Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft
Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt
Band: - (1995-1996)
Heft: 2

Artikel: Seit 25 Jahren Essen ins Haus
Autor: Jesse, P.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-843573

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Seit 25 Jahren Essen ins Haus

PRO SENECTUTE BASELLAND

Rosa Herzig und Emilie Hiebner feierten im April ihre 25jährige Mitarbeit im Mahlzeitendienst der PRO SENECTUTE BASELLAND.

«Um ganz genau zu sein, begonnen habe ich meine Mitarbeit beim Verein Mahlzeitendienst – warmes Essen ins Haus», erzählt Rosa Herzig und lächelnd fährt sie fort, «ich wurde nach kurzer Zeit in den Vereinsvorstand gewählt und bald darauf war ich auch Präsidentin. Nicht zur Freude aller, war ich für die Auflösung des Vereins. Nach einem Besuch bei der Geschäftsstelle von PRO SENECTUTE BASELLAND in Liestal war es klar, der Verein wird aufgelöst. Die Arbeit aber ging mit Unterstützung der PRO SENECTUTE weiter.»

Foto: Peter Jesse

Die Menus werden für die Verteilung vorbereitet. v.l.n.r. Rosa Herzig, Yvonne Griebli, Rita Jacober

Zu fünft sitzen wir im schönen Aufenthaltsraum der Alterssiedlung Schlossmatt.

Der erste Teil der Arbeit ist erledigt. Das am frühen Morgen angelieferte Essen, vakuumverpackt, ist für die Verteilung vorbereitet. Einige Bezüger sind selber gekommen, um ihre wöchentliche Portion in Empfang zu nehmen. Zu ihnen zählt auch der ältere Herr, der mit dem Velo kam. Ihm sah man seine 82 Jahre gewiss nicht an. Bevor sich die vier Frauen selber auf den Weg machen, um das Essen in Binningen, aber auch in der näheren Region zu verteilen, erzählen sie etwas aus der Geschichte des Mahlzeitendienstes.

Foto: Peter Jesse

Die Taschen sind gefüllt. Rosa Herzig startet zur Verteilung der Mahlzeiten in Binningen.

«Im Anfang bezogen wir das Essen aus der Migros im Gundeli. Es hatte sicher auch Vorteile gegenüber heute für die Bezügerinnnen und Bezüger», meint Rita Jacober, sie war langjährige Ortsvertreterin der PRO SENECTUTE in Binningen und ist seit 23 Jahren beim Mahlzeitendienst. «Ja, es hatte Vorteile, das Essen wurde warm geliefert und die Empfängerinnen und Empfänger hatten dadurch auch jeden Tag Besuch. Für manche von ihnen der einzige am Tag». Ergaben sich auch weitergehende persönliche Kontakte, ja Freundschaften aus diesen Begegnungen? «Nein, eigentlich nicht, denn wir hatten und haben doch zu wenig Zeit für längere Gespräche. Oft werden wir gebeten, doch für einen Kaffee oder Tee zu bleiben», erzählt Emilie Hiebner. Und Rosa Herzig ergänzt: «Wenn wir jedoch spüren, hier ist ein Gespräch sehr nötig, dann bleiben wir auch einmal etwas länger».

«Für uns vom Mahlzeitendienst hatte das alte System aber auch einige Nachteile, so z.B. die vielen Fahrten, denn das leere Essgeschirr musste ja wieder zur Migros zurück gebracht werden. Dadurch war der Einsatz von viel mehr Frauen nötig. Zwanzig haben damals mitgearbeitet» berichtet Emilie Hiebner, sie ist wie Rosa Herzig schon 25 Jahre dabei. Sie meint «heute kann ich in gleicher Zeit mehr Essen verteilen». Die vierte im Bunde ist Yvonne Griebli, sie ist noch nicht ganz so lange dabei. «Erst sieben Jahre» wie sie selber sagt. Alle sind überzeugt von der Qualität und der Praktikabilität des heutigen Angebots. Das Essen kommt hygienisch, eben vakuumverpackt, es lässt sich im Kühlschrank einige Tage aufbewahren und man kann es heissmachen, wenn man gerade Hunger hat. Für Frauen und Männer, die noch viel ausser Hause tun, aber selber vom Kochen nicht viel halten, ist es eine ideale Einrichtung. Wer aber selber, aus welchen Gründen auch immer, nicht mehr Kochen kann, aber durchaus noch in der Lage ist, sich das Essen zu wärmen, erhält eine gute und preiswerte Mahlzeit. Alle Bezügerinnen und Bezüger können unter verschiedenen Menuarten wählen. Da ist an Vegetarier, wie für Personen, die Diätessen benötigen genauso gedacht, wie an jene, die ein ganz normales Menu möchten.

