Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 70 (1999)
Heft: 2

Rubrik: Bouquet garni : Seite der Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

Projektarbeit in der Ausbildung zum Heimkoch

KOCHEN MIT HEIMBEWOHNERN

Von Adrian Ritter

Im Rahmen seiner Ausbildung zum Heimkoch hat Markus Körth vom Wohnheim Ungarbühl in Schaffhausen eine Projektarbeit mit dem Titel «Kochen mit den Heimbewohnern unter Berücksichtigung ihrer individuellen Fähigkeiten und Entwicklungsbeeinträchtigungen» verfasst.

Das Wohnheim Ungarbühl ist eine private Stiftung, die schulentlassenen Menschen mit einer geistigen oder mehrfachen Behinderung langfristige Wohnplätze, Tagesaufenthalte und Ferienplätze anbietet. Die Bewohnerinnen und Bewohner sind zwischen 20 und 60 Jahre alt. Rund die Hälfte von ihnen geht einer Arbeit in der Eingliederungswerkstatt Schaffhausen nach, die andere Hälfte ist heimintern in den Wohngruppen oder den Aktivierungsbereichen Ton, Holz und Gestalten beschäftigt.

Eine Verbesserung der Handhabung von Utensilien.

In der Küche des Wohnheims werden die Mahlzeiten sowohl für das Heim selber wie auch die Heilpädagogische Schule Ungarbühl zubereitet. Am Mittag sind dies insgesamt 60 bis 90, am Abend 25 bis 35 Mahlzeiten.

Im Rahmen des agogischen Heimkonzepts ist vorgesehen, die Heimbewohner auch in die Arbeitsabläufe der Verpflegung einzubeziehen.

Die Projektarbeit verstand Körth als «ein konkretisiertes, zeitlich bestimmtes Etappenziel in Richtung des Normalisierungsprinzips, das im Verpflegungsbereich das selbständige Planen, Einkaufen und Zubereiten des Essens beinhaltet».

Ein weiteres Ziel der Arbeit war es, den Heimbewohnern durch Erfolgserlebnisse und neu erlangte Kenntnisse und Fähigkeiten zu ermutigen, eigene Wünsche und Ideen einzubringen.

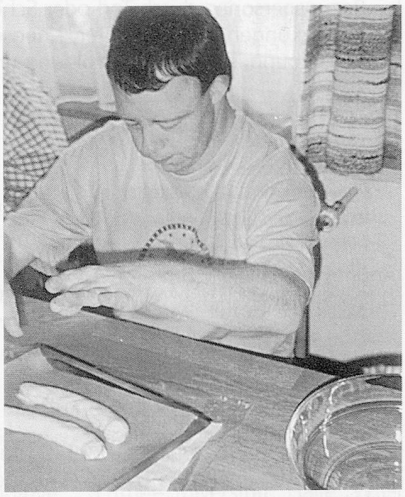
Körth stand bei der Wahl der Teilnehmer vor der Entscheidung, Bewohner mit leichteren oder solchen mit schweren Entwicklungsbeeinträchtigungen auszuwählen: «Dies bedeutete, dass ich mich zwischen einem fachlich hochwertigen, erfolgversprechenden und austauschreichen und einem fachlich einfachen, in der Kommunikation schwierigen und aufwendigeren Kochkurs entscheiden musste. Die Wahl fiel auf die zweite Möglichkeit, da der Anspruch und die Herausforderung mich reizten. Ausserdem haben die ‚stärkeren' Bewohner ein grösseres Angebot, aus dem sie auswählen können.»

Mit drei Personen führte Körth schliesslich zwischen Juni und August 1998 insgesamt acht Kochnachmittage durch: mit einer Frau mit einer starken Wahrnehmungsstörung, einem Mann mit einer Trisomie 21 und einem Mann mit einer nicht näher zu erfassenden geistigen Behinderung. Dabei konnte er neben der Vermittlung von Kochfertigkeiten auch interessante Verhaltensweisen der Teilnehmenden beobachten. Beispielsweise fiel ihm auf, dass beim Belegen eines Pizzateiges das gleichmässige Verteilen der Zutaten schwerfiel. Die Teilnehmer belegten nur einen kleinen Punkt und häuften dort beispielsweise den Schinken. Dazu Körth: «Dieses Verhalten erklärt sich aus der Unfähigkeit, sich auch selber auszubreiten. Wenn wir z.B. einen Raum betreten, breiten wir uns darin wie selbstverständlich aus, oder wir bemalen ein leeres Blatt über die gesamte Fläche. Manche Menschen mit einer Behinderung sind dagegen eher auf einen Punkt fixiert, der ihnen ein gewisses Mass an Sicherheit gibt, daher ist es für sie auch schwierig, diesen Punkt zu überschreiten.»

Im Laufe der Projektarbeit erkannte Körth, dass ein fester Zeit- und Arbeitsplan nicht einzuhalten ist, da sonst zuwenig auf besondere Situationen wie Unruhe, Streit, Spässe oder Unlust reagiert werden kann. Die Kriterien für das zu kochende Essen wurden daher gesenkt und anstelle der allgemeinen Berufsauffassung als Koch – «das schnelle Zubereiten einer schönen und sehr guten Mahlzeit» – wurde das gemeinsame Arbeiten und Kommunizieren noch mehr in den Vordergrund gestellt. Damit konnte gleichzeitig bei den Teilnehmern das Interesse und die Motivation auf einem hohen Niveau gehalten werden.

In der Auswertung der Arbeit hält Körth zudem fest, dass die Selbstsicherheit der Teilnehmer in Bezug auf die Verrichtung der ihnen aufgetragenen Arbeiten durch die konstante Ausführung der Kochstunden über Monate hinweg gewachsen sei. Insbesondere sich wiederholende Aufgaben wie das Schälen von Gemüse wurden gegen Ende der Projektzeit ohne weitere Erklärungen erledigt. Auch eine Verbesserung der Handhabung von Küchenutensilien stellte er fest. Interessant auch seine Beobachtung, dass die Teilnehmer gegen Ende der Projektzeit die Wiederholung einer Instruktion oder Erklärung, die sie nicht verstanden hatten, deutlicher und nachdrücklicher einforderten als zu Beginn der Kochstunden.

Auch für Körth als Heimkoch sei das Projekt eine eindrückliche Gelegenheit gewesen, den Alltag der Heimbewohner, ihr Verhalten dem Essen gegenüber und ihre Wünsche an den Menüplan besser kennenzulernen. ■



Ermutigung durch neue Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfolgserlebnisse.