

# Bouquet garni : Seite für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **67 (1996)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

Abschlußsequenz und Diplomierung «Die Heimköchin/der Heimkoch»

# NAHRUNG ZUFÜHREN FÜR KÖRPER UND GEIST

Von Erika Ritter

Ich kann mich nicht mit Gänsen nähren, nur falls ich manchmal welche stahl. Und wenn's auch nur die Knochen wären, für Bettler ist's ein Freudenmahl (Villon, Balladen, Das grosse Testament). Mit gestohlenen Gänse-Knochen hatten die 15 Absolventinnen und Absolventen während ihrer Weiterbildung zur Heimköchin/zum Heimkoch bestimmt nichts zu schaffen. Und sonst hätten sie wahrlich auch ein Freudenmahl daraus zubereitet. Verstehen sie doch vom Kochen eine ganze Menge, was sie Ende Oktober anlässlich der Abschlußsequenz und Präsentation ihrer Projektarbeiten im Oberaargauischen Pflegeheim Wiedlisbach überzeugend bewiesen, so dass alle aus den Händen von Dr. Annemarie Engeli, Leiterin Bildung beim Heimverband Schweiz, und Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef, zuständig für die Ausbildung der Küchenkünstler, ihre verdienten Diplome in Empfang nehmen konnten. Herzliche Gratulation.

**K**ochen im Heim ist schwierig, schwieriger als in der Gastronomie. Das Kochen im Heim stellt eine Herausforderung dar, eine Aufgabe. Täglich sitzen die selben Leute am Tisch – sie sind immer da, dreimal täglich Ernstfall. Mit dem Essen kann die Köchin/der Koch ihnen dreimal täglich nicht nur körperlich Nahrung zuführen, sondern ihnen auch eine Freude bereiten, geistige Nahrung und Inhalt vermitteln. «Dies ist eine Ideologie, die Sie auch an Ihr Team in der Küche weitervermitteln können und sollen», meinte Markus Biedermann anlässlich der Diplomübergabe in Wiedlisbach. «Zu dieser Aufgabe wünsche ich Ihnen und Ihren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen viel Kraft.» Der

Heimkoch hat mit seiner Tätigkeit in der Küche die Möglichkeit, Kommunikation, Esskultur, Verbundenheit und Partnerschaft im Heim in Gang zu bringen. Die Voraussetzung dazu ist ein entsprechendes Menschenbild, die Einsicht, dass Perspektiven und Wünsche des Menschen bis an sein Lebensende bestehen. Nur vor diesem Hintergrund wird ein Küchenverantwortlicher immer wieder die Kreativität und die Ausdauer aufbringen, die es braucht, um Neues, Schöpferisches, Kommunikationsförderndes von seiner Seite her in den Heimaltag einzubringen.

Diese grundsätzlichen Überlegungen standen Pate, als vor rund vier Jahren der erste Ausbildungslehrgang für

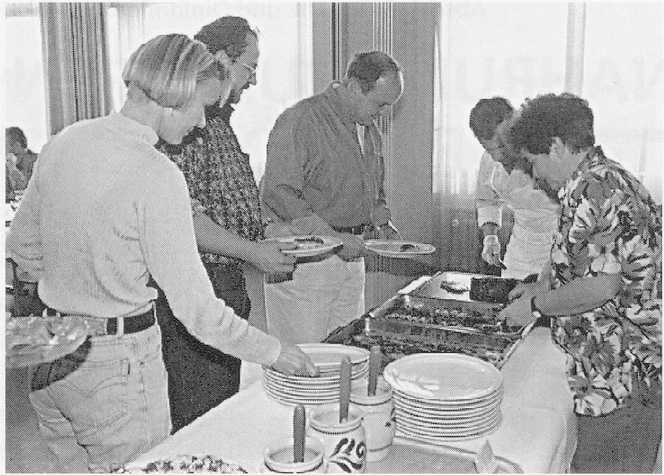
Heimköchinnen/Heimköche beim Heimverband Schweiz gestartet wurde. Inzwischen konnte jetzt die dritte Gruppe mit 15 Teilnehmenden ihre Diplome in Empfang nehmen, und der vierte Kurs mit Beginn im Januar 1997 ist bereits wieder ausgebucht, wie Dr. Annemarie Engeli bestätigte. Sie ergänzte mit ihren Ausführungen die Grussworte von Zentralsekretär Werner Vonaesch, der den Diplomierten herzliche Glückwünsche überbrachte und ihnen in Kürze den Heimverband Schweiz und dessen Bestrebungen und Aufgaben vorstellte. Engeli betonte, dass das Ausbildungsbestreben im Heimverband nicht nur den Kadern in den Heimen gelte, sondern auch dem «Fussvolk», das mit seiner alltäglichen Arbeit im direkten Umgang mit den

“ Ich bin zutiefst gerührt, sprach der Teig, als ihn die Köchin ruhen liess. ”

Heimbewohnern entscheidend zur Lebensqualität der den Heimen anvertrauten Menschen beiträgt und ihren Alltag prägt. Aus diesem Grund wird neu auch ein Ausbildungskurs in Hauswirtschaft künftig das Weiterbildungsangebot ergänzen.



