

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 66 (1995)
Heft: 5

Rubrik: Bouquet garni : Seite für die Küche

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: 16.05.2025

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

Esskultur im Heim

DIE BESONDEREN ANFORDERUNGEN AN DIE HEIMKÜCHE

Von Alfred Hoffmann und Martin Biedermann

Die Heimküche als ein wesentlicher Bestandteil des Heimes ist gefordert, der besonderen Lebens- und Wohnsituation alter Menschen mit ihren besonderen Mitteln zu begegnen. Was heisst das? Zur Beantwortung dieser Frage werden im folgenden heimtypische Besonderheiten aufgezeigt und die Folgen für die Heimküche unter dem Aspekt einer zu entwickelnden Esskultur im Heim abgeleitet.

Das Essen ist eines der wichtigsten Gesprächsthemen im Heim. Dies wird insbesondere dann deutlich, wenn das Essen mal nicht so gut gelungen ist, den Erwartungen der Bewohner nicht entsprochen hat oder nicht pünktlich fertig war. Dies ist ein deutlicher Hinweis darauf, dass das Essen und die Mahlzeiten für die Bewohner eine existenziell wichtige Bedeutung haben – als ein soziales Ereignis, als «Sache», von der sie etwas verstehen, als Thema, bei dem sie mitreden können, als Abwechslung und Höhepunkt des ansonsten häufig tristen Heimalltages.

Für die Heimküche bedeutet das: sich der Bedeutung der Mahlzeiten im Heimalltag bewusst zu werden und das «Expertenwissen» der Bewohner zu nutzen.

Die überwiegende Zahl der Heimbewohner ist weiblich und war mehrheitlich in ihrem früheren Leben verantwortlich für die Ernährung ihrer Familien. Sie können somit auf eine lange Erfahrung in der Essenszubereitung zurückblicken. Wird diese biographisch gewordene Erfahrung nach der Übersiedlung in ein Heim nicht respektiert, bedeutet das für die Bewohner ein Nicht-ernst-Nehmen ihrer Persönlichkeit. Dies fördert ihre Entwurzelung.

Für die Heimküche bedeutet das: den Bewohnern und ihrer Lebenserfahrung mit Respekt zu begegnen.

Die Bewohner in Verpflegungsfragen «aussenvor» zu lassen, wird zusätzlich durch Gesundheitsvorschriften, aber vor allem durch Organisationsstrukturen und Aufgabenauffassungen in den Heimen gefördert. Nicht selten werden Bewohner, auch gegen ihren Willen, aus dem Ernährungsbereich ausgegrenzt und ihre Mitwirkung auf die Teilnahme an Speiseplanbesprechungen beschränkt. Die häufig geäusserte Kritik der Bewohner am Essen lässt sich vor die-

sem Hintergrund als Hinweis auf ihre vorhandene eigene Kompetenz in Verpflegungsfragen verstehen. Sie drücken hiermit aus, dass sie bei der Verpflegung und Mahlzeitenzubereitung mitreden und mitmachen wollen und können.

Für die Heimküche bedeutet das: kreativ und phantasievoll vielfältige Mitwirkungsmöglichkeiten in allen Küchenfragen für die Heimbewohner zu schaffen.

Häufig klagen Heimbewohner auch über die Monotonie des Alltagsbetriebes im Heim. Die Tage, Wochen und Monate unterscheiden sich kaum noch voneinander. Fast jeder Tag gleicht dem anderen. Nur an den Wochenenden spüren sie Veränderung: es ist weniger Personal im Dienst. Vor diesem Hintergrund gewinnen die Mahlzeiten eine wichtige tages-, wochen-, monats- und jahresstrukturierende Funktion. Sie gliedern den Tag, die Woche, den Monat und das Jahr im Heim und sind immer wiederkehrende Ereignisse, auf die sich die Bewohner verlassen und immer wieder freuen können.

Für die Heimküche bedeutet dies: Abwechslung durch kulinarische Höhepunkte für den Tag, für die Woche, für den Monat und für das Jahr zu schaffen.

Über viele Jahrzehnte hinweg haben die Bewohner individuelle Essgewohnheiten und Liebesspeisen entwickelt. Diese sind beeinflusst durch:

- die eigene Ursprungsfamilie (Grossmutter und Mutter Küche),
- regionale Herkunft (Regionale Küche),
- persönliche Erfahrungen (Erfahrungen durch Krieg, Hunger, Reisen),
- Schichtzugehörigkeit (Angehörige der Mittel- und Oberschicht ernähren sich vielseitiger als Angehörige der Unterschicht),
- soziale Einbindung des Essens (Alleinessen, Familientisch, Sonntagsessen),
- Bedeutung des Essens (Stellenwert des Essens gegenüber anderen Aktivitäten),
- Gesundheitszustand (Krankheit, Behinderung, Pflegebedürftigkeit).

Diese höchst individuell entwickelten Gewohnheiten und Vorlieben sind im Verlaufe der vielen Jahre auf das engste mit der Persönlichkeit des Bewohners verwachsen.

