einem Plastikschild. Handgeschrieben. Abwaschbar.

Dies ist aber keine traurige Geschichte. Dies ist eine Geschichte darüber, wie sich dem Sterben noch Leben abringen lässt. Und es ist auch eine Geschichte über bunte Servietten und Eimer voller Erdbeerjoghurt.

Anzeige

Was das Hospiz von vielen anderen unterscheidet, ist das Hauswirtschaftsteam. Das kümmert sich nicht nur um die Wäsche und wischt die Böden in den Zimmern, sondern kocht auch für die Bewohner. Viele andere Einrichtungen lassen das Essen liefern, in Gladbach hingegen bereiten die fünf Hauswirtschafterinnen es selbst zu, in der Küche auf der dritten Etage. Nur für das Frühstück sind die Pflegekräfte verantwortlich. Jede Mahlzeit könnte die letzte für die Bewohner sein.

Für heute Mittag wird Klinger den Bewohnern Gemüseauflauf machen. Gerade bringt Kollegin Cornelia Ebner die Zutaten vorbei, die sie vorhin eingekauft hat: Blumenkohl, Rosenkohl, Brokkoli, Dill, Petersilie und Schnittlauch. Bevor Klinger anfängt zu kochen, geht sie mit den Kolleginnen in ein Zimmer im Dachgeschoss und setzt sich an den Tisch. Raucherpause.

Dann legt sie los: Sie wäscht das Gemüse und schneidet es. Sie füllt Brühe in einen Metallbräter, erhitzt ihn auf der Herdplatte und gibt das Gemüse hinein. Sie holt Käse und gekochten Schinken aus dem Keller, reibt eine Auflaufschale mit Butter und Knoblauch ein, schneidet den Schinken zu einem großen Haufen. Dann schneidet sie Zwiebeln, gibt sie in eine Pfanne, reibt Käse, rührt die Zwiebeln um und gibt den Schinken dazu. Mit derselben Sorgfalt macht sie weiter. Gemüse auskippen, Brühe auffangen, Gemüse in eine Auflaufform geben, Zwiebeln und Schinken dazu, dann die helle Soße in einem kleinen Topf zubereiten, mit Mehl, Sahne und Milch.

Keine Schonkost

Soße ist wichtig, weil die Bewohner ihr Essen leichter schlucken und das Gemüse darin zerkleinern können. Soße über den Auflauf schütten, Gouda darüber streuen, Kirschtomaten zerteilen, auf den Gouda legen, dann noch Parmesan drüber und Kräuter der Provence. Und damit nichts anbrennt, gibt sie obendrauf noch ein paar Stücke Butter. Um 10.49 Uhr schiebt sie den Auflauf in den Ofen. 50 Minuten. 160 Grad. Zeit, um die Küche in Ordnung zu bringen. Sie selbst wird nichts von dem Auflauf essen. Für ihren Mann und sich hat Klinger gestern Abend einen Nudelsalat vorbereitet.

Für mehrere Wochen im Voraus legen die Hauswirtschafterinnen das Mittagessen fest. Meist gutbürgerlich. Weil die Bewohner, momentan ausschließlich Senioren, noch mal essen wollen, was sie schon früher gerne gegessen haben. Auch wegen der Erinnerungen. Es gibt keine Schonkost, denn niemand liegt hier, um wieder gesund zu werden. Bei Bedarf wird püriert. Also gibt es Hackbraten, Wirsingtopf, Erbsensuppe, Grünkohl, Nudeln mit Gulasch, Kartoffelauflauf, Hähnchenschenkel, Käselauchsuppe, Bohnenstampf mit Frikadelle.

Nicht alle Bewohner essen noch. Einer wird künstlich ernährt, ein anderer will nicht mehr essen. Und wer nicht will, der muss auch nicht. Und wer etwas anderes will als das, was auf dem Speiseplan steht, bekommt das auch.

Jeden, der neu ins Hospiz kommt, fragen die Hauswirtschafterinnen, was sie gerne und was gar nicht mögen. Bei Herrn Schneider\* weiß Klinger bereits: Der isst ausschließlich Erdbeerjoghurt. Morgens, mittags und abends. Seitdem er vor vier Wochen hier eingezogen ist. Auch Frau Wolters möchte heute etwas anderes. Sagt eine Pflegerin. „Gingen Bratkartoffeln?“, fragt Klinger. Die Pflegerin verschwindet kurz und kehrt dann wieder zurück. „Ja, die gehen.“

Eine knappe Stunde später wird es Zeit, das Essen zu servieren. Es ist kurz vor zwölf, und Klinger platziert graue Tabletts auf der Anrichte. Und weil die so grau sind, legt sie auf jedes eine auseinandergefaltete bunte Serviette. Darauf stellt sie den Teller. Eine rote Serviette faltet sie so, dass sie das Besteck hineinlegen kann. Selbst wenn es nur um ein halbes getoastetes Brötchen geht, liegen zwei Servietten auf dem Teller. Die Servietten sind bei den Bewohnern so beliebt, dass einige sie sogar sammeln. Klinger gibt Vanillemus in Schälchen, schlägt Sahne und gibt einen Klacks auf jeden Nachtisch. Darüber streut sie bunte Zuckerplättchen. Das Auge isst mit.

