

Erasmus Praktikum in Linz

Vom 14.08.2023 bis zum 25.08.2023 absolviere ich mein erstes 2-wöchiges Auslandspraktikum im Rahmen meiner Ausbildung zur Diätassistentin der Großküche des Ordenskrankenhauses Linz. Dies ist eine einzigartige Erfahrung für mich. Linz ist eine Stadt an der Donau in Oberösterreich. Sie ist nach Wien und Graz die drittgrößte Stadt in Österreich mit einer Fläche von 99,99 Quadratkilometern. Hier leben ca. 210 118 Einwohner.

Zuerst wurde das Kloster in dem Ordenskrankenhaus 1745 gebaut. Der Orden der Elisabethinen von der Heiligen Elisabeth gründete den gleichnamigen Krankenbereich in Linz im Kloster. Der Krankenbereich bestand zuerst nur aus einem großen Saal mit 30 Betten. Im Jahr 1967 wurde das erste Gebäude des Krankenhauses gebaut, welches 13 Etagen hatte und im Jahr 1972 fand der weitere Neubau statt. Seit 2017 tritt das Krankenhaus der Elisabethinen in Linz zusammen mit dem Krankenhaus der Barmherzigen Schwestern als „Ordenskrankenhaus auf“. Der Begriff soll das hohe Vertrauen vermitteln, was in Ordensspitälern gesetzt wird vermitteln und der Zusatz „Krankenhaus“ eine gewisse Größe. Beide hatten die gleichen Werte. Christlicher Glaube, Barmherzige Liebe, Hochachtung/Wertschätzung und Herzlichkeit, Wahrhaftigkeit, soziale & ökonomische Verantwortung und das seelische sowie körperliche Wohlbefinden der Menschen. Der Patient ist in seiner Gesamtheit wichtig. Diesen Weg beschlossen sie gemeinsam zu gehen. Das Handeln orientiert sich am Wertesystem der heiligen Elisabeth als Patronin der Elisabethinen und des heiligen Vinzenz von Paul als Ordensgründer der Barmherzigen Schwestern. „Der Not der Zeit begegnen, um die Menschen wieder froh zu machen“, diesen Leitspruch haben sie sich aus den Aufträgen der beiden Ordensheiligen mitgenommen und wollen ihn im Krankenhaus erlebbar werden lassen. Um die beste Qualität sicherzustellen, arbeiten sie mit Qualitätsmanagement-Systemen zusammen und sind nach ISO 9001 zertifiziert. Sie vereinen Qualität und Wirtschaftlichkeit.

Neben der Allgemeinversorgung setzt das Ordenskrankenhaus Linz als eines der führenden medizinischen Zentren Österreichs auf Schwerpunkte im Bereich Krebsdiagnose und Krebstherapie mit etablierten Tumorzentren und klinischer Forschung. Außerdem ist es drittgrößtes Krankenhaus für Knochenmarkstransplantationen.

Das Ordenskrankenhaus verfügt über 460 Betten bzw. versorgt aktuell 400 Patienten, da viele Betten aufgrund von Personalmangel gesperrt sind und 1400 Mitarbeiter von denen ca. 600 täglich zum Essen kommen. 80 Prozent der Patienten essen Vollkost Essen und 20 Prozent Diätkostformen. Dazu erfolgt die Versorgung von Hospiz, Ordensschwestern des Konvents der Elisabethinen, Gäste im Elisabeth-Cafe und Gäste bei Veranstaltungen. Darüber hinaus findet noch die Armenauspeisung statt. Die Bestellmenge der Speisen wird regelmäßig aktualisiert sowie die Anzahl der Mitarbeiter die mittags essen, damit möglichst wenig übrigbleibt und die Reste der Speisen werden im Kloster an obdachlose Personen verteilt. Davon kommen täglich 30-40 Personen. Dieses Konzept hat mich sehr begeistert, als ich es am ersten Tag anschauen durfte. Im Kloster leben außerdem 33 Ordensschwestern, von denen 10 im Krankenhaus arbeiten.

In der Küche gibt es insgesamt 80 Mitarbeiter, und davon 12 Mal Fachpersonal. Das Küchenteam legt sehr viel Wert auf vielseitiges und abwechslungsreiches Angebot und vermeidet Fertiggerichte so gut es geht. Die Speisen und Gebäcke werden im Rahmen einer Frischküche zubereitet. Es wird auf Saisonale und Regionale Lebensmittel und Gerichte geachtet. Diätassistenten gibt es in der Großküche bis auf die Küchenleiterin nicht. Dort bereiten die Küchenhilfen die diätetischen Speisen zu und zum Teil die Köche am Hauptspeiseposten. Alle Rezepte sind vorgeben und im SAP System gespeichert. Der Menüplan wiederholt sich alle 9 Wochen und der diätetische Menüplan alle 3 Wochen. Es gibt täglich 3 Menüs unterteilt in Aktivkost nach DGE Empfehlung (Menü 1), Hausmannskost (Menü 2) und Vegetarische Kost (Menü 3). Auf der Station gibt es 5 Diätassistent/innen, die Speisen für Patienten anordnen und bei Bedarf Rezepte erstellen. Am Hauptspeiseposten durfte ich vieles alleine zubereiten und habe einige österreichische Gerichte kennengelernt unter anderem den Scheiterhaufen und die Semmelrolle. Hier durfte ich für Dialyse, Neutrophenie, leichte Vollkost, Zöliakie und laktoseintolerante Patienten kochen. In der Diätküche werden kombinierte und spezielle Diäten gekocht. Oft ist es die Aufbaukost nach Operationen, Kaliumarme, flüssig-breiige, pürierte oder weiche Kost. Patienten, die eine flüssige Kost erhalten, bekommen Maltodextrin für die Kalorien und Protifar-medizinisches Proteinpulver zum Erhalt von Muskelmasse. An einem Tag habe ich eine Diätassistentin begleitet, die in der Küche für die Speiseplanung zuständig ist. Dabei geht es ihm die Kriterien saisonales Angebot, beachten von Fest- und Feiertagen und Einbeziehung von personellen Ressourcen. Daher durfte ich für die folgende Woche saisonale Salate für die Patienten planen. Darunter auch diätetische Salate für Patienten mit leichter Vollkost, Neutrophenie oder Laktoseintoleranz und dabei beachten, dass das Personal möglichst wenig Aufwand hat. In der kalten Küche habe ich diätetischen Kompott und Mus für das Mittag- und Abendessen der Patienten hergestellt darunter mit Zucker und ohne Zucker, ohne Saft, kalorienreiche und für Neutrophenie, wo alles frisch aufgemacht werden musste. Aber auch Salate für leichte Vollkost und Neutrophenie. Hier wurden Semmel für ambulante Patienten, die zur Chemotherapie kommen geschmiert.

