

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heimwesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 50 (1979)
Heft: 11

Artikel: VSA-Kurs für Köche : das Menu im Heim
Autor: Mössner, Manfred
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-809678>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

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

Das Menu im Heim

Am 2. und 3. Oktober 1979 führte der VSA unter der Leitung von David Buck, Wetzikon, den Fortbildungskurs «Das Menu im Heim» in der Paulus-Akademie Zürich durch. Mit einer kurzen Begrüssung eröffnete der Präsident des VSA, Theodor Stocker, den ersten Kurstag.

Kursleiter D. Buck, der einem grossen Teil der 107 Kursteilnehmer noch vom letztjährigen Kurs her bekannt war, begann mit dem Thema «Kinder- und Betagtenverpflegung». In einem modern geführten Heimbetrieb werden vom Fachpersonal bestimmte ernährungsphysiologische Grundkenntnisse erwartet. Für viele Zuhörer war dieses Eröffnungsreferat eine willkommene Auffrischung von einem wichtigen, von man-

chen Berufsleuten jedoch zuwenig beachteten Thema.

Nicht weniger interessant war im Anschluss die Einführung in die Menuberechnung mit dem Schwerpunkt Einkauf. Die Kursleitung hatte zu diesem Thema verschiedene Unterlagen, wie zum Beispiel Lagerfähigkeitsliste, Quantitätsliste, Checkliste usw., zusammengestellt. Jeder Koch kann in seinem Betrieb diese praktischen Ratgeber als Leitfaden bzw. Einkaufshilfe verwenden.

Im weiteren folgten verschiedene Referate über Warenkunde und die Besprechung eines geplanten Rezeptbuches. Es würde zu weit führen, auf diese Vorträge im Detail einzugehen. Erwähnen-



Kursleiter David Buck

wert ist jedoch, dass die gut und verständlich ausgearbeiteten Referate von David Buck stets auf gutes Interesse gestossen sind. Ebenso lobten die Kursteilnehmer die am Schluss des Kurses abgegebene, sorgfältig zusammengesetzte Dokumentation.

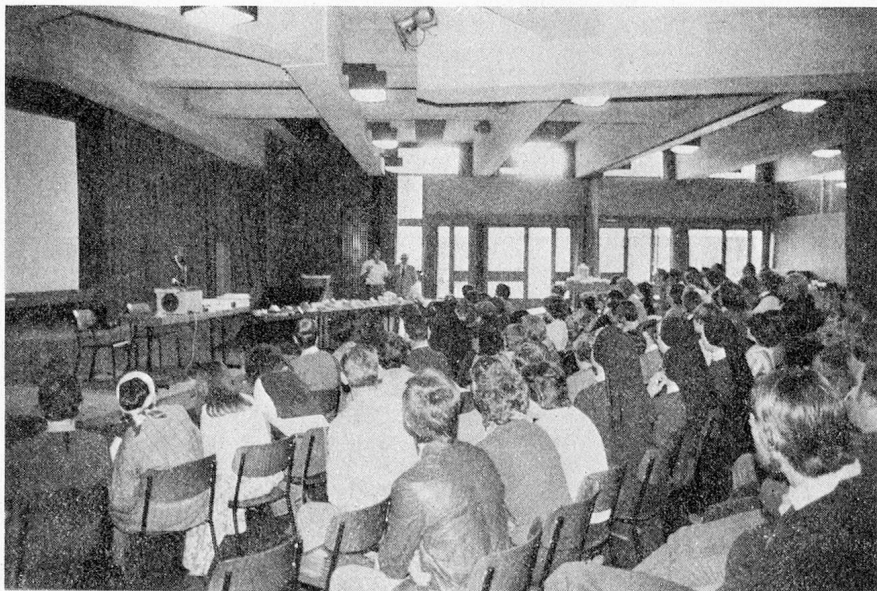
Neben der etwas «trockenen» Theorie sorgten verschiedene Fachvorträge, Vorstellungen und Degustationen für die notwendige Abwechslung.

Als erster Gastreferent versuchte U. H. von Aesch von der Firma Wagner, die Kursteilnehmer über verschiedene Arten der visuellen Planung bzw. Organisation vertraut zu machen. Leider wurde von einem grossen Teil der Zuhörer das Ziel dieses Referats verkannt, so dass sich in der folgenden Gruppenarbeit nur vereinzelte Teilnehmer an diesem Thema interessiert zeigten.

