

Von der Abfütterung zur Esskultur : "Wie bringe ich meine Alten dazu, in sieben Minuten ihr Essen hinunterzuschlingen und möglichst schnell den Speisesaal wieder zu verlassen?"

Autor(en): **Walker, Daniel**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **62 (1991)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-810238>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Von der Abfütterung zur Esskultur

«Wie bringe ich meine Alten dazu, in sieben Minuten ihr Essen hinunterzuschlingen und möglichst schnell den Speisesaal wieder zu verlassen?»

In Anlehnung an die Leitlinien des Fastfood-Multis McDonald war dies die unausgesprochene Devise vieler Verpflegungskonzepte «moderner» Altersheime in den siebziger Jahren. Zunehmend wächst heute das Bewusstsein, dass die Esskultur ein wichtiger Bestandteil der Altersarbeit ist. Ein Tagesseminar des Verbandes Bernischer Alterseinrichtungen beschäftigt sich mit dieser im Heimwesen noch etwas ungewohnten Thematik. Das Seminar wurde bereits mehrere Male mit grossem Erfolg durchgeführt. Geleitet wird der Kurs von Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef, und Daniel Walker, gerontologischer Psychologe (lic.phil.).

Irgend ein Alters- und Pflegeheim im Berner Mittelland: Es ist kurz nach halb zwölf Uhr. Die Doppeltür des Transportliftes öffnet sich. Das Essen ist da. Im karg eingerichteten Speisesaal der Abteilung IIA stehen ein paar alte Leute herum: Es herrscht Kantinenatmosphäre. Pflegepersonal in weissen Schürzen stellt in Windeseile die Tablettts auf den Tisch. Die BewohnerInnen setzen sich und essen schweigend. Das Personal ist verschwunden. An der Wand neben dem Lift stehen vier KursteilnehmerInnen und beobachten die Szene: Es geht um Esskultur. Einer hält eine Stoppuhr in der Hand. Nach 12 Minuten ist alles vorbei: Die Tablettts sind versorgt, die Lifttür schliesst sich. Die Alten haben den Speisesaal bereits wieder verlassen: Heimalltag, Heimrealität.

Essen gibt Geborgenheit

Solche Szenen schmerzen, wenn man sich vor Augen führt, welchen Stellenwert das Essen im Leben eines jeden Menschen besitzt. Wichtige Lebensereignisse sind undenkbar ohne ein Festessen. Was ist schon eine Taufe oder eine Hochzeit ohne die festlich gedeckte Tafel? *Essen verbindet Menschen und gibt ihnen Geborgenheit.* Wer Freunden eine Freude bereiten will, lädt sie zum Nachtessen ein. Über das Essen vermitteln wir *Wertschätzung und geben anderen Menschen zu verstehen, dass wir sie mögen.*

Esskultur ist in erster Linie Begegnungskultur

Wie steht es darum in unseren Altersheimen? Lieblos hingeknallte Esstablettts geben den BewohnerInnen schmerzhaft die Geringschätzung des Personals zu spüren. In solchen Dingen reagieren Menschen sehr empfindlich: Wer hat sich noch nie über unfreundliche Kellner ausgelassen? Viele unserer positiven Beziehungsangebote werden über das Essen ausgetauscht, weil sich die Situation «Essen» dazu besonders gut eignet.

Wichtiger Ansatzpunkt

Die Esskultur umfasst weit mehr als Zubereitung, Ballaststoffe, Kohlenhydrate und Fett. Sie ist der wichtigste Ansatzpunkt für die Pflege der Begegnungskultur im Heim.

Alle Selbstverständlichkeiten rund ums Essen prägen in ihrer Gesamtheit die Esskultur des Heimes. Die Essenszeiten strukturieren stark den Tagesablauf der AltersheimbewohnerInnen. In der Heimgemeinschaft dreht sich deshalb vieles ums Essen. *Die gezielte Pflege der Esskultur unterstützt wichtige Ziele der Altersarbeit.* An zwei Beispielen möchte ich dies verdeutlichen:

Öffnung des Heimes

Das Konzept des offenen Heimes setzt voraus, dass Verwandte, Freunde und Menschen aus der Umgebung einen einfachen Zugang zum Heim erhalten. Dieses Ziel kann dadurch angestrebt werden, dass ein *offener Mittagstisch* oder ein *festliches Nachtessen* angeboten wird. Zur Überraschung der Heimleitung reagie-

FICE-Sektion Schweiz
Vorankündigung

Studienreise nach Berlin

(in Zusammenarbeit mit der Internationalen Gesellschaft für Heimerziehung Frankfurt/Berlin)

«Berlin im Spannungsfeld zwischen westlicher und östlicher Fremderziehung».

Studienwoche vom Sonntag, dem 16. bis Freitag, dem 21. Juni 1991.