Für die Heimküche bedeutet dies: den Dialog mit den Heimbewohnern zu suchen, um ihre Gewohnheiten und Vorlieben herauszufinden und diese in ihrem Verpflegungskonzept widerspiegeln zu lassen.

Aufgrund gesundheitlicher, finanzieller (Barbetrag) und heimvertraglicher Vorgaben ist es vielen Heimbewohnern nicht mehr möglich, ausserhalb des Heimes Essen zu gehen.

Für die Heimküche bedeutet dies: die Vielfalt der Küchen in das Heim zu bringen (zum Beispiel eine Mahlzeit von einem ortsansässigen Restaurationskoch zubereiten zu lassen).

Die Bewohner sind bis an ihr Lebensende von der Vollverpflegung der Heimküche abhängig. Die Abhängigkeit von der Vollverpflegung, gepaart mit geringen finanziellen Möglichkeiten, kann zu sozialer Isolierung führen. Da der Bewohner sich abhängig fühlt, glaubt er, dass andere Menschen sich kaum noch für ihn interessieren.

Für die Heimküche bedeutet dies: alles zu unterlassen, was im Bewohner das Gefühl der Abhängigkeit verstärken könnte.

Das Essen ist einer der institutionalisierten Anlässe, um mit Mitbewohnern Kontakt aufzunehmen. Aber es fehlt häufig an Gelegenheiten für Bewohner, eigene Gäste (Angehörige, Freunde, Bekannte usw.) einladen zu können. Aufgrund betrieblicher Regularien wird es Bewohnern besonders erschwert, eigene Gäste zum Essen einzuladen. Gäste spontan einladen und bewirten zu können, ist ein wichtiges Merkmal eines «Zuhause», anders ausgedrückt: Der Bewohner kann sich nicht zu Hause fühlen, wenn ihm diese Möglichkeit nicht eingeräumt wird.

Für die Heimküche bedeutet dies: den Heimbewohnern Möglichkeiten anzubieten, auf ihre Weise wieder Gastgeber sein zu können.

Sich abhängig zu fühlen, für andere nicht mehr interessant zu sein und Angehörige, Freunde oder Bekannte nicht einladen zu können ist vielleicht der Schlüssel zur Erklärung der häufig beklagten Passivität und «Interesslosigkeit» von Heimbewohnern.

Für die Heimküche bedeutet dies: der natürlichen Verbindung von Essen, Lust und Nähe starken Ausdruck zu geben.

Die urmenschliche Verbindung von Essen, Lust und Nähe endet nicht mit der Übersiedlung in ein Heim. Über lange Zeit wurde diese Verknüpfung im Heimalltag übersehen und vernachlässigt. Zu sehr stand die pflegerische Versorgung alter Menschen im Vordergrund. Im Gegensatz zum Essen erinnert jede pflegerische Handlung an die Begrenztheit der eigenen Möglichkeiten durch Krankheit und an die Abhängigkeit von anderen; das Essen hingegen schafft Erlebnissphären, die mit Lust und Nähe verbunden sind.

Für die Heimküche bedeutet dies: mit dem Essen genussvolle Erlebnisqualitäten zu ermöglichen.

Diese Aufgabe ist lange Zeit von der Küche im Heim nicht gesehen und wahrgenommen worden. Wie eine Studie der Verbraucherberatung über die Situation in Hamburger und Hessischen Alten- und Pflegeheimen zeigt, werden nur in 21 Prozent der untersuchten «Sonderaktionen» wie «Vollwertkost-Tage», «Vegetarische Tage» oder «Bayerische Tage» durchgeführt. Das Selbstverständnis der Küche begrenzt sich fast ausschliesslich auf die Erstellung von Speisen – und das noch häufig ohne allzu grosses Engagement.

Für die Heimküche bedeutet dies: Engagement zu entfalten und Veranstaltungen, Aktionen und Projekte über die

normale Tagesverpflegung hinaus zu kreieren.

Das Wissen um die existentielle Abhängigkeit und die besondere Lebenssituation des Bewohners hat für das Alten- und Pflegeheim weitreichende Konsequenzen: da es für den Bewohner keine Wohn-, Versorgungs- und Verpflegungsalternativen mehr gibt, übernimmt nunmehr das Heim in ethischer und sozialer Selbstverpflichtung die Verantwortung, dem Bewohner bedürfnisorientierte Lösungen hinsichtlich Tagesablauf, Pflege, Betreuung und Verpflegung zu bieten. Das existentielle Angewiesensein eines Heimbewohners darf aber aus einem Heim weder ein Ghetto noch eine Zwangseinrichtung werden lassen.

Für die Heimküche bedeutet dies: dem Willen bzw. dem mutmasslichen Willen des Bewohners einen hohen Stellenwert zukommen zu lassen.

Das Essen hat Botschaftscharakter: Über die Auswahl der Produkte (Nährstoffe), die Qualität der Essenszubereitung, die Art der Präsentation und die Atmosphäre des Speiseraumes vermittelt die Heimküche dem Bewohner, welches Bild, welchen Eindruck sie von ihm hat und welche Beziehung, beziehungsweise welche Partnerschaft sie sucht.