Danach verteilt sie den Gemüseauflauf. Als sie an einem der Teller einen Fleck bemerkt, nimmt sie einen neuen. Auf jede Portion legt sie Petersilie. Deckel drauf, und die Pflegekräfte können verteilen. Einige werden gefüttert, „angereicht“ heißt das hier, weil die Bewohner keine kleinen Kinder sind. Frau Wolters kriegt ihre Kartoffeln. Frau Wagner bekommt nur eine kleine Portion. Die Bewohner sollen nicht überfordert werden, sondern das Gefühl haben, den Teller leergemacht zu haben. Frau Meyer schläft, für sie wird etwas zurückgestellt. Frau Wolters will nun doch was vom Gemüseauflauf und außerdem Remoulade für die Kartoffeln.

Bald trifft der erste geleerte Teiler ein. „Das ist Paul“, sagt Frau Klinger. Paul hat auch einen Nachnamen, aber weil er will, dass alle Paul sagen, weiß den niemand mehr so genau. Keiner hat einen so großen Appetit wie Paul. Bis kurz vor eins sind alle Teller zurückgekehrt. Leer. Nur eine Frau hat den Nachtisch zurückgehen lassen. Zu süß. Und von den Tomaten klebte ihr die Haut im Hals.

Zeit für den Schichtwechsel. Bis zum Feierabend hat Christel Klinger noch Papierkram zu erledigen. Für das Abendessen ist Kollegin Katharina Platzek, 37, zuständig. Sie hat bis 20 Uhr Dienst, danach müssen die Pflegekräfte ran, wenn ein Bewohner Hunger bekommt. „Noch alle da?“, fragt sie ihre Chefin, als sie in die Küche kommt. „Noch alle da“, antwortet Klinger. „Es ist keiner gekommen und keiner gegangen.“ Die vierte Kollegin schaut vorbei, sie hat Urlaub. Eine gute Gelegenheit, um im Dachgeschoss zu plaudern. Frau Ebner ist die einzige, die nicht raucht. Sie erzählen sich gegenseitig von den neuen Mediamarkt-Werbespots und sprechen über das anstehende Weihnachtswichteln.

Nach einer Stunde „Lungenpflege“, wie eine Kollegin sagt, ist die Mittagspause vorüber. Frau Klinger geht ins Büro, Katharina Platzek in die Küche. Erst mal die Spülmaschine ausräumen. Die Mahlzeiten haben im Hospiz auch die Aufgabe, den Tag zu strukturieren. Gegen halb drei verteilen die Schwestern schon wieder Essen: Kaffee und Käsekuchen. Herr Jansen, der sein Zimmer gleich neben der Küche hat, möchte nur ein schmales Stück, er achtet auf seine Figur. Gleich nach dem Kuchen dreht er ein paar Runden mit dem Rollator über den Flur. Paul hingegen bekommt ein großes Stück mit einem fast ebenso großen Klacks Sahne. Nichts davon wird er übrig lassen.

Katharina Platzek überlegt sich derweil, was sie den Bewohnern für den Abend anbieten kann. Jeden Tag haben sie die Wahl zwischen zwei Gerichten. Nach einem Blick in den Kühlschrank und auf die Mahlzeiten der vergangenen Wochen entscheidet sie sich für Lachsbrot und Geflügelsalat mit Toast. Dann macht sie sich mit Zettel und Kugelschreiber auf den Weg.

Wer Küchendienst hat, der sieht die Bewohner meist nur einmal am Tag. Wenn er sie nämlich fragt, was sie am Abend essen wollen. Platzek beginnt bei Herrn Jansen, der auf seinem Bett sitzt. Als sie ihn fragt, grinst er. „Ich sach nix“, sagt sie, denn sie weiß genau, was er will. Weder Lachsbrot noch Geflügelsalat, sondern Milchreis mit Apfelmus. Aber klar doch.

Herrn Schneider schenkt sie sich, er isst Erdbeerjoghurt wie immer. Herr Krüger sitzt vorm Fernseher und nimmt Geflügelsalat. Frau Meyer liegt im Bett und möchte Kartoffelsuppe. Frau Wagner liegt ebenfalls und möchte Milchreis. Bevor Platzek das Zimmer verlässt, ergänzt die Frau: „Und ne schöne kalte Cola“.