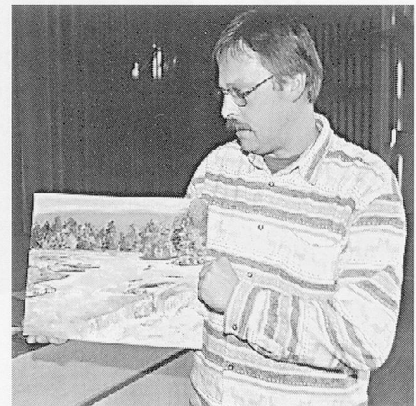
Gäste und Ausbildungsverantwortliche und/oder beides: Diätkoch Andreas Platz, während der Ausbildung für den Bereich «Diätküche» verantwortlich, war als Gast anwesend; Markus Biedermann und Dr. Annemarie Engeli: geschafft, erreicht – die Diplome sind verdient.



Von der Theorie zur Praxis: Küchen-Künstler am Buffet.

«Wir haben in Ihren Projektarbeiten viel Herzblut gefunden. Sie waren wirklich mit dem Herzen bei der Sache», attestierten die Kursleiter den Frischdiplomierten, deren Projektarbeiten wir in der Rubrik Bouquet garni in den kommenden Monaten zusammenfassen und vorstellen werden. Biedermann: «Auch wenn alte Menschen, behinderte Menschen, nicht mehr dieselben Vorstellungen von Lebensqualität haben wie wir, so haben sie doch Wünsche, Ziele, Perspektiven. Diese gilt es wahrzunehmen, ernstzunehmen –

und das heisst, auch im Umfeld solcher Menschen Möglichkeiten anzubieten, wo sie ihre (verliebten) Fähigkeiten erkennen, nutzen und entwickeln können.» So führt in vielen Heimen die Aufgabe des Kochs/der Köchin weit über die Nahrungsbeschaffung hinaus und wird zum pädagogischen, sozialen, therapeutischen Element erweitert, wie sich die Anwesenden Gäste an der Projektpräsentation selber überzeugen konnten, eine beeindruckende Erfahrung. Dabei geht es längst nicht mehr «nur» um das «dekorative Blüemli» auf



Hobby-Maler Jean-Marc Meuwly: Pinsel statt Kelle. Meuwly mit seinem Lieblingsbild.

### Die Diplome haben erhalten:



Blum Pius  
Bussinger Viktor  
Giger Jürg  
Heid Ruth  
Herger Agnes  
Litscher Andreas  
Meuwly Jean-Marc  
Moser Cécile  
Nuhija Ljulzim  
Ochsner Karl  
Reimann Konrad  
Bohrer Yvonne  
Schär Katharina  
Scholz Marina  
Steuri Brigitte

Betagtensiedlung D'r Heimä, 6074 Giswil  
Alters- und Pflegeheim «zum Park», 4132 Muttenz  
Altersheim Trüeterhof, Dorfstrasse 36, 9425 Thal  
Altersheim Emmaus, 8708 Männedorf  
Alters- und Pflegeheim «Gosmergärtä, 6463 Bürglen  
Männerheim Eichholz, 6312 Steinhausen  
9009 St.Gallen  
WWB-Wohnheim, 4056 Basel  
Altersheim Gärbli, 9475 Sevelen  
Senioren Pension mit Pflegeabteilung, 8807 Freienbach  
Alters- und Pflegeheim Drei Linden, 4104 Oberwil  
Alters- und Pflegeheim, 6055 Alpnach-Dorf  
Wohnheim für Behinderte, 4528 Zuchwil  
Werkheim Wyden, 9436 Balgach  
Heim am Römerhof, 8032 Zürich



Zum Geburtstag viel Glück und ein Diplom: Brigitte Steuri hat allen Grund zur Freude.

Fotos Erika Ritter

dem Tisch oder Teller. Küchenarbeit mit Sozialaufgabe ..., wenn das keine Bereicherung darstellt ... für die Heimbewohner und für die Verantwortlichen im Küchenbereich.

