



Pressemitteilung für den 11.11.2010

Bratwurst auf Rezept

Durchschnittlich 84 Bratwürste isst jeder Deutsche jährlich – in Sonneberg könnte die Quote durchaus noch etwas höher liegen. Denn: die Sonneberger Rostbratwurst ist schon etwas ganz Besonderes, ebenso das Verhältnis der Sonneberger zu ihr. Vor allem freitags ziehen die lecker duftenden Schwaden durch die Straßen und kaum einer kommt an den Rosten vorbei. Im ehemaligen Sonneberger Kreiskrankenhaus regelte gar eine „Bratwurstordnung“ als Dienstanweisung, dass „anknüpfen an eine lange und ungebrochene Tradition sowie zur Verstärkung der Bindung mit unserer regionalen Küche jeden Freitag Original Thüringer Rostbratwürste zu braten sind.“



Leider gibt es aber gerade in einem Krankenhaus viele Menschen, die keine Bratwurst essen können, so gerne sie es auch täten. Aus dieser Situation heraus war vor einigen Jahren in den MEDINOS Kliniken die Idee geboren, eine Form der Rostbratwurst zu entwickeln, die den Magen-Darm-Bereich umgeht, um sie auch jenen Patienten anbieten zu können, die sie auf normalem Wege nicht genießen dürfen. Die Klinik setzte sich mit einem Hersteller für pharmazeutische Produkte in Verbindung und gemeinsam startete man die Entwicklung der „Infusionsbratwurst“ als weltweites Pilotprojekt.



Erster Patient mit „Infusionsbratwurst“

Seit kurzem ist es nun so weit: Patienten, die freitags nicht auf ihre Bratwurst verzichten wollen, sie aber nicht essen dürfen, bekommen auf Wunsch eine „Infusionsbratwurst“. Der Tropf enthält alles, was eine gute Sonneberger Rostbratwurst ausmacht und kann helfen, die Wartezeit bis zur nächsten richtigen Bratwurst zu überbrücken. Die ersten Patienten, die in den Genuss der Neuentwicklung gekommen sind, waren durchweg begeistert: „Zwar fehlen der

Infusion Geschmack und Duft, aber sonst sind wir quasi "bratwurstsatt", so die einhellige Meinung. Geschäftsführer Friedrich Albes – selbst ein ausgesprochener Bratwurst-Fan – freut sich, mit der „Infusionsbratwurst“ den Patienten einen neuen Service bieten zu können. Weitere regionale Spezialitäten sind bereits in Planung.