Als Platzek das Zimmer von Frau Wolters betritt, scheint diese zu schlafen. Sie ruft ihren Namen, die Frau schlägt die Augen auf. Sie sprechen, die Bewohnerin ist kaum zu hören. An ihrem Hals steckt ein Schlauch. Frau Wolters kann das Essen zwar kauen, aber nicht schlucken. Und solange sie das kann, tut sie das auch. Für den Geschmack. Das Zerkaute spuckt sie in eine mit einem Müllbeutel ausgeschlagene Plastikschüssel. Ernährt wird sie durch eine Sonde. Einmal Geflügelsalat bitte. Und saure Gurken. Und Malzbier. Manchmal hat sie abends Lust auf zwei Schnitzel. Die bekommt sie dann auch.

Paul, der größte aller Esser, liegt ebenfalls im Bett. Er scheint ins Nichts zu starren. Paul hat einen Nasentumor und nur noch ein paar Zähne. Das Essen bekommt er angereicht. Und wenn es zu hart für ihn ist, wird es passiert. Morgens bekommt er Weißbrot in kleinen Stücken. Reden kann er nicht mehr. Wenn er die Zunge rausstreckt, heißt das „Ja“. Platzek entscheidet in Absprache mit den Schwestern, was er bekommt.

Essen bedeutet in einem Hospiz mehr als Nahrungsaufnahme. Am Ende eines Lebens ist es eine der wenigen Freuden, die noch bleiben. Die meisten Bewohner können nicht mehr nach draußen, schon gar nicht im Winter. „Essen ist ein sehr elementares Bedürfnis, das mit Genuss und Leben gleichgesetzt wird“, sagt Pflegedienstleiterin Bettina Ringler-Eggert. „Auf Essenswünsche einzugehen heißt, die Würde des Menschen zu akzeptieren.“ Esse jemand mit Appetit, dann gehe es ihm gut. Bis der Punkt eintritt, an dem das Essen zur Belastung wird. Wegen der Schmerzen, der Übelkeit. Es gibt auch Leute, die weiter essen, obwohl sie wissen, dass sie sich erbrechen werden.

Nachdem Platzek ihre Runde abgeschlossen hat, überträgt sie die Wünsche in einen schwarzen Ordner. In diesem Hospiz erinnert weniger an den Tod als in einem Krankenhaus, auch weil die Bewohner nicht von medizinischen Geräten umgeben sind. Das Hospiz wirkt eher wie ein gepflegtes Altenheim.

In der Küche hängt der Wandkalender eines Bestattungshauses. Und dieser schwarze Ordner steht da. In dem ist vermerkt, was die Bewohner in den vergangenen Monaten gegessen haben. Irgendwann taucht hinter den Namen eine Null auf, durch die ein Strich gezogen ist. Das heißt, dass die Person an dem Abend nichts gegessen hat. Und wenn der Name gar nicht mehr auftaucht, heißt es, sie hat ganz aufgehört zu essen. Nur in Einzelfällen fängt von diesen Menschen wieder jemand an. Manche wünschen sich noch einmal ihr Lieblingsgericht, und wenn sie nur einen Happen schaffen. Es kommt vor, dass sie am Tag darauf sterben.

Aber solange sie essen wollen, sollen sie essen. So viel und was sie möchten. Und deshalb wird Katharina Platzek eingefrorene Möhren in einem Topf erwärmen, eine einzige Kartoffel schälen, Hähnchenbrust kochen, Spargel aus dem Glas schneiden, Joghurt und Mayonnaise mischen, damit es nicht so schwer im Magen liegt. Das Radio wird Hits spielen und von einem Kometen berichten und von einem Schlag gegen die Salafisten-Szene und von einem unbeleuchteten Auto auf der Fahrbahn. Dann wird Platzek die Tabletts nebeneinander legen, eine bunte Serviette auseinanderfalten, auf eine rote Serviette das Besteck legen.

Jedes Tablett wird anders aussehen, und wenn es sich nur durch den zusätzlichen Löffel fürs Anreichen unterscheidet. Sie wird auch an die Eiswürfel denken für die „schöne kalte Cola“. Und weil etwas an der Außenseite der Schüssel hängen bleibt, in die sie den Milchreis für Paul füllt, wird sie ein Küchentuch nehmen und es abwischen.

Die Suppe von Frau Meyer wird als erste wieder in der Küche stehen. Die Schüssel wird noch fast voll sein. Platzek wird sie zurückstellen. Für später vielleicht.