(Die Reihenfolge, eventuelle Zusammenfassung mehrerer Themen und die Kürzungen von allgemein gültigen, sich wiederholenden Aussagen der Projektpräsentation in der Fachzeitschrift Heim hat nichts mit einer Wertung der Arbeiten zu tun, sondern erfolgt aus rein redaktionellen Aspekten.) ■



Essen daheim – essen im Heim

# ANREGUNGS- UND BEGEGNUNGSSTUNDE

Brigitte Steuri, Alters- und Pflegeheim Römerhof, Zürich

**B**eatrice Steuri wollte mit ihrer Projektarbeit die Kommunikation zwischen Heimbewohnern und Küche auf der persönlichen Ebene verbessern (Anregungs- und Begegnungsstunde). In einem zweiten Teil der Arbeit suchte sie, in Erfahrung zu bringen, wie die Heimbewohnerinnen früher gekocht haben. Das bedeutete: Befragung von Einzelpersonen. Die Themenwahl zur Projektarbeit wurde auch bestimmt durch die verschiedenen Anlässe, die im Heim zur Tradition zählen und bereits zur verbesserten Kommunikation zwischen Heimbewohnern, Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeitern beitragen, wie Tag der offenen Küche, Kaffeestube, Grill- und Salatbuffet im Sommer, Spezialitätenwochen, Briefkasten für Wünsche und Anregungen, Geburtstagsfeiern, Mithilfe bei Küchenarbeiten usw. Ursprünglich sollte die Anregungs- und Begegnungsstunde monatlich durchgeführt werden, was jedoch als zuviel erachtet wurde.

Als erstes informierte Brigitte Steuri an einem Rapport die Heimleitung, Hausbeamtin, Küchenleitung und Pflegeleitungsleitung über ihre Zusatzausbildung als Heimköchin. Über die Anregungs- und Begegnungsstunde informierte sie die Heimbewohner jeweils eine Woche vor Durchführung und legte teils zusätzlich Fragebogen auf.

Brigitte Steuri schreibt über ihre Arbeit

## Anregungsstunde vom 28. März 1996

- Anwesend: 10 Personen
- 4 Personen wünschten öfters mal einen «Suppen-Zmittag»; das heisst Gerstensuppe, Brot und Würstli.
  - 3 Personen fanden die Joghurt-Salatsauce zu wenig «rassig».
  - Die Leute schätzen es, wenn bei Hörnli und Apfelmus zum Nachtessen Reibkäse und «Brösmeli» dazu serviert werden (4 Personen)
  - Eine Person wünschte weniger Rosinen.
  - Die Heimleitung fand den Yasojagratin (Yasoja, Käse, Tomaten mit Knoblauch-Kräuter-Kruste) zu trocken und möchte das nächste Mal eine Sauce dazu.

- 2 Personen hätten den Wurstsalat gerne mal an einer Essig-Öl-Sauce mit Käse.
- Im allgemeinen wurde gelobt: die vielseitige Kost, das schöne Anrichten, das gute Kochen.
- Alle ziehen es vor, wenn das Yasoja an einer Sauce serviert wird.
- 3 Personen finden, Bratwürste im Teig wären mehrmals pro Jahr willkommen.
- 2 Personen fragen, warum der Wähenteig manchmal so hart sei.
- 4 Personen schätzen den Zimt auf der Apfelwähe nicht, höchstens im Frühjahr, wenn die Äpfel nicht mehr so geschmackvoll seien.
- Eine Frau mit Schluckbeschwerden bedankt sich für das Spezialbrot (weiche, dünne Rinde), das wir backen.
- 3 Personen können beim Pilzragoût auf die «grossen, schwammigen» Pilze verzichten
- Die Heimleitung wünscht kein Salatbuffet.

## Auswertung

Zur ersten Anregungsstunde trafen wir uns im Andachtsaal und sassen in einem Kreis. Die Heimleitung hatte diesen Ort gewählt wegen des Mikrophons. Die Heimleiterin möchte bei diesen Stunden auch gerne dabei sein.

Am Anfang hatten die Leute Mühe, sich zu äussern, vor allem, wenn es um Dinge ging, die ihnen nicht so recht passen. Aber bis zum Schluss der Stunde ergab sich dann doch obenstehene Liste von Anregungen.

Nach dieser Begegnung gaben wir uns in der Küche Mühe, auf die verschiedenen Anregungen einzugehen. Uns ist aber auch klar, dass es sich um einen kleinen Teil der Pensionäre handelt, die an diese Stunde kamen. Und es ist für mich schwierig abzuschätzen, ob die «Abwesenden» zum Teil gleicher Meinung sind.

Die meisten Fragen konnte ich gleich sofort beantworten. Beim Wähenteig wies ich darauf hin, dass die Mehlmischung nicht immer die gleiche sei, und, dass wir versucht hatten den Fettstoff zu reduzieren.