Für die Heimküche bedeutet dies: den Bewohner zu sehen als einen wertvollen und lebenswerten Menschen, der alt ist

– also eine lange Vergangenheit hinter sich und eine begrenzte Zukunft vor sich hat –, der aber prinzipiell die gleichen Bedürfnisse wie jüngere Menschen hat, für sein Leben selbst verantwortlich ist und im Rahmen seiner Möglichkeiten in die Belange, die ihn betreffen, einzubeziehen ist.

Sich selbst als ein Küchenteam zu sehen, das mit Lust, Kreativität, Phantasie, Lebendigkeit und Fachkompetenz seine Aufgabe, Bewohner ganzheitlich zu verpflegen, wahrnimmt, sollte der Anspruch eines jeden Mitarbeiters in der Heimküche sein. Des weiteren sollte es das Bestreben sein, eine Beziehung zwischen Heimküche und Bewohnerschaft aufzubauen, die sich auf Partnerschaft, Kooperation, Dialog, gegenseitigen Respekt und Wertschätzung stützt.

Für die Heimküche bedeutet dies: Arbeitsformen zu entwickeln, die den Teamgeist stärken und beflügeln.

Zusammenfassend bleibt festzuhalten, dass die Heimküche über hervorragende Möglichkeiten verfügt, einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung der Lebensqualität im Heim einzubringen, wenn sie die Lebenserfahrung der Bewohner und die Lebensbedingungen im Heim in den Mittelpunkt ihrer Betrachtung stellt. Die Heimküche kann dies jedoch nur leisten, wenn sie ihr Aufgabenverständnis neu interpretiert. ■

Esskultur im Heim: Ein neues Buch

MIT STIL UND PFIFF – UND PHANTASIE

«War es recht so?», fragt die Kellnerin in einem Restaurant, wenn sie nicht sicher sein kann, ob die Küche gute Arbeit geleistet hat.

In vielen Alten- und Pflegeheimen hat die Einstellung «den anderen rasch zufriedenzustellen» zu einer Unkultur des Essens geführt: Schnelles Zubereiten des Essens, langes Aufwärmen, vorschnelles Pürieren, wenig Vielfalt, kurze Essenszeiten, Kantinenatmosphäre. Kein Wunder, dass nur wenige der angestellten Mitarbeiter an der Heimverpflegung teilnehmen – sie haben es zu Hause besser.

Aber für die Bewohner ist das Heim Zuhause. Warum sollten sie nicht hier die von früher gewohnte Kultur erwarten dürfen? «Esskultur im Heim» versteht sich als bewohnerorientierte Antwort auf die anzutreffende, betriebsorientierte Unkultur des Essens in Alten- und Pflegeheimen. Dieses Buch will die Mitarbeiter im Heim ermuntern, über ihr Aufgabenverständnis und ihre Bedeutung im Leben alter Menschen nachzuden-

ken. Es zeigt ihnen Ideen, Wege und Möglichkeiten auf, wie die Esskultur einen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Erlebnisqualität von Heimbewohnern leisten kann.

Im ersten Teil dieses Buches werden theoretische Grundlagen einer Esskultur im Sinn einer Begegnungskultur dargestellt. Hier steht der alte Mensch im Mittelpunkt. Leitfragen sind: Was ist Altern? Wer lebt im Heim? Des weiteren wird über die Bedeutung der Ernährung und Verpflegung nachgedacht. Gefragt wird: Warum ernähren sich Menschen überhaupt? Was heisst gesunde Ernährung? Was ist unter vollwertiger Ernährung zu verstehen? Den dritten Schwerpunkt bildet die Institution «Alten- und Pflegeheim»: Welche sind die besonderen Merkmale und Aufgaben einer Heimküche? Was bedeutet es, in einer solchen Einrichtung zu wohnen?

Im zweiten Teil dieses Buches geht es um die Möglichkeiten der praktischen Umsetzung der zuvor theoretisch ent-

wickelten Grundlagen. Zum Beispiel: Welche kulinarischen Höhepunkte gibt es? Welche gezielten Projekte sind in Heimen von der Küche aus realisierbar?

Zum Schluss werden Überlegungen, Anforderungen und Perspektiven einer zukünftigen Heimküche entfaltet. Hier soll sich der Leser aufgefordert fühlen, sich mit diesem Buch selbst auseinanderzusetzen. Denn «Esskultur im Heim» versteht sich nicht als Rezeptbuch, als Anleitung oder gar als Anweisung. Im Gegenteil, es gibt Anstoss, die eigene Kreativität zu entdecken und jeweils spezifische Lösungen für die eigene Situation in der Küche, im Heim, in der Arbeit mit alten Menschen zu entwickeln.

Alfred Hoffmann / Markus Biedermann:
«Esskultur im Heim»,
Vincentz-Verlag 1995, 136 Seiten, kart., Fr. 26.–,
ISBN 3-87870-017-2.