

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen  
**Band:** 45 (1974)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Warum Suppe zu den Mahlzeiten?  
**Autor:** Schweissheimer, W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-806568>

### **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>**

## Die Personalnot im Verpflegungssektor – gibt es eine brauchbare Lösung?

Die Schwierigkeiten, gutes Küchenpersonal zu finden, brauchen hier kaum einer besondern Erwähnung.

Ein neuer Weg zur Hilfe, der schon von einem Gross-  
teil des Gastgewerbes und ebenfalls von Heimen und  
Spitälern beschritten wird, ist der Anschluss an die  
**Howeg, Grenchen**. Er ist vor allem dort in Erwägung  
zu ziehen, wo keine Verpflichtungen im Ort oder im  
Quartier bestehen. Natürlich kann die Wahl auch ein-  
seitig, entweder nur für Gemüse oder nur für Fleisch  
erfolgen.

### Was ist die Howeg?

Sie ist ein Dienstleistungsbetrieb, der sich auf die Be-  
lieferung von vorverarbeiteten und teilweise vorge-  
kochten, tiefgekühlten Speisen für Grossbetriebe —  
das sog. Convenience-food — spezialisiert hat.

### Wie arbeitet die Howeg?

Fleisch, und dies betrifft alle Fleischarten und -sorten,  
wird in der eigenen Grossmetzgerei durch gelernte  
Metzger verarbeitet und nach den individuellen Kun-  
denswünschen portioniert, so dass es am Bestimmungs-  
ort nur aufgetaut und zubereitet werden kann.

An tiefgekühlten Frischgemüsen — es handelt sich  
hier um die sog. französischen Borduelle-Gemüse, die  
biologisch gezüchtet sind — bietet sie in 18 Sorten an.  
Fleisch, Kartoffeln und Gemüse können vom Kunden  
individuell zusammengestellt werden, eine fertige  
Menuezusammenstellung erfolgt aber auch durch die  
Howeg.

### Was bietet die Howeg?

Eine grosse Arbeitersparnis für die betreffende Küche,  
da alles Rüsten und Portionieren wegfällt, spitz kal-  
kulierte Preise, Vielseitigkeit in der Menueauswahl,  
telefonischer Bestellanfragedienst durch die Liefer-  
firma, Hauslieferung mit Kühlkette, fachliche Bera-  
tung mit Rezeptvermittlung, alle **Markenartikel** der  
Lebens- und Nahrungsmittelindustrie, ebenso der Wasch-  
und Putzmittelbranche, alle Weinsorten aus der eigenen  
Weinkelterei; ferner Textilien en gros.

### Was verlangt der Anschluss an die Howeg?

Planung und Erarbeitung einer Konzeption in der  
Küche. A. Z.

## Warum Suppe zu den Mahlzeiten?

Man denkt wohl, der Gebrauch, Suppe vor den Mahl-  
zeiten zu servieren sei aus dem Grunde entstanden,  
zunächst eine relativ billige Sättigungs-Grundlage zu  
liefern. Der grösste Hunger wird gestillt, und man  
braucht weniger von den teureren Hauptgerichten.

Zweifellos kommt den Suppen auch sonst eine wichtige  
Rolle zu. Der berühmte Arzt Hufeland hat im 18.  
Jahrhundert in seinem Buch über die Kunst, das men-  
schliche Leben zu verlängern, rühmend der Suppe ge-  
dacht. Sie ersetzt, wie er sagt, das Getränk «besonders

## Werkstatt für Entfaltung und Gestaltung (WEG) Zwingliheimstätte 9658 Wildhaus

### Veranstaltungen

März bis August 1974

17.—23. März 1974

Werkstattkurs: **Modellieren und Keramikmalen**. Leiter: Jörg Wie-  
senberg, Töpfer, Wintersberg SG.

14.—20. April 1974

Werkstattkurs: **Kerbschnitzen**. Leiter: Fritz Pestalozzi, Nussberg  
ZH.

11.—19. Mai 1974

**Sensitivity — Creativity — Training**. Teilnehmer: Max. 16 Per-  
sonen in erzieherischen, sozialen und helfenden Berufen. Trai-  
ner: H. U. Wintsch, Dr. phil., Zürich, R. Walt, Diakon, Wildhaus.

1.—3. Juni 1974

**Pfingst-Activing**. Teilnehmer: Zirka 30 junge Leute, die das Le-  
ben in einer Gruppe mitgestalten wollen. — Ziel: Versuch über  
«Spiele für Erwachsene» in konkrete Lebenssituationen einzu-  
steigen und von da zu gezielter Aktion vorzustossen.