Die Reaktion auf Veränderungen werde ich in der nächsten Stunde erfahren. Ich bin gespannt...

## Anregungsstunde vom 31. Mai 1996

Zu dieser zweiten Begegnungsstunde kamen schon 13 Personen. Um eine Verbindung herzustellen zwischen der Küche und den anwesenden Pensionärinnen, hatte ich in die Küche eingeladen. Die Pensionärinnen waren diesmal viel «gesprächiger». Ob die Tatsache, dass die Heimleitung dieses Mal nicht dabei war, auch dazu beitrug ...? Der Hauptgrund war sicher, dass ich vor der Stunde einen Fragebogen aufgelegt hatte, so dass sie sich vorher schon hatten Gedanken machen können. Dann denke ich auch, dass das Vertrauen zwischen den Pensionärinnen und mir schon gewachsen ist. Zudem servierte ich etwas zum Trinken und zum Knabbern. Dies wurde mit Freude angenommen, so dass ich dies zur Tradition machen werde bei den nächsten Stunden.

Fragebogen:

1. Was denken Sie über die Restenverwertung im Römerhof?
2. Sind Sie mit dem Buffetangebot zufrieden, so wie es jetzt ist?
3. Hätten Sie gerne mehr oder weniger Fleisch? mehr fleischlose Menüs?

Den Fragebogen haben 8 Personen ausgefüllt und abgegeben. Zur Restenverwertung hatte eine Person keine Meinung. 2 fanden, Resten sollten so viel wie möglich verwertet werden. 3 Personen fanden die Restenverwertung in unserem Heim gut, und es wurde auch bemerkt, dass es Fantasie brauche, um die Resten zu verwerten.

Mit unserem Buffetangebot, so wie es jetzt ist, sind sie zufrieden. Das heisst, eine Rollstuhlfahrerin findet es mühsam, sich am Buffet zu bedienen.

Was unser Fleischangebot betrifft, kam folgendes heraus: Eine Person möchte mehr Fleisch, eine andere bessere Qualität. 4 Personen sind zufrieden mit dem Ist-Zustand. Eine Person würde es gut finden, wenn wir mehr fleischlose Menüs anbieten würden, das heisst ohne Fleisch und nicht mit Fleischersatz.

Im weiteren gab es folgende Anregungen:

- Der Hörnlauf «spezial» (ein neues Rezept) wurde von allen gelobt.
- 4 Personen finden die Suppe zu dünn.
- Für 3 Personen war der Kartoffellauf «Berner Art» (mit rohen Kartoffeln zubereitet) zu wenig gar.
- Die Joghurt-Salatsauce wird immer noch als zu fade bezeichnet.
- Den Blumenkohl haben die Leute lieber an einer Béchamel-Sauce.
- Die Pilzmischung mit der ungeliebten Pilzsorte kam wieder zur Sprache.
- Yasoja mit Curry ist bei allen Anwesenden beliebt.
- Es werden wieder mal Kümmel-Kartoffeln gewünscht.

### Anregungsstunde vom 19. Juli 1996

Zur dritten Begegnungsstunde kamen 16 Personen. Dieses Mal fand sie im Garten statt, weil es ein wunderschöner Tag war. Zudem hatten die Heimbewohner die Küche nicht als idealen Ort empfunden. Über folgende Themen wurde gesprochen:

- Die Salatsauce wurde nun von allen als besser empfunden.
- Es wurde gefragt, warum es nie Spiegeleier gebe. Nach Rücksprache mit der Küchenleitung, konnte ich mitteilen, dass wegen der Salmonellengefahr darauf verzichtet würde.
- Eine Person schätzt es nicht, wenn Kopfsalat und Gurkensalat auf der gleichen Platte angerichtet werden.
- Die Diabetiker schätzen es, wenn sie zum Nachtessen auch einmal eine andere Suppe bekommen als immer Bouillon mit Gemüse-Einlage.
- Eine Frau wünscht sich grünen Speck.
- Auf spontane Dessertwechsel (bedingt durch Saisonfrüchte) wurde von allen positiv reagiert.
- Auf meine Frage, ob ein Bedürfnis nach einer Kaffee-Ecke mit Kaffeemaschine (Selbstbedienung) bestehe, gab es keine Reaktion.
- Angebot der Küche: Ab 1 Liter kann auch Kaffee in der Küche bestellt werden (bei Besuch oder für Kaffeegrunden unter den Pensionären).
- Alle Anwesenden wünschen, dass die Kartoffeln im Kartoffelsalat feiner geschnitten werden.
- Beim Teigwarenaufwurf wird auch Käse dazwischen und nicht nur obenauf gewünscht.
- Eine Frau hätte gerne, wenn die besteckte Zwiebel von der Braten-

garnitur auf die Platte angerichtet wird.