«Neuheiten von Hilfsmitteln in der Produktion» war der Titel des Vortrags von W. Diggelmann von der Firma Hobarth. Hauptgewicht bei der Vorführung neuartiger Küchengeräte lag beim Trockendampf-Schnellgarer. Die gezeigten Einsatzmöglichkeiten dieses Kochherds sorgte unter den Kursbesuchern für Staunen. Es ist anzunehmen, dass in Heimbetrieben in Zukunft diesem Gerät grosse Bedeutung zugemessen wird.

Positiven Anklang fand auch der Vortrag des Metzgermeisters M. Rüedi aus Winterthur. Mit seinem Bericht über Einkauf und Fleischkalkulation vermittelte er dem Zuhörer einen Blick auf die «Schreibtischarbeit» eines Metzgers. Interessant wirkte vor allem das Zahlenmaterial, da solche betriebsinterne Berechnungsgrundlagen dem Kunden kaum bekannt sind. Zur Ansicht und Degustation präsentierte Herr Rüedi einen Ausschnitt aus seinem reichhaltigen Sortiment.

Tiefgekühltes Gemüse, Fleisch, Fisch, Geflügel usw. sind im Küchenbetrieb eines Heims kaum mehr wegzudenken. Der ständig zunehmende Konsum tiefgekühlter Lebensmittel verdeutlicht die Beliebtheit dieser Konservierungsart.



Metzgermeister M. Rüedi während seiner Demonstration



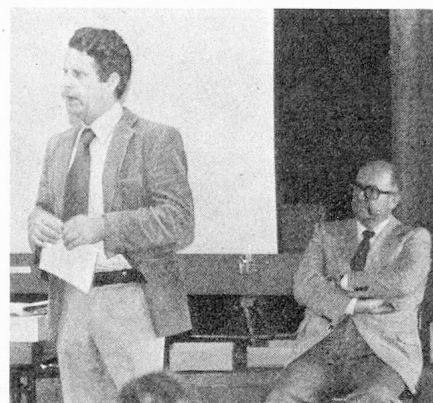
Kursteilnehmer in der Gruppenarbeit

Direktor Waeger von der Firma Frigalement aus St. Margrethen nannte in seinem Vortrag die wesentlichen Vorteile tiefgekühlter Produkte gegenüber den anders haltbargemachten Nahrungsmitteln. Tiefgekühlte Lebensmittel bieten nicht nur in wirtschaftlicher, organisatorischer und ernährungsphysiologischer Sicht Vorteile, sondern auch ihr Verwendungsbereich, angefangen vom Ein-Personen-Haushalt bis hin zum Grossverpflegungsbetrieb macht sie besonders beliebt. Die Firma Frigalement zählt auf dem Sektor «Tiefkühlprodukte» zu den ältesten Spezialfirmen der Schweiz. Umfasst doch ihr Sortiment nicht weniger als 60 % tiefgekühlte Produkte! Am VSA-Kurs wurden aus diesem Sortiment über 100 ausgewählte Artikel zur Schau gestellt. Mit den firmeneigenen Tell-Toast-Quarzöfen bereiteten sie allen Kursteilnehmern in der Pause einen «ofenfrischen» Toast zu.

Am Schluss des zweitägigen Kurses nahm Herr Buck allfällige Kritik aus dem Zuhörerraum entgegen. Bei den vorgebrachten Kritiken handelte es sich zumeist um Aenderungswünsche und Anregungen für einen weiteren Fortbildungskurs. So wurde beispielsweise mehrmals der Wunsch geäussert, die Teilneh-

merzahl zu reduzieren und gegebenenfalls den Kurs auf zwei Gruppen aufzuteilen. Ebenso sollten die Kursteilnehmer mit dem Kurs-Anmeldeformular nach der Ausbildung und der Stellung im Heim befragt werden. Entsprechend dieser Angaben über die Anstellung im Heim sollten schliesslich die Teilnehmer zu separaten Tagungen eingeladen werden. So hätte mit grosser Wahrscheinlichkeit die Kritik eines Kursteilnehmers vermieden werden können: Sichtlich erregt äusserte sich der besagte Kursteilnehmer, dass er vom ganzen Kurs nichts profitieren konnte! Meines Wissens handelte es sich beim besagten Kursteilnehmer nicht um einen Heim-Koch, sondern um einen Heimleiter, der sich mitunter in der Küche beschäftigt. Dass ein Teil der Zuhörer diese Kritik mit Beifall unterstrich, darf man mit Sicherheit der bereits erwähnten ungünstigen Zusammensetzung der Kursteilnehmer zuschreiben.