Wer den Frauen bei der Arbeit hat zusehen können, der glaubt der Aussage von Rosa Herzig «wir sind ein nettes Team, wir schaffen gut zusammen und ergänzen uns auch gut».

P. Jesse

Foto: Peter Jesse

Auch mit 86 Jahren packt Emilie Hiebner (rechts im Bild) mit an. Mit ihrem eigenem Auto bringt sie anderen Betagten das Essen ins Haus.

Beispiele aus dem reichhaltigen Angebot

SHC-Catering • MENUDIENST • Regensdorf

NORMALKOST

Menuplan vom 13.03.95 – 08.04.95

MENU-Minute *fixfertig und hausgemacht*

	KAL./KH.
11. Woche vom 13. März 1995 – 18. März 1995 (Menuänderungen vorbehalten)	
1) **Rindsvoressen** – Tessiner Polenta, Gehackter Spinat	472/30.8
2) **Rindsbraten** – Kartoffelstock, Randensalat	531/38.6
3) **Kalbsschnitzel mit Pilzen** – Pilafreis, Feine Bohnen	430/47.8
4) **Kalbsragoût** – Bäckerinnenkartoffeln, Zucchetti/Tomatengemüse	381/34.2
5) **Rindszunge an Marsalasauce** – Peterlikartoffeln, Gemischtes Gemüse	429/39.4
12. Woche vom 20. März 1995 – 25. März 1	
1) **Rindshacksteak** – Lyonerkartoffeln, Tomatengemüse	445/34.2
3) **Gefüllte Kalbsbrust** – Nudeln, Schwarzwurzeln al pesto	613/58.6
5) **Fischfilet 'Provençale'** – Gemischter Wildreis, Rahmspinat	489/44.2
13. Woche vom 27. März 1995 – 1. April 19	
1) **Kalbsadrio 'Romana'** – Mexikaner-Reis, Gemischtes Gemüse	570/56.9
3) **Rindscarbonnade** – Butterkartoffeln, Ratatouille	448/35.5
5) **SUURE MOCKE** (Rindssauerbraten) – Kartoffelstock, Apfelkompott	483/51.2
14. Woche vom 3. April 1995 – 8. April 19	
1) **Bauernbratwurst** mit Zwiebelsauce – Bordeaux-Kartoffeln, Grüne Bohnen	534/36.8
3) **Schweinshaxe 'Tessiner-Art'** – Maisschnitte, Fenchel mit Parmesankäse	443/32.1
5) **Kaninchenragoût ohne Knochen** – Bäckerinnenkartoffeln, Choco-Flan	493/60.3

Name + Vorname

PLZ / Ort

SHC-Catering • MENUDIENST • Regensdorf

DIABETES

Menuplan vom 13.03.95 – 08.04.95

MENU-Minute *fixfertig und hausgemacht*

	KAL./KH.
11. Woche vom 13. März 1995 – 18. März 1995 (Menuänderungen vorbehalten)	
1) **Kalbsragoût** – Griess-Schnitte, Schwarzwurzeln mit Kräutern, Caramelflan	449/41.8
2) **Gehacktes Rind+Schweinefl.** – Müscheli, Krautstiele, Aprikosencrème	543/38.9
3) **Geschn. Rindfleisch** – Nudeln, Gedämpfter Lattich, Apfeljoghurt	542/39
4) **Kalbsschnitzel Gärtnerin'** – Gemischter Naturreis, Zucchettigemüse, Kirschenkompott	360/41.6
5) **Rindszunge an Marsalasauce** – Peterlikartoffeln, Gemischtes Gemüse, Apfelschnitze	426/41
12. Woche vom 20. März 1995 – 25. März	
1) **Gefüllte Kalbsbrust** – Kartoffelstock, Vichy Karotten, Pfirsichjoghurt	570/39.3
3) **Kalbslaffenbraten** – Lyonerkartoffeln, Fenchel geschn./Mornay-Sauce, Heidelbeerkompott	389/39.4
5) **Fischfilet 'Provençale'** – Schmelzkartoffeln, Gehackter Rahmspinat, Fruchtsalat	423/40.7
13. Woche vom 27. März 1995 – 1. April 1	
1) **Kalbsrahmschnitzel** – Hausmacher Spätzli, Karottengemüse, Kirschenquark	502/41.7
3) **Kalbfleischvogel** m Gemüse – Maccaronis, Bohnen, Birnenkompott	513/41
5) **SUURE MOCKE (Rinds-Sauerbraten)** – Kartoffelstock, Gemischtes Gemüse, Apfelschnitze	437/41.4
14. Woche vom 3. April 1995 – 8. April 1	
1) **Geschn. Kalbfleisch** – Cestinis, Lattichgemüse, Johannisbeerkompott	378/38.5
3) **Kalbsrahmgulasch** – Spiralen, Vichy Karotten, Fruchtcrème	430/40.2
5) **Pouletschnitzel an Currysauce** – Feine Nudeln, Gemischtes Gemüse, Fruchtcocktail	405/40.1