- An den Saftplätzli möchten einige Leute mehr Sauce.
- Eine Frau vermisst den «Chriesiprägel» bei uns.

Ich freute mich über die positive Reaktion, was die Salatsauce betrifft. Auch mit dem Wähenboden sind sie zufriedener. Positiv ist für mich auch die steigende Anzahl der Teilnehmenden an der Anregungs- und Begegnungsstunde.

Vor der nächsten Stunde werde ich wieder einen Fragebogen auflegen.

### Anregungsstunde vom 27. August 1996

Anwesend: 14 Personen

- Die Brotschnitten vom 26. August 1996 wurden als trocken empfunden (4 Personen).
- Auch die Diabetiker empfanden ihre (Vollkorn-Toast)-Brotschnitten als trocken. Sie wünschen das nächste Mal auch Weissbrot. Eine Diabetikerin sagte, ihr Arzt hätte ihr Weissbrot erlaubt.
- Den Diabetiker-Schoggikuchen fanden alle anwesenden Diabetiker sehr gut.
- Eine Schwester fand, der rote Lolo-Salat sei zu «rau» für sie.
- 4 Personen fragten sich, warum am Salat manchmal zu viel und manchmal zu wenig Sauce sei. Ich wies darauf hin, dass nicht immer die gleiche Person den Salat mit der Sauce mische.
- Alle bemerkten, es werde fürs Auge sehr schön angerichtet.
- Einige fanden, an den Kartoffeln hätte es zu wenig Salz.
- Alle schätzten es, dass wir verschiedene Kräuter brauchen zum Würzen.
- Der Tee – fanden sie – sei jetzt besser, als zur Zeit der letzten Anregungsstunde.
- 5 Personen fanden, die Brotrinde sei zäh. Als Alternative bieten wir ein hausgebackenes (in der Form gebackenes) Brot mit weicher, dünner Rinde an.
- 3 Personen fanden, der Kaffee sei unterschiedlich stark. Ich verwies wieder auf den Umstand, dass verschiedene Personen den Kaffee zubereiteten und die Röstung manchmal auch variere.
- 3 Personen bemerkten, sie hätten Mühe mit Brombeer- und Johannisbeer-Desserts wegen ihrer Zahnprothese.
- Mehrere Personen wünschten Rösti.

### Auswertung

Seit der letzten Anregungsstunde sind keine 2 Monate vergangen. Ich wollte mit dieser 4. Stunde noch etwas mehr Erfahrung sammeln im Gespräch mit den Pensionären und dies noch in meine Arbeit einbringen.

Das aktuellste Thema waren die zu trockenen Goldschnitten, die es gerade am Abend vorher gegeben hatte. Zu dieser Stunde hatte ich auch einen Fragebogen zusammengestellt, der auch von jenen beantwortet werden konnte, die nicht an die Begegnungsstunde kommen konnten oder wollten. Ich war überrascht, wie viele den Fragebogen ausgefüllt hatten.

1. Würden Sie sich andere Vorspeisen als Suppe wünschen (zum Beispiel Jus, kleiner Salatteller oder...)? Ja: 3 Personen. Nein: 10 Personen. Mehr Salatteller möchten 2 Personen. Mehr Jus: 2 Personen, im Sommer, häufiger Jus möchten 5 Personen.
2. Sind Sie zufrieden mit unserem Angebot an Spezialbroten, Zopf, Gipfeli)? 17 Personen antworteten mit Ja. Mehr Spezialbrot möchte 1 Person, mehr Gipfeli 2 Personen, 2 Personen lieber Weggli als Gipfeli.
3. Hätten Sie gerne vor jedem süßen Nachtessen eine Suppe? Ja: 12 Personen. Nein: 8 Personen. 1 Person wünscht weniger süsse Nachtessen.
4. Was denken Sie über die freiwillige Mitarbeit von Heimbewohnern beim Bohnen «abfädeln», Aprikosen und Zwetschgen entsteinen, usw? 14 Personen äussern sich positiv dazu, 2 finden, es fördere die Gemeinschaft. Eine Person schreibt, sie mache sich keine Gedanken darüber und eine andere findet es keine gute Idee. Eine Person meinte, sie nehme damit den Küchenmitarbeiterinnen Arbeit ab.
5. Zu der Häufigkeit von Café complet äusserten sich die Bewohner wie folgt: 16 Personen finden, es sei gut, so wie es jetzt sei. 2 Personen wünschten mehr Café complet, 3 Personen weniger.

