

Bouquet garni : Seite für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **69 (1998)**

Heft 11

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.

Neue Erfa-Gruppe bei der HVS-Sektion Thurgau

KRITIK IST EINE VERPFLICHTUNG ZUM NOCH BESSEREN KOCHBUCH

rr. Im Verlaufe der letzten Monate meldeten sich bei der HVS-Sektion Thurgau vermehrt «Stimmen aus dem Küchenbereich» und deponierten einen Wunsch: «Wir möchten eine Erfa-Gruppe für Küchenchefs ins Leben rufen.»

Es gibt Erfa-Gruppen für Managementfragen, für Erziehungsfragen, für pflegerische und betreuerische Belange, ... warum nicht für die Küche? Auch in diesem Sektor ergibt sich das eine oder andere Problem, wäre die Erfahrung des Kollegen; der Kollegin eigentlich gefragt, ein Austausch unter Gleichgesinnten wünschenswert. An der Mitgliederversammlung der Sektion von Ende März wurde dieser Wunsch vorgebracht und die Gründung einer Erfa-Gruppe für Küchenchefs einstimmig befürwortet. Als Folge davon lud nun der Vorstand für Ende August ins Regionale Pflegeheim Sonnhalde, Arbon, zu einem ersten Treffen ein. Rund 20 Personen leisteten dem Ruf Folge, Sektionspräsident Felix Wirth übernahm zusammen mit Hans Engler den Vorsitz. Einführend stellte Felix Wirth den Heimverband Schweiz vor und berichtete über die Ziele und die Strukturen des HVS.

Anschliessend wurden in einer Gruppenarbeit die Ziele der neuen Erfa-Gruppe erarbeitet. Dabei einigten sich die Anwesenden auf die Schwerpunkte: Weiterbildung? Problemlösung, Öffentlichkeitsarbeit, Erfahrungsaustausch, Zukunft/Visionen, Geselligkeit.

Um einen ordentlichen Ablauf an den Treffen zu gewährleisten, wurde ein Vorstand gewählt mit Hans Engler, Vorsitz, ABA Amriswil; Röbi Zwahlen, Versand/Kasse, Reg. Pflegeheim Sonnhalde, Arbon; Niklaus Frei, Protokoll, APH Frauenfeld.

Die Gruppe will sich künftig jährlich viermal treffen, jeweils in einem anderen Heim. Der neue Ort wird immer am vorherigen Treffen bestimmt. Die Treffen beginnen jeweils um 15 Uhr und dauern zirka zwei Stunden. Unter anderem wird dabei jeweils die Küche besichtigt. (Zum Schluss offeriert der gastgebende Betrieb etwas zu trinken, aber kein Essen). Für die Veranstaltungen wird eine Einladung verschickt mit Traktandenliste. Anschliessend erhalten die Gruppenmitglieder ein Protokoll. Insgesamt wird ein

* In die Gruppenkasse.

Jahresbeitrag* von Fr. 20.– eingezogen. Teilnehmende sind die Küchenchefs, deren Stellvertreter, bei speziellen Treffen auch anderes Küchenpersonal. Das

zweite Treffen fand bereits am 2. November im APH Frauenfeld statt.

Felix Wirth schrieb in seinem Begleitbrief zur redaktionellen Meldung: «Wie weit solche Erfa-Gruppen in anderen Sektionen existieren, ist mir unbekannt. Vielleicht ist die Gründung jedoch einige Zeilen in der FZH wert und animiert möglicherweise andere Sektionen, Gleiches zu tun.»

Bücher für die Küche

Rosemarie Farkas

Das ganze Jahr Saison

Kartoffeln

Über 90 Variationen rund um die beliebte Knolle

Schon lange ist die Kartoffel, die eigentlich aus den Anden stammt, hierzulande Grundnahrungsmittel. Neue Rezepte tragen dazu bei, dass sie beliebter ist als je zuvor. Von der Kartoffel in Suppen und Salaten, als Püree und Pommes, aus der Pfanne und dem Rohr bis hin zu süssen Kreationen zeigt dieses Kochbuch ihre vielen Einsatzmöglichkeiten.

Rosemarie Farkas ist als Buchautorin, Journalistin und Restaurant-Kritikerin einem grossen Publikum bekannt.

Midena Verlag,
128 Seiten, 27 Farbtafeln, farbige Vignetten, Format 16x21,5 cm, Hardcover, Fr. 19.–, ISBN 3-310-00454-6.

