

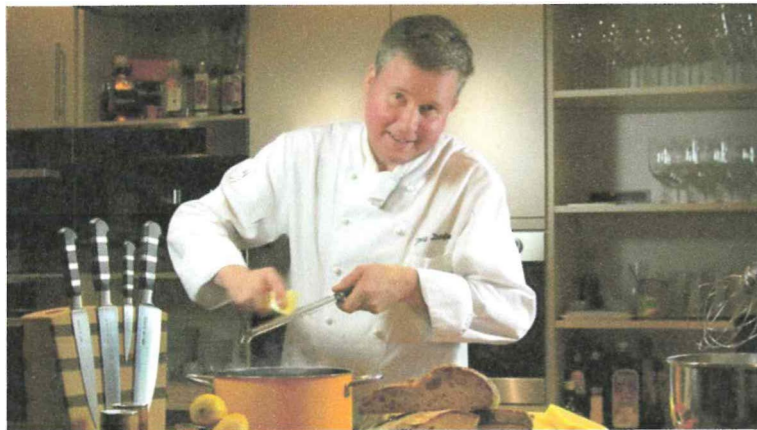
Hospiz

Das letzte Mahl ist sein Geschenk

Zwei- bis dreimal im Monat kocht der preisgekrönte Gastronom Jörg Ilzhöfer für Sterbende in einem Hospiz. Was sie essen wollen, dürfen sie sich wünschen.

Von **Peter Ilg**

14. April 2017, 16:53 Uhr 28 Kommentare



Bereitet für Sterbende ein letztes Mal das Lieblingsessen zu: der Koch Jörg Ilzhöfer aus Esslingen. © Peter Ilg

Im nahen Tod verlieren selbst die Geschmacksnerven an Kraft. "Deshalb würze ich die Essen kräftiger", sagt Jörg Ilzhöfer, 47. Er ist Koch – und er kocht für Sterbende, die sich ein Essen von ihm wünschen. "Beim letzten Mahl geht es nicht ums satt werden, sondern darum, ein letztes Mal seine Leibspeise zu riechen und zu schmecken", sagt der Koch. Denn in der Regel haben Sterbende kaum noch Appetit. Aber es geht noch einmal um die Erinnerung – etwa das Lieblingsessen, das die Mutter in Kindheitstagen für den Sterbenden gekocht hat. "Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Soße, saure Kutteln mit Röstkartoffeln, das wird oft gewünscht." Oder auch Linsen und Spätzle als Nahrung für die sterbende Seele.

Ilzhöfer ist gelernter Koch und studierter Betriebswirt der Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe. "Nur kochen allein war mir zu langweilig", erzählt er. Bevor er begann, Menschen das letzte Mahl zu kochen, machte er eine Bilderbuch-Gastronomie-Karriere: Der Stuttgarter hat in Argentinien gekocht, bei den Richard Wagner Festspielen in Bayreuth und in einem Sternerestaurant seiner Heimatstadt. Später war er Vertriebs- und Marketingleiter im 5-Sterne-Hotel Graf Zeppelin in

Stuttgart. Zuletzt Betriebsleiter eines Boardinghouse-Unternehmens mit 300 Apartments. 2010 hat er sich mit einer Kochschule in Esslingen selbstständig gemacht. "Die Anstellung hat einfach keinen Spaß mehr gemacht", sagt Ilzhöfer. Er wollte mehr Lebensfreude und Lebensqualität.

Und so eröffnete er die Event-Kochschule in Esslingen am Hafenmarkt, einem Teil der Altstadt. Seine Schule hat eine große Glasfront in Richtung Markt. Die Kulisse ist malerisch: Man sieht alte Bäume, historische Gebäude, steinerner Brunnen. "Hier gefällt es mir, hier fühle ich mich wohl." Für die Geschäftsidee wurde er noch im Jahr der Eröffnung mit dem ersten Platz beim Gründerpreis Baden-Württemberg ausgezeichnet. 2014 ist er, ebenfalls von Baden-Württemberg, als eines der zehn besten Unternehmen im Ländle ausgezeichnet worden. Ilzhöfer bietet klassische Kochkurse für jedermann zu bestimmten Themen: Fleisch, Fisch, Pasta. Und es finden Koch-Events für Singles, Paare und Firmen statt mit bis zu 22 Personen. Die dienen zugleich dem Kennenlernen, Beziehung leben und dem Zusammenschweißen von Abteilungen. Seine Frau arbeitet in der Kochschule mit, außerdem Reinigungs- und Spülkräfte. Und eine dieser Aushilfen hat seinen ehrenamtlichen Dienst im Hospiz ausgelöst, erzählt er.

Einfach eine Freude machen

Die Mitarbeiterin stand abends traurig an der Spüle und als Ilzhöfer sie nach dem Grund fragte, erzählt sie vom Tod eines Gastes im Hospiz in Esslingen, wo sie zuvor gearbeitet hatte. "Er wollte noch einmal geröstete Zwiebeln riechen, aber ich habe es nicht mehr rechtzeitig geschafft, sie zu bringen", erzählte die Frau. Die Geschichte bewegte den Koch. Er entschied kurzerhand, seine Dienste dem örtlichen Hospiz anzubieten und Sterbenden das letzte Mahl zu kochen. Seither kocht er etwa ein- bis dreimal für Schwerkranke, die im Sterben liegen. Und er kocht zu bestimmten Anlässen: an Fasching, in der Spargelsaison und zu Weihnachten.

Warum macht er das? "Ich habe keine Kinder und falls ich mal im Hospiz läge, wäre der Besucherkreis ziemlich klein", sagt Ilzhöfer. Wenn ihm in einer solchen Situation jemand eine Freude machen würde, wäre er glücklich darüber.

Das Hospiz Esslingen ist eine Einrichtung der evangelischen Kirchengemeinde mit ambulanter und stationärer Betreuung. Ilzhöfer kocht für die stationären Gäste. So werden die Patienten dort genannt. Acht Betten gibt es und die sind meist belegt. Darin liegen schwerst Kranke, häufig mit Tumor, denen medizinisch nicht mehr zu helfen ist. "Wir arbeiten für deren Symptomlinderung, eine möglichst hohe Lebensqualität und lange Selbstbestimmtheit", sagt Susanne Kränzle, 50. Sie ist gelernte Kinderkrankenschwester, hat ein Master-Studium in Palliative-Care abgeschlossen und leitet die Einrichtung seit ihrer Eröffnung im Jahr 2012.