### Anregungsstunde: Gedanken, Resultate, «Frust»

- Im Verhältnis zur Zahl unserer Pensionäre und Feierabendschwestern nimmt ein kleiner Teil an den Anregungs- und Begegnungsstunden teil.
- Ich frage mich, warum gerade von den Feierabendschwestern so wenige kommen. Ob sie wohl das Gefühl haben, sie dürften sich nicht äussern? Sie leben ja auch in diesem Heim. Es wäre vielleicht zu beden-



ken, dass die meisten von ihnen schon während ihrer Dienstjahre in einer Institution verpflegt worden sind; und somit bei ihnen die Umstellung beim Essen nicht so gross ist.

- Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es für die Heimbewohner viel besser ist, wenn ich mit einem Plakat und zusätzlich noch mündlich im Speisesaal informiere. So werden sie persönlich angesprochen und wieder an den Anlass erinnert, wenn sie am Anschlagbrett den Menüplan lesen.
- Die Personen, die oft unzufrieden sind mit dem Essen und viel «reklamieren», nehmen nicht teil an dieser Stunde. Ich überlege mir, wie ich auch diese Personen motivieren könnte, an den Begegnungsstunden teilzunehmen.
- Laut den Aussagen der Heimbewohner hat sich schon manches geändert, seit ich diese Stunden eingeführt habe. Die Küche ist dort, wo es möglich war, auf die Anregungen eingegangen.
- Ich habe mich gefreut, dass so viele den Fragebogen ausgefüllt haben, den ich vor der vierten Anregungsstunde aufgelegt habe. Ich frage mich nur, warum dann von diesen Personen nur wenige zur Begegnungsstunde kamen. Ich könnte mir vorstellen, dass einige darunter sind, die anonym bleiben möchten. Die Generation, die heute bei uns im Heim lebt, ist es sich vielleicht noch nicht so gewohnt, auch Kritik offen zu äussern.
- Seit ich diese Stunden eingeführt habe, ist der Kontakt zwischen den Heimbewohnern und mir viel besser geworden. Sie kommen auch mal zwischendurch zu mir und sagen es mir dann gerade: «Es war gut», oder «es ist immer noch gleich wie das letzte Mal.»

### Befragung der Heimbewohner

Für die Befragung der Heimbewohner auf der Pflegeabteilung fragte ich die Stationsleitung um Rat. Die Schwester gab mir drei Personen an, die ich am besten noch befragen konnte, und, die mir auch noch Antwort geben könnten. Laut Aussagen der Schwestern ist eine von ihnen eher negativ eingestellt zur Heimkost, die andere positiv. Die dritte Person kann nicht mehr sprechen, ist aber noch im vollen Besitz ihrer geistigen Kräfte.

Mich interessierte bei der Befragung vor allem, wie sie früher gelebt, gekocht und gegessen hatten und, ob sie mit dem Essen bei uns im Heim zufrieden sind.

So ging ich denn zu den einzelnen Bewohnern, stellte mich ihnen vor und erzählte ihnen von meiner Projektarbeit und bat sie, ihnen einige Fragen stellen zu dürfen.

Frau A. wollte mir zuerst keine Auskunft geben über ihr Leben. Mit einer Frage, die sie direkt auf ihr früheres Leben ansprach, erreichte ich dann aber doch, dass sie mir einiges von früher erzählte. Sie lebte auf einem Bauernhof und musste für 8 Personen kochen. So hatte sie sehr viele frische eigene Lebensmittel zur Verfügung: Kartoffeln, verschiedene Gemüse und Früchte. Da sie Kühe und Rinder hatten, gab es auch sehr oft Fleisch. Auch das Brot hatte sie selber gebacken und die Zöpfe, die es jeweils am Sonntag zum Nachtessen gab. Ein Sonntags-Menü, an das sie sich erinnert, war: Kotelett, Erbsli und Rüebli, Teigwaren, und Kuchen zum Dessert. Je nach Früchtesaison gab es unter der Woche auch einmal ein Fruchtdessert.

In der Umgebung, wo sie zu Hause war, war es bekannt, dass man bei Familie A. gut isst. Und somit sagt sie, dass sie früher besser gekocht hat, als wir hier im Heim.

Als ich ihr aber später die Frage stellte, ob sie zufrieden sei mit dem Essen hier, sagte sie dann doch ja; denn, was sie hier nicht esse, hätte sie schon früher nicht besonders gern gehabt. Nach Aussage der Schwestern ist Frau A. mit dem Essen im Heim nicht zufrieden. Ob sie sich nicht getraut hat, mir dies zu sagen?