8.—16. Juni 1974

**Sensitivity — Creativity — Training**. Teilnehmer: Max. 16 Per-  
sonen in erzieherischen, sozialen und helfenden Berufen. Trai-  
ner: H. U. Wintsch, Dr. phil., Zürich, R. Walt, Diakon, Wildhaus.

1.—13. Juli 1974

**Ferienatelier für Jugendliche** von 11 bis 13 Jahren.

28. Juli bis 10. August 1974

**Ferien im Atelier 1974**. Gestaltendes Tun in zwei Studios: I. Aus-  
druck in Tönen, Melodien, Wörtern und Bewegungen. II. Spon-  
tane und gezielte Verwendung von allen möglichen Materialien  
in zwei oder drei Dimensionen: Malen, Drucken, Kleben, For-  
men usw. Leitung: Elisabeth Hoffmann, Animatrice, Strasbourg,  
Gerhard Olbrich, Bildhauer, Bremerhaven, Reto Walt, Diakon,  
Wildhaus.

11.—17. August 1974

Werkstattkurs: **Modellieren und Keramikmalen**. Leiter: Jörg Wie-  
senberg, Töpfer, Wintersberg SG.

18.—24. August 1974

Werkstattkurs: **Batik und Stofffärben**. Leiterin: Annelies Wiesen-  
berg SG.

25.—31. August 1974

Werkstattkurs: **Bauernmalerei**. Leiter: Lukas Bonderer, Bischofs-  
zell TG.

Anmeldungen, Anfragen und Prospekte: Werkstatt für Entfaltung  
und Gestaltung, Zwingliheimstätte, 9658 Wildhaus, Telefon Nr.  
074 5 24 21.

bei Gelehrten, Frauenzimmern und allen denen, welche  
ausser Tisch wenig oder gar nicht trinken und die,  
wenn sie nun auch das Suppenessen unterlassen, viel  
zuwenig Feuchtigkeit ins Blut bekommen.» Je älter der  
Mensch wird, so sagt Hufeland, desto mehr muss er  
von der Suppe leben.

### Kraftstoffe der Bouillon

Fleischbrühe, Bouillon, enthält wirksame Stoffe, die  
beim Langsamkochen des Fleisches in sie übergehen:  
Kreatin, Harnsäuresalze, Mineralsalze — sie verleihen

den Wohlgeschmack. Fleischbrühe enthält an sich wenig Nährwerte (Kalorien). Sie regt jedoch Absonderung von Magensaft an und damit den Appetit. Das erleichtert die Verwertung der Speisen. Deshalb wird sie meist zu Beginn der Mahlzeit genossen, auch Kranken zur Appetitanregung gegeben.

Kraftbrühe, Consommé, ist Bouillon, die reich an Extraktivstoffen ist. Sie wird aus dem Fleisch der über vier Jahre alten Rinder bereitet oder als älterem Geflügel- und Schweinefleisch. Bei Gicht und gewissen Magenstörungen wird man den Genuss von Fleischbrühe zweckmässig einschränken.

In Gemüsebouillon werden verschiedene Wurzeln, Gemüse, Kräuter als Grundlage verwendet. Manche Gemüse brauchen nur eine Stunde lang zu kochen, so Spinat, Kohl, Sellerie. Andere, wie Karotten, Petersilie, Zwiebeln, brauchen wenigstens zwei Stunden, bis sie ihre Stoffe wirksam abgeben. Die Mischung von Fleisch und Kräutern gibt gute Resultate. Bei den undurchsichtigen dicken Suppen, Potages, spielt Mehlzusatz eine Rolle.

Der Nährwert der Suppen hängt von Einlagen und Zubereitung ab. Leere Bouillon sättigt rasch, der erste Hunger schwindet, aber sie ist nicht nahrhaft. Mehlhaltige und besonders fett- oder butterhaltige Suppen sind reiche Nährwertspender. Mit Einlagen (Reis, Griess, Erbsen, Gemüse, Omelette, Fleisch, Fischteilen, Teigwaren, Eier, Klösse usw.) wird eine Suppe so nahrhaft gestaltet, dass sie als einzige Speise sättigt. Als solche wird sie im Haushalt auch oft verwendet, besonders wenn noch geriebener Käse als weiterer Nährwert darüber gestreut wird.