Name + Vorname

PLZ / Ort

SHC-Catering • MENUDIENST • Regensdorf

Leichte Vollkost

Menuplan vom 13.03.95 – 08.04.95

MENU-Minute *fixfertig und hausgemacht*

	KAL./KH.
11. Woche vom 13. März 1995 – 18. März 1995 (Menuänderungen vorbehalten)	
1) **Rindsbraten** – Rahmkartoffeln, Randensalat	523/45.9
2) **Kalbsschnitzel gedämpft** – Pilaf-Reis, Schwarzwurzeln	495/62.1
3) **Kalbsragoût** – Spiralen, Vichy Karotten	469/46.9
4) **Geschn. Rindfleisch** – Griess-Schnitte, Krautstiele	438/29.4
5) **Rindszunge an Marsalasauce** – Dampfkartoffeln, Gedämpfter Lattich	419/36.8
6) **Gehacktes Rind+Schweinefleisch** – Kartoffelstock, Selleriegemüse mit Kräutern	486/37.3
12. Woche vom 20. März 1995 – 25. März 1995 (Menuänderungen vorbehalten)	
1) **Kalbsvoressen** – Polenta, Himbeer-Crème	477/79.8
2) **Geschn. Schweinefleisch** – Spaghetti, Tomatengemüse	463/41.7
3) **Kalbslaffenbraten** – Nudeln, Blumenkohlröschen mit Peterli	443/43
4) **Rindshacksteak** – Kartoffelstock, Karottengemüse	482/37.3
5) **Fischfilet 'Provençale'** – Schmelzkartoffeln, Fruchtcocktail	426/57.2
6) **Gefüllte Kalbsbrust** – Béchamelkartoffeln, Gehackter Spinat	504/36.5
13. Woche vom 27. März 1995 – 1. April 1995 (Menuänderungen vorbehalten)	
1) **Geschn. Rindfleisch** – Maccaronis, Mischgemüse (ohne Hülsenfrüchte)	533/46.9
2) **Truthahnschnitzel** – Gemüsereis, Kirschenquark	524/63.4
3) **Kalbfleischvogel** – Rosmarinkartoffeln, Fenchel gedämpft	479/34.2
4) **Hausgem. Hackbraten** – Rahmkartoffeln, Zucchettigemüse	449/39.4
5) **Rindsbraten** – Kartoffelstock, Karottengemüse	436/37.3
6) **Kalbsrahmschnitzel** – Hausmacherspätzli, Kohlraben mit Kräutern	411/47.1
14. Woche vom 3. April 1995 – 8. April 1995 (Menuänderungen vorbehalten)	
1) **Geschmortes Rindsschnitzel** – Schmelzkartoffeln, Vichy-Karotten	465/39.4
2) **Kalbsrahmgulasch** – Spiralen, Krautstiele mit Kräutern	454/40.4
3) **Kalbsbrätkügeli/Paprikasauce** – Feine Nudeln, Gedämpfter Lattich	552/44.3
4) **Geschn. Kalbfleisch** – Tomaten-Kartoffeln, Blumenkohlröschen	367/37.3
5) **Pouletbrustschnitzel** an leichter Paprikarahmsauce – Pilafreis, Blattspinat	483/43.9
6) **Schweinsbraten, mager** – Kartoffelstock, Choco-Flan	577/58.2

Name + Vorname — Telefon

PLZ / Ort — Strasse

PRO SENECTUTE BASELLAND
Mahlzeitendienst in Binningen

Rosa Herzig, Tiefengrabenstr. 45
4102 Binningen, Telefon 305 55 48

Rita Jacober, Bollwerkstrasse 39
4102 Binningen, Telefon 421 34 82

Geben Auskünfte und nehmen Bestellungen entgegen.

Gemeinsam lernen macht Spass!

Das neue Programm für:

Kurse / Veranstaltungen
Gruppenangebote
Herbst/Winter/Frühling 1995/1996

ist in Vorbereitung.

Wir senden es Ihnen gerne ab Mitte August zu.

Bestellungen nimmt entgegen:

PRO SENECTUTE BASELLAND

Geschäftsstelle
Markus Schütz
Rathausstrasse 69
4410 Liestal
Telefon 927 92 39