Frau B., die ich als zweite Person befragte, hatte Mühe sich in die Zeit zu versetzen, da sie noch jung war. Sie erzählte mir dann, dass sie allein in einer Wohnung gelebt habe und für sich nichts Besonderes gekocht habe. Wenn sie Besuch hatte – und dies war oft der Fall – gab sie sich aber auch Mühe, etwas Besonderes zu kochen. An Sonntagen gab es ein speziell gutes Fleisch. Kaffee und Dessert gab es nicht nur am Sonntag, sondern auch mal unter der Woche, hauptsächlich dann, wenn sie Besuch hatte. Sie ass nicht jeden Tag Fleisch, und zwischen Fleisch und Eiern gab es für sie keinen Unterschied. Sie machte sich des öftern Spiegeleier, welche sie sehr gerne hat.

Mit dem Essen im Heim hier ist sie sehr zufrieden.

Mit der Befragung von Frau C. hatte ich keinen Erfolg. Da sie nicht sprechen kann, stellte ich ihr die Fragen so, dass sie nur mit Ja oder Nein hätte antworten können. Da sie mir auf keine Frage eine Antwort gab, weiss ich nicht einmal, ob sie mich verstand. Ich musste mir aber auch sagen, dass ich mich auf

dieses Gespräch, diese Situation zu wenig vorbereitet hatte.

Mit Hilfe eines Plakates machte ich auf die Befragung der Heimbewohner, die im Speisesaal essen, aufmerksam. Auf diesem Plakat stellte ich meine Arbeit kurz vor und teilte ihnen mit, dass ich auf ihre Hilfe angewiesen sei. Darauf meldeten sich 3 Personen, die bereit waren, mit mir über das Essen im Heim und das Essen daheim zu sprechen.

Frau X. hatte eine Haushaltschule besucht, war dann im Welschland und in England und hatte dann im Hotel-fach gearbeitet. Sie hatte während des Krieges in verschiedenen Grossbetrieben gearbeitet; in der Personalabteilung, in der Waschküche, im Service und in der Küche. Zum Teil musste sie für 100 Personen kochen. Sie wurde mit der Rationierung der Lebensmittel konfrontiert, das hiess genauestens einteilen und sparsam mit den Lebensmitteln umgehen. Fleisch war sehr oft knapp, und so gab es manchmal auch Fisch. Teigwaren waren wegen der Rationierung eine Seltenheit; es gab sie nur an ganz speziellen Anlässen. Frau X. musste auch Fremdarbeiter verpflegen. Und hier wurde sie mit den verschiedensten Esskulturen konfrontiert, was manchmal Probleme gab.

Obwohl sie kein Diplom als Hauswirtschaftslehrerin hatte, bildete sie als Lehrerin Haushaltangestellte aus, eine Arbeit, die ihr grosse Freude machte.

Als ich sie dann fragte, ob sie gerne koche, antwortete sie: «Im kleinen Haushalt schon, aber in Grossbetrieben nicht». Und jetzt genieße sie es, hier im Heim nicht mehr selber kochen zu müssen. Sie ist sehr zufrieden mit dem, was wir hier im Heim bieten, und sie staunt über unser Angebot.

Frau Y. sagte von sich, dass sie keine typische Schweizerin sei, denn ihre Eltern sind in Rumänien aufgewachsen. Auch sie lebte bis zum 4. Lebensjahr dort. Danach zogen sie in die Schweiz ins Welschland. Schon ihre Eltern und dann auch sie kochten nicht typisch schweizerisch, sondern italienisch, französisch, deutsch und orientalisch. Rösti hatte sie allerdings auch gemacht, da ihr Mann sie so gerne hatte. Sie musste daheim nur für 2 Personen kochen. Es gab nie Suppe bei ihnen. Zum Mittagessen kochte sie nie ein ganzes Menü, da ihr Mann am Mittag nicht nach Hause kam. Und so kochte sie dann zum Abendessen etwas «Gutes», zum Beispiel ein Risotto mit viel Käse darin, Spaghetti mit speziellen Saucen. Fleisch gab es selten, aber wenn, dann ein gutes Stück, zum Beispiel ein Steak. Gratin mit Eiernessig kannte sie nicht. Dessert gab es bei ihr selten, hingegen

oft Käse zur Nachspeise. Als sie dann ins Heim kam musste sie ihre Essgewohnheiten umstellen. Sie war sich dessen bewusst, und so ist sie nun auch zufrieden mit dem Essen bei uns im Heim. Sie schätzt es sehr, dass wir Plattenservice haben und sie sich schöpfen kann, so viel sie möchte. Von der Heimleitung wurde sie nicht speziell informiert über die Verpflegung im Heim, aber sie war schon orientiert, wie man hier ass, da sie jemanden kannte, der bei uns im Heim gelebt hatte.