Beim Bäcker habe ich auch sehr viele neue Gebäcke kennengelernt. Auch hier wird für Vollkost, Dialyse und Diabetes Patienten gebacken, aber auch für das Cafe im Klinikum und Veranstaltungen. Ich habe mit dem Bäcker 40 Hausbrote, 10 Vollkornbrote, 360 Roggenwickerl, 140 Semmel für Patienten und 90 Mohnweckerl, 90 Salzstangen und 20 Briochekipferl

für das Cafe geformt und gebacken. Das hat wirklich sehr viel Spaß gemacht. An dem Tag wurde auch viele Linzer Torten für 300 Mitarbeiter von dem Konditor gebacken, da sie Jubiläum im Klinikum haben. Das schönste war, dass sie eine mir schön verpackt zum Abschied mitgegeben haben und dazu einige Gebäcke die wir an dem Tag gebacken hatten.



Unterkunft: Über Booking habe ich ein Zimmer mit Balkon gefunden mit Gemeinschaftsbad/-küche und bin täglich 20 Minuten zu Fuß zum Klinikum gegangen. Allerdings bietet das Ordensklinikum eine Mitarbeiterunterkunft zu einem sehr günstigen Preis an. Daher kann ich es allen nur ans Herz legen diese Chance zu nutzen. Im Gebäude nebenan bekommt man eine wohl sehr schöne Wohnung oder ein Zimmer. Außerdem kann das Mitarbeiterschwimmbad genutzt werden. Das Zentrum ist 15 Minuten vom Klinikum entfernt, daher lässt sich das meiste sehr gut zu Fuß erreichen.

Freizeit: Ich habe gerne die Zeit an der Donau verbracht und war dort viel spazieren. Der Ausblick ist wirklich wunderschön und bei gutem Wetter kann der Strandbereich genutzt werden. Auch baden ist hier möglich. Einen Spaziergang am Abend bei toller Beleuchtung, sollte man sich nicht entgehen lassen. Der Pöstlingberg überzeugt ebenfalls mit einer tollen Aussichtsplattform. Dort ist der kann der tolle Ausblick auf die Stadt Linz genossen werden. Dieser kann zu Fuß und mit der Bahn erreicht werden. Die Grottenbahn auf dem Berg ist eine touristische Fahrt durch eine Märchenwelt und bietet sowohl Kindern als auch Erwachsenen eine Freude. Im Keller ist eine Nachbildung des Linzer Hauptplatzes zu sehen. Die Altstadt begeistert mit tollen historischen Gebäuden wie mit dem Mariendom, bietet schöne Entspannungsplätze und kleine Cafes. Im Jendrak Cafe kann eine leckere Linzer Torte gegessen werden. Auch Fahrradfahrern bietet die Stadt viele schöne Strecken in der Natur.



Die Donau





Die Aussicht vom Pöstlingberg



Die Grottenbahn



Die Nachbildung des Hauptplatzes von Linz



Donau am Abend

Fazit: Alle haben mich so gut aufgenommen, waren sehr lieb und haben sich bemüht mir alles verständlich zu erklären. Es wurde viel Wert auf meine Wünsche bezüglich der Aufgaben gelegt. Ich habe mich sehr wohl gefüllt. Mich hat auch die Wertschätzung des Teams sehr begeistert. Personen, die Geburtstag haben werden vom ganzen Team gratuliert und es finden täglich Besprechungen statt, bei denen jeder ein Feedback gibt, ob alles gut läuft. Ich habe eine andere Art vom Krankenhaus kennengelernt, da es ein Klinikum aus Ordensschwestern und andere Werte vermittelt. Ich fand es toll, dass viel mehr dahinter steht als nur medizinische Menschenversorgung ist. Außerdem habe ich einiges an Wissen über den Schwerpunkt Hämoonkologie gesammelt. Die Zubereitung und die Austeilung von verschiedenen diätetischen Dessert am Band war mir auch neu. Am meisten hat mir die Speiseplanung über das SAP System gefallen. Außerdem fand es sehr lieb, dass mir der Rundgang durch das Krankenhaus und das Kloster ermöglicht wurde. Auch in der Bäckerei fand ich so toll neue Gebäcke kennenzulernen und verschiedene Techniken, wie sie geformt werden. Ich fand es wirklich erstaunlich, dass der Dialekt sehr stark war und für viel Wörter gab es ganz andere Bezeichnungen. Daher habe ich die Sprache wirklich gar nicht verstanden. Ich habe viele österreichische Spezialitäten und ein bisschen die Sprache bzw. österreichische Begriffe dazugelernt. Die Möglichkeit und Erfahrung waren wirklich großartig und ich würde es immer wieder tun.