Dr. W. Schweissheimer

## Hinweise auf Bücher

**Altersbetreuung.** Urs F. Sutter und Mitarbeiter in der Reihe Burkhardt-Berichte Bd. 2 (Verlag Arthur Niggli AG).

Die Verfasser legen ein sorgfältig erarbeitetes Studien- und Dokumentationsmaterial vor, das sehr übersichtlich geordnet und mit Tabellen und Abbildungen belegt ist. Unter anderem werden folgende Punkte analysiert: Die Entwicklung der betagten Bevölkerung, die Situation der traditionellen Altershilfe, die gegenwärtigen und zukünftigen Probleme der Deckung des Bedarfs an Leistungen der Altershilfe, dann die Ziele einer zeitgemässen Altersbetreuung und ein Konzept für ein Betreuungssystem für Betagte. Am Beispiel eines Alterszentrums wird die zukünftige Altersbetreuung praktisch vorgestellt. Die Verfasser gingen von der Voraussetzung aus, dass die Probleme der Altersbetreuung mit den traditionellen Mitteln und Methoden der offenen Fürsorge und Heimpflege immer weniger zu bewältigen seien. Der wachsende Anteil der Betagten führe zu quantitativen Bedürfnissen, für die neue Lösungen gesucht werden müssten.

In der Studie wird versucht, mit den modernen, systemtechnischen Methoden die Probleme der Altershilfe zu lösen. Das hier entwickelte Zielsystem für die Altersbetreuung kann Teil einer integrierten Sozialplanung sein. Das neue Altersbetreuungssystem muss, als wesentliche Aufgabe im Ueberalterungsproblem, prophylaktische Massnahmen durchführen, das heisst, der Mensch muss auf ein sinnvolles Alter vorbereitet werden. Eine Studie, die Grundlage jeder Altersplanung werden sollte.

**Das Vorbild.** Siegfried Lenz, Verlag Hoffmann und Campe.

Lebensbilder-Vorbilder, so heisst der Teil eines neuen deutschen Lesebuches, den drei erfahrene Pädagogen in offiziellem Auftrag, aber in eigener, gemeinsamer Verantwortung zusammenstellen und herausgeben sollen. Die Suche nach einem geeigneten Vorbild führt die Pädagogen in eine grosse Unsicherheit. Welche Prioritäten müssen hier gesetzt werden, und welche Prioritäten müssen wir uns selbst setzen, um glaubhaft zu bleiben? Die Erzählung ist stellenweise etwas langfädig, aber im ganzen sehr spannend.

**Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik.** Verein für wirtschafts-historische Studien, Postfach 545, 8027 Zürich.

Der 27. Band bringt die Lebensbilder von zwei bedeutenden Schaffhauser Persönlichkeiten, Friedrich Peyer im Hof, Hauptgründer und erster Leiter der einstigen Waggon-Fabrik, aus der die heutige SIG (Schweiz. Industrie-Gesellschaft) in Neuhausen hervorgegangen ist. Der zweite ist Heinrich Theophil Bäschlin, Gründer und Leiter der Internationalen Verbandstoffabrik Schaffhausen. Beide Lebensbilder sind reich illustriert. Verfasser von Peyer im Hofs Biographie ist Heinrich Schärer, Lic. phil I, Schaffhausen, das Leben Bäschlins hat Dr. Hans Rudolf Schmid als Herausgeber der Pioniere geschildert.

## CVJM-Jugendzentrum Hasliberg

Das CVJM-Jugendzentrum Hasliberg hat noch Häuser frei für Jugendgruppen, Klassenlager u. ä. zu folgenden Daten: März, Mitte Juni bis Mitte Juli, September. Auskunft durch Jugendzentrum Hasliberg, 6182 Hohfluh, Tel. 036 71 29 35

# DITZLER

Ihrem Gewinn und  
Ihren Gästen zuliebe!

## AKTION

**Aprikosen halbe, ungezuckert**

5000 g statt 24.- **20.40**

**Rhabarber geschnitten**

5000 g statt 14.30 **12.85**

**Zwetschgen halbe,  
ungezuckert**

5000 g statt 14.50 **13.05**

Profitieren Sie von dieser Ditzler-Tiefpreisaktion. Sie werden den Erfolg sofort feststellen. Rasche Belieferung durch 70 leistungsfähige Depositive in der ganzen Schweiz.

Louis Ditzler AG, Tiefkühlprodukte, 4013 Basel, Voltastrasse 80-86, Telefon 061 43 22 80