Auch Frau Z. hatte einen 2-Personen-Haushalt. Ihr Mann und sie hatten Probleme mit der Galle, so musste sie möglichst fettarm kochen. Sie hatten nicht all zu oft Fleisch, aber wenn, dann nur gute Stücke und meistens Kalbfleisch. Fisch hatten sie nie gegessen. Dessert gab es manchmal am Sonntag. Ab und zu hatte sie auch Spezialitäten aus dem Bündnerland gekocht: Maluns, Pizzokel. Mindestens 1x pro Tag gab es bei ihnen Kartoffeln. Sie ist mit dem Essen im Heim zufrieden. Auch sie schätzt den Plattenservice sehr und, dass das Essen immer schon angerichtet ist.

#### Gedanken zur Biographiearbeit

- Die Heimbewohner hatten Freude, dass sie mir etwas von früher erzählen konnten. Auch mir hat die Unterhaltung mit ihnen Freude gemacht.
- Ich fand es interessant, einmal zu erfahren, was sie früher gekocht hatten und, wie sie früher gelebt hatten.
- Ich habe diese Biographiearbeit auf freiwilliger Basis gemacht und musste feststellen, dass sich nur Leute gemeldet haben, die mit dem Essen im Heim zufrieden sind.
- Ich überlege mir, ob ich die andern Personen einmal persönlich ansprechen soll. Denn gerade bei den «Unzufriedenen» würde es mich interessieren, wie sie denn früher gelebt und gekocht haben.

#### Schlusswort

- Dieses Projekt konnte nur entstehen, weil mich die Küchenleitung in dieser Arbeit sehr unterstützt hat. Ohne ihre Hilfe hätte ich es nicht so gut geschafft.
- Die Heimleitung fand meine Projektarbeit eine gute Idee, wobei ich aber von ihr keine grosse konkrete Hilfe bekam.
- Ich möchte den Heimbewohnern gegenüber in Zukunft noch mehr Interesse zeigen, und zwar auf ganz persönlicher Ebene. Ich möchte mir mehr Zeit nehmen für die Bewohner.

- Die Anregungs- und Begegnungsstunde werde ich weiterführen und zwar alle 2 Monate. Ich werde diesen Abstand einhalten, da es der Wunsch der Heimbewohner ist. Begegnungsstunden in kürzeren Abständen würden noch weniger

besucht. Der grössere Teil unserer Bewohner ist noch bei guter Gesundheit. Sie verbringen ihr Leben nicht nur im Heim, sondern pflegen auch noch Kontakte ausserhalb des Heims und haben auch noch andere Interessengebiete. ■

Aus den Lorrainehof-Nachrichten Nr. 16, Herbst 1996

## LIEBLINGS- UND WUNSCHMENÜS UNSERER HEIMBEWOHNER

Unsere Heimbewohner gehören noch nicht zur Körnlipicker-Generation, das beweisen die folgenden Geburtstags-Wunsch-Menüs:

Lammvoressen  
Stock  
Salat  
Fruchtsalat  
\*\*\*  
Ofenguck  
Randensalat  
Apfelkuchen  
\*\*\*  
Speck, Zungenwurst  
Kartoffeln  
Sauerkraut  
Caramelköpfl  
\*\*\*  
Pouletschenkel  
Pommes Frites  
Erbsli / Rüebli  
Glace  
\*\*\*  
Trutenschnitzel  
Reis  
Blattspinat  
Schoggicrème  
\*\*\*  
Rippli, Zungenwurst  
Kartoffeln  
Bohnen  
Meringues  
\*\*\*  
Dampfnudeln mit  
Vanillesauce  
\*\*\*  
Apfelstrudel mit  
Vanillesauce  
\*\*\*  
Hamburger  
Hörnli  
Salat  
\*\*\*  
Pastetli  
Reis  
Mischgemüse  
Schoggiköpfl  
\*\*\*  
Fleischkügel  
Stock  
Rüebli  
Crème



Kaninchenragout  
Stock  
Salat  
Vanillecrème  
\*\*\*  
Kutteln  
Rösti  
Salat  
\*\*\*  
Piccata  
Tomatenspaghetti  
Salat  
Schoggicrème  
\*\*\*  
Hörnli mit Käse  
und Brösmeli  
Apfelmus  
\*\*\*  
Kalbsbratwurst mit  
Zwiebelsauce  
Rösti  
Meringues  
\*\*\*  
Omeletten und  
Apfelmus  
\*\*\*  
Käsekuchen  
Früchtekuchen  
\*\*\*  
Fotzelschnitten  
Zucker und Kompott