Erica Bänziger / Vreny Walther

Das Mais-Kochbuch

Dass Popcorn, Cornflakes und Tortillas aus Mais gemacht werden, ist nur den wenigsten bewusst. Doch die Produkte belegen, dass Mais aus vielen Küchen der Welt nicht mehr wegzudenken ist. Ob gegrillt, gedünstet oder getrocknet – immer bleibt er ein gesunder Ernährungsbeitrag. Höchst kenntnisreich informieren die beiden Autorinnen über die verschiedenen Maissorten, ihre Nutzbarkeit und vor allem: Die vielfältigen Mais-Gerichte unserer heimischen Küche.

Erica Bänziger ist diplomierte Ernährungs- und Gesundheitsberaterin und als Journalistin für Gesundheits- und Ernährungszeitschriften tätig. Bei Midena hat sie bereits zahlreiche Bücher zum Thema «gesunde Ernährung» veröffentlicht.

Vreny Walther ist Köchin und Gärtnerin aus Passion.

Midena Verlag, 96 Seiten, 35 Farbtafeln, Format 16x21,5 cm, Hardcover, Fr. 19.–, ISBN 3-310-00311-6.

Trix Barth

Das Lauch-Kochbuch

Sommer-, Herbst- und Winterlauch machen es möglich, dass das gesunde und beliebte Gemüse stets frisch zubereitet werden kann. Mit typischen Rezepten aus der Bistroküche, Kombinationen mit Fisch aus Fluss und Meer, mit Schmackhaftem aus dem Bauerngarten, Herzhaftem aus der Sennhütte, vielem Raffiniertem aus der asiatischen Küche, Überraschungen aus dem Einmachglas. Mit vielen Tips und Rezepten, wie der kostengünstige Lauch als Heil- und Schönheitsmittel eingesetzt werden kann.

Trix Barth, gelernte Buchhändlerin, hat über das Buch das Kochen entdeckt. Sie ist seit über 15 Jahren im Foodbereich tätig und arbeitet für verschiedene Sachbuch-Verlage.

Midena Verlag, 96 Seiten, 35 farbige Abbildungen, Format 16x21,5 cm, Hardcover, Fr. 19.–, ISBN 3-310-00329-9.

Informationstafel Nr. 1

aus dem Rundgang im Evang. Pflegeheim Bruggen, St. Gallen,
anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums

CRÉATION DE CUISINE

Ein Rezept des Küchenaufbaus und Küchenablaufs von
6 Personen für 300 Mahlzeiten pro Tag.

Zutaten:

- 1 Stück standfester Küchenchef
- 288 kg robuste Mitarbeiterinnen = 1 Teil Köchin, 1 Teil Aushilfsköchin,
1 Teil Kaffeeköchin, 1 Teil Küchengehilfin
- 80 kg Muskeln für Geschirreinigung = 1 Casserolier
- 2 Liter Motivation und Konzentration
- je 5 Prisen Humor und Freude
- 28 Pack Gewürze
- zirka 5 kg scharfe Messer

Dazu benötigen wir:

1 Küchenuniversalmaschine, 1 Aufschnittmaschine, 1 Kippkochkessel, 1 kombinierter Umluftofen, 1 Druckdämpfer, 1 Kippbratpfanne, 1 Vakuummaschine und vieles mehr...

Zubereitung:

Man nehme eine Kaffeeköchin morgens um halb sieben, lässt sie bis um 7.00 Uhr die Frühstückszutaten bereitstellen, erwartet die noch etwas verschlafene Köchin und beginnt heftig, den «z'Morgä» aufzuteilen. Um 7.30 Uhr bespricht dann die gesamte Crew als leicht erhitzte Einlage die Tagesmenüs. Mit allen Gewürzen schärfen wir die Freude am:

Blanchieren, Pochieren – Sieden, Dämpfen – Fritieren, Sautieren, Grillieren, Gratieren – Backen, Schmoren, Dünsten – Poelieren, Glasieren und Rotieren.

Nach diesem «warm up» rennen uns die Lieferanten die Türe ein und überhäufen uns mit den am Vortag bestellten Frischprodukten. Die Lebensmittel werden nach Qualität, Gewicht, Temperatur, Frische und Verpackung kontrolliert und erst dann den verschiedenen Posten zugeteilt. Jetzt geht's richtig los mit: Waschen, Rüsten, Schälen, Schwingen, Schneiden, Sieben, Schlagen, Rühren, Kneten, Schwitzen und Wenden ohne zu enden. Die Maschinen und Apparate laufen heiss; wir ebenso – deshalb genehmigen wir uns um 9.00 Uhr Mineralwasser und Kaffee.

Pause

Zurück bei der Arbeit: Für spezielle Wünsche läuft der Turmix heiss, Püriertes und Diätetisches werden abgefüllt, portioniert, dekoriert und deklariert.