Zu einem nicht zum Kurs gehörenden Thema brachte ein Küchenchef seine Kritik an: Seine Einwände galten dem allseits gelobten Nachtessen am ersten Kurstag (Teilnahme freiwillig) im Restaurant Elefant in Zürich. Offenbar entsprach das Essen nicht den Vorstellungen



Kursabschluss mit dem VSA-Präsidenten Th. Stocker

gen dieses Kollegen. Seine etwas abschätzigen Worte wurden mit heftigen Buh-Rufen aus dem Saal quittiert!

Köche pflegen eben doch eine gewisse Berufsehre und Solidarität

Als zum Ende des Kurses nochmals VSA-Präsident Th. Stocker am Rednerpult erschien, war es nicht zu übersehen, dass die teils unberechtigt vorgebrachten Äusserungen einen leichten Schatten auf den Kurs geworfen hatten. Wer jedoch je selbst einmal einen Kurs oder auch nur ein Referat zusammenstellen musste, weiss, wie schwer es ist, die Aufmerksamkeit des Publikums zu gewinnen und wie leicht es passieren kann, mit einem weniger interessanten Thema die Besucher zu langweilen!

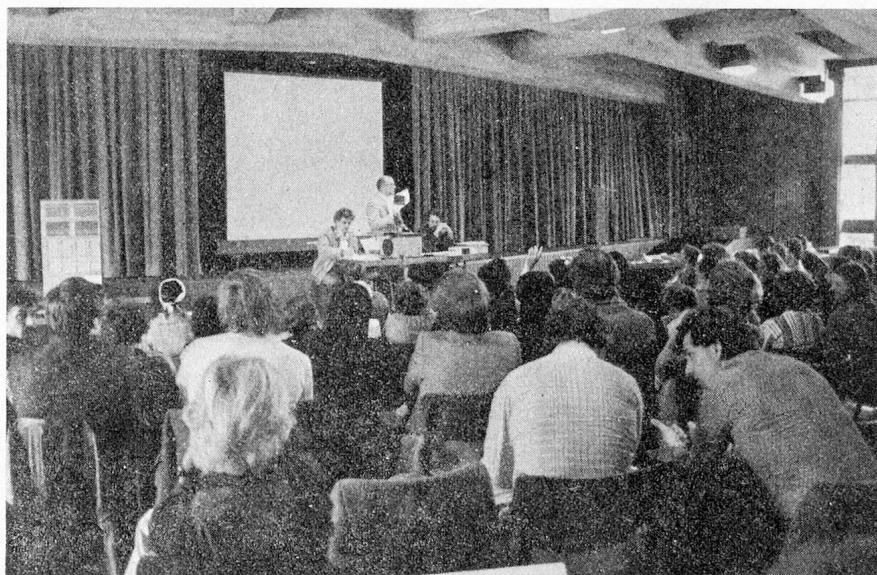
Das gesetzte Kursziel, viel Information verbunden mit der Verwendung von Hilfsmitteln an die Kursbesucher abzugeben, wurde im wesentlichen erreicht.

An guten Themen, guter Vorbereitung und Abwechslung hat es an diesem Zweitage-Kurs sicher nicht gefehlt.

Man darf Herrn Buck bestätigen und danken, dass es ihm trotz verschiedener Unzulänglichkeiten wieder einmal gelungen ist, einen guten Fortbildungskurs geleitet zu haben.

Paul Baumgartner, Pfrundhaus Zürich

Aufnahmen: Manfred Mössner, Altersheim Beugi, Zollikon



Besprechung der Gruppenarbeiten



Achtung!
auf jeden Fall
Offerte u. Unterlagen verlangen
...man sagt,
Berndorf sei preiswerter.

**Bestecke, Gläser, Porzellan,
CALDOMET Speisen-Serviersysteme**



Berndorf Luzern AG
6014 Littau, Tel. 041 / 559505
Zürich, Forchstrasse 55
Tel. 01 / 47 47 16

Die Berndorf-Collectionen an der IGEHO 79: Halle 24 - Stand 341