Interessentinnen und Interessenten wird das Detailprogramm mit Kostenvoranschlag über folgende Adresse vermittelt (provisorische Anmeldung 15. April):

Rolf Widmer, Aadorferstr. 26, 9545 Wängi
Telefon 054 51 26 85

Hier abtrennen

Bitte einsenden an:
Rolf Widmer, Aadorferstr. 26, 9545 Wängi

Ich wünsche die Unterlagen für die Berliner Studienreise (16. bis 21. Juni):

Name _____
Vorname _____
Adresse _____
Tel. _____
Datum _____
Unterschrift _____

ren die BewohnerInnen auf solche Vorschläge nicht immer euphorisch. Könnte es sein, dass sie ihren Freunden ungerne Kantenatmosphäre zumuten oder sich über schludrig präsentiertes Essen und unfreundliches Personal schämen? *Ein gediegener Speisesaal, wertschätzendes Personal und ein reichhaltiges Salatbuffet können Wunder wirken:* Die BewohnerInnen laden nach und nach ihre Freunde und Verwandten zum Essen ein. Wenn diese das Essen im Heim positiv erleben, ist das für die BewohnerInnen ein enormer Gewinn. In der Folge identifizieren sie sich stärker mit ihrem Heim und erleben ihr Dasein im Altersheim positiver. Die *Pflege der Aussenkontakte* führt dazu, dass die BewohnerInnen ihre soziale Kompetenz erhalten und verbessern. Markus Biedermann führt in seinem Altersheim regelmässig festliche Nachtessen durch. Die BewohnerInnen freuen sich sehr auf diese Abende und beschäftigen sich wochenlang vorher mit der Frage, wen sie einladen wollen, was sie an diesem Abend anziehen sollen usw. Solche Höhepunkte im Leben der Bewohnerin und des Bewohners geben dem Heimalltag die notwendige Würze und zusätzlichen Gesprächsstoff.

Erhaltung der psychomotorischen Fähigkeiten

Eine gepflegte Esskultur zwingt die BewohnerInnen, sich beim Essen angemessen zu verhalten. Ein schönes Beispiel dafür ist das Salatbuffet im Altersheim Weiermatt in Münchenbuchsee. Dieses Heim bot als eines der ersten in der Schweiz zu jedem Mittagessen ein reichhaltiges Salatbuffet an. Ich geniesse es bei jedem Besuch, den BewohnerInnen zuzuschauen, mit welcher Sorgfalt sie sich einen Salatteller zusammenstellen. Selbst Leute mit schwerer Behinderung bemühen sich, nichts neben den Teller fallen zu lassen. Nach dem Essen präsentiert sich das Salatbuffet jeweils aufgeräumter als in manchem Nobelrestaurant. Wenn mir das Personal von Leuten erzählt, die «wie die Schweine» essen, so liegt das nicht zuletzt an einer Umgebung, die solches Verhalten zulässt.

Die höher entwickelte Esskultur des Heimes zwingt die Bewohner zur Anpassung des eigenen Essverhaltens.

Hemmende Heimtraditionen

GerontologInnen sind sich heute weitgehend einig darüber, dass dem *Essen im Heim ein hoher Stellenwert zukommt*. Einige Hypothesen müssen empirisch überprüft werden, andere lassen sich aus bestehenden Untersuchungen ableiten. Empirisch sehr gut belegt sind beispielsweise die positiven Auswirkungen von Kontakten mit der Aussenwelt oder der Gewährung personaler Kontrolle (Autonomie). Für die Praktikerin und den Praktiker stellt sich die Frage, wie sie die Esskultur in ihrem Heim verbessern können. Der Spielraum ist zwar begrenzt durch Kosten und Personal. Doch sind nicht hier die eigentlichen Hindernisse zu suchen: *Hemmende Heimtraditionen verhindern oft Ansätze zu einer Verbesserung der Esskultur*. Die Macht der Gewohnheit stellt sich in der institutionalisierten Altersarbeit vielen notwendigen Veränderungen in den Weg. *Heime müssen lernen, Veränderungs- und Lernprozesse als permanente Aufgabe zu akzeptieren*. Langfristig können sich die Altersinstitutionen den sich beschleunigenden Veränderungsprozessen in unserer Gesellschaft nicht entziehen. In unseren Heimen ist deshalb die Entwicklung einer eigentlichen Innovationskultur vordringlich: Sozialinnovationen müssen rasch in die Praxis umgesetzt werden können. Die Rückmeldungen der KursteilnehmerInnen zeigen schmerzhaft, wieviel Innovationskraft und Wille des Personals durch institutionelle Unbeweglichkeit vergeudet wird. Die Folgen sind bekannt: Frustrationen, hohe Personalfuktuation und «burnout»-Symptome. Aus diesen Gründen haben sich die beiden Kursleiter bereit erklärt, Veränderungen der Esskultur im Heim auf Wunsch mit einem Beratungsprozess zu begleiten.

Das nächste Tagesseminar zum Thema Esskultur findet am 17. Juni 1991 statt. Die Anmeldung erfolgt über den Verein Bernischer Alterseinrichtungen (Tel. 031 809 25 53).

Der Autor

Daniel Walker ist gerontologischer Psychologe (lic. phil.) und betreibt ein Beratungsbüro in Bern. Teilzeitlich arbeitet er als Projektkoordinator an der Hochschule St. Gallen.



Die Reinigung von Alters-, Kranken- und Pflegeheimen stellt ganz besondere, spezifische Probleme. Da braucht es einen beweglichen Partner. Die HASCO.

Ein sauberes Alters-, Kranken- und Pflegeheim ist keine Kostenfrage. Schon eher eine Frage des richtigen Partners. Die HASCO hat auf diesem Gebiet in der Schweiz Pionierarbeit geleistet. Das gibt wertvolle Erfahrung, von der Sie profitieren können. Die Zusammenarbeit mit uns entlastet Sie von allen Personalproblemen, bringt Ihnen individuell auf Ihren Betrieb zugeschnittene Lösungen und klar budgetierte Reinigungskosten. Fragen Sie uns an: 064-45 11 88. Es lohnt sich.

HASCO Spitalreinigung – die saubere Lösung.
HASCO Management AG
Ausserfeldstrasse 9, 5036 Oberentfelden, Telefon 064-45 11 88
Fax 064-43 78 65
Basel, Chur, Frauenfeld, Genf, Le Lieu,
Luzern, Renens, Schönbühl, Zürich