Die Küchenuhr zeigt uns 10.30 Uhr – das Menü ist bereit an der Schöpfstation. Die Plateaus nach BewohnerInnen-Karten sortiert und mit Besteck und Tellern bestückt, werden auf dem Anrichtetisch zur Schöpfstation geschoben. Wir portionieren die Gerichte auf die heissen Teller; Deckel darauf – Salat und Dessert auf Tablett und ab in die Abteilungswagen.

Kurz vor elf Uhr gehen die bereitgestellten Speisewagen auf die Reise zu den Stationen.

«En Guete»

Nun tauschen wir die Messer und Schöpfkellen gegen Schwamm und Lappen, bewaffnen uns mit antibakterieller Seife und heissem Wasser und ziehen gegen den Schmutz. Doch – weit tanzen wir nicht – schon rufen die BewohnerInnen des Altersheims nach Essen und Getränken. Danach wischen wir den Boden, bringen den Herd zum Glänzen und stillen die hungrigen Mäuler des Personals.

Punkt 12.00 Uhr verabschieden wir uns für eine halbe Stunde von der Küche und stopfen unser Loch im Bauch.

Zum Mittagsjournal von DRS 1 bereichern wir die Cafeteria mit unseren kleinen Zwischenmahlzeiten. Apropos Cafeteria – unseren wohlverdienten Kaffee trinken wir in der zweistündigen Zimmerstunde zu Hause.

Nach der erholsamen Pause beginnen wir um 15.05 mit der Mise en place (Bereitstellen) des Abendessens. Ob kalt oder warm, ob süss oder salzig – um 16.30 wiederholen wir die Zeremonie des Anrichtens von neuem. Kaum ist das Essen verteilt, stürzen wir uns ins Vorbereiten für den nächsten Tag. Mit ein bisschen Glück verlassen wir um 18.00 Uhr zufrieden das saubere Arbeitsfeld.

Tschüss – bis morn!

Jetzt neu:

«Küche im Altenpflegeheim»

Aus- und Fortbildung durch Video

Die Gesundheit der BewohnerInnen steht seit jeher im Mittelpunkt der Überlegungen zur Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung. Neu ist, dass ab sofort ein Eigenkontrollsystem, auch HACCP genannt, in den stationären Altenpflegeeinrichtungen nachprüfbar vorhanden sein muss.

Hier setzt der neue Lehrfilm des Vincetz Verlages an, indem er wertvolle Hilfen zur Entwicklung und Einführung eines solchen Systems gibt. Entscheidend dabei ist, dass alle MitarbeiterInnen den Sinn der Massnahmen und Abläufe einer solchen Eigenkontrolle einsehen.

Warum zum Beispiel macht ein Haarnetz oder eine Kopfbedeckung Sinn? Warum sollten Kühlketten nicht unterbrochen werden? Zahlreiche Beispiele, Grafiken und Animationen sorgen für manchen Aha-Effekt.

Eine Begleitbroschüre enthält ergänzende Informationen zum Film und seinem Thema.

«Küche im Altenpflegeheim.

Zwischen Gesetz und Eigenkontrolle.»

VHS-Kassette,

31 Minuten, Vincetz Verlag,

Best.-Nr. 18457, DM 158.-. ■

Körper kann eine möglicherweise krebshemmende Substanz besser aufnehmen

TOMATEN KOCHEN IST GESUND

Der menschliche Körper kann den Farbstoff «Lycopin», der die Tomaten rot färbt, nach dem Kochen etwa dreimal besser aufnehmen als aus rohen Tomaten. Lycopin gehört zu den wirksamsten Antioxidanzien. Diese Stoffe hemmen zahlreiche Alterungs- und Abbauvorgänge in den Zellen. Sie bremsen auch die Entwicklung von Krebszellen.

Durch das Kochen wird Lycopin für den menschlichen Körper besser verfügbar. Das zeigt ein Versuch an der Universität Düsseldorf. Fünf gesunde Freiwillige verspeisten zum Frühstück entweder 400 Gramm frische Tomaten oder 40 Gramm Tomatenpüree. In beiden Mahlzeiten war gleichviel Lycopin enthalten. Blutproben ergaben, dass die Personen etwa dreimal mehr Lycopin aus Tomatenpüree aufnahmen als aus frischen Tomaten.

Entscheidend ist die Hitzebehandlung bei der Herstellung von Tomatenpüree, wie man aufgrund anderer Versuche weiss. Rohkost-Anhänger tun also gut daran, bei den Tomaten eine Ausnahme zu machen. – Astra-Pressedienst