

**Zeitschrift:** Curaviva : Fachzeitschrift  
**Herausgeber:** Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz  
**Band:** 76 (2005)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Markus Biedermann über seine Motivation in der Küche : "Kochen ist ein Kunsthandwerk"  
**Autor:** Hansen, Robert / Biedermann, Markus  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-805300>

### **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:** 18.07.2025

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

Markus Biedermann über seine Motivation in der Küche

## «Kochen ist ein Kunsthandwerk»

■ Robert Hansen

**Der steigende Spardruck macht vor der Küche nicht Halt. Geht damit nicht auch die Motivation der Köche verloren, sich kreativ einzusetzen? Markus Biedermann zeigt, dass man auch mit einem kleinen Budget zaubern kann.**

■ *Sie haben Ihre Heimkoch-Tagung unter das Motto «Motivation, Lust – und Lachen» gestellt. Sind Sie selber jeden Tag motiviert und voller Freude an der Arbeit?*

Markus Biedermann: Es gibt nur sehr selten Tage, an denen es mir so richtig «zwider» ist. Manchmal staune ich selber. Aber ich mache meine Arbeit unheimlich gerne. Ich konnte während meiner beruflichen Laufbahn immer machen, was ich wollte, und ich wurde von Madlen, meiner Frau, und unseren drei Töchtern immer gut unterstützt. Ich konnte mein berufliches Umfeld immer so gestalten, wie ich wollte; so stand ich vor vielen neuen spannenden Herausforderungen. Ich hatte vielmehr Angst vor Eintönigkeit. Ich habe immer gefunden, was mich weiterentwickelt hat.

■ *Und in Ihrer Heimküche wurde oft gelacht?*

Biedermann: Ich schätze mich als einen humorvollen Menschen ein. Wenn ich arbeite sagen die Leute von mir, ich sei introvertiert. Aber das hängt wohl damit zusammen, dass ich dann in Gedanken an der Arbeit bin oder schon wieder was Neues aushecke ...



Markus Biedermann: «Der Koch ist schon eher ein introvertierter Mensch». Fotos: roh

■ *... aber Sie haben bei den immer enger werdenden Budgets nicht viel zu lachen.*

Biedermann: Es ist ein sehr hartes Business geworden, vor allem in Deutschland, wo ich derzeit hauptsächlich tätig bin. Dort bestimmen Caterer die Tarife. Die liefern für umgerechnet vier Franken täglich fünf Mahlzeiten. Nur wenige Heime brauchen mehr als sechs Franken pro Tag. Dennoch möchte ich sagen, dass nicht nur Geld notwendig ist, sondern auch Kreativität, Fachwissen und Lust auf die Arbeit – auf unseren wunderschönen Beruf als Koch.

■ *Alles wird teurer – und die Mahlzeiten werden günstiger?*

Biedermann: Früher kosteten Schuhe in Deutschland 20 Euro, heute kosten sie 150 Euro. Nur die Lebensmittelpreise sind stetig gesunken. Heute sind 100 Gramm Katzenfutter teurer als 100 Gramm Heimmahlzeit ...

■ *... bedingt durch einen zerfleischenden Preiskampf. Expecten Sie das auch für die Schweiz?*

Biedermann: Nein. Hier ist es schon noch möglich, qualitativ gute Ware einzukaufen. Und das ist sehr wichtig. Zwar kann man im Heim die Folgen einer lebenslangen Fehlernährung nicht wieder gutmachen. Aber die Küche verbessert die Lebensqualität, und das ist hierzulande schon noch mehr im Bewusstsein verankert.

■ *Trotzdem wird auch in der Küche gespart. Kann dem einsetzenden Trend nach Bioprodukten so noch Rechnung getragen werden?*

Biedermann: Ich hoffe es sehr. Natürlich brauche ich auch Halbfertig- und Fertigprodukte. Aber die sind beispielsweise bei Ravioli auch angebracht, die schmecken der älteren Generation vertrauter als Frischpasta. Ich bin immer wieder erstaunt über die vielen Berufskollegen in den Schweizer Heimen, die sich auch mit der ökologischen Seite der Produkte auseinandersetzen und sich bemühen, mit dem kleinen Budget frisches, feines Essen zuzubereiten. Wir haben schon sehr engagierte, fachlich versierte und engagierte Köche in der Schweiz, und diesen möchte ich an dieser Stelle

auch ein grosses Lob und Dank aussprechen.

#### ■ *Wünschen auch die Bewohnenden Bioprodukte?*

Biedermann: Das ist nicht so einfach mit Ja oder Nein zu beantworten. Ich glaube, dass die Heimbewohner einfach ein ganz grosses Vertrauen an die Heimküche haben – und hoffen oder erwarten, dass sie ernährungsphysiologisch gesundes Essen bekommen. Das Alter macht die Leute zudem genügsamer. Ich stelle fest, dass in Essen-Steele (Deutschland) in einer gerontopsychiatrischen Einrichtung mit 300 Heimbewohnern, wo ich das Projekt «Esskultur – Verbesserung der Lebensqualität» leite, die Menschen eine gute Küche mit frischen Zutaten sehr schätzen. Sie haben sich in den letzten drei Jahren in ihrem Essverhalten verändert – und die Blutwerte der Bewohnenden haben sich deutlich verbessert. Ich bin schon überzeugt, dass wir mit einer gesunden, abwechslungsreichen, frischen Küche etwas zum Wohl der hochbetagten Persönlichkeiten beitragen können. Aber ganz wichtig ist auch der Kontakt zu diesen Menschen. Das Gespräch, die Zuwendung von den Küchenmitarbeitern müssen ständig gepflegt, gefordert und gefördert werden. So ist zum Beispiel in Essen immer ein Mitarbeiter Götti auf einem Wohnbereich ...

#### ■ *... alles Ideen, die auch mehr kosten. Wie macht sich das in der Rechnung bemerkbar?*

Biedermann: Pro Person und Tag haben wir im Heim im Deutschen Essen-Steele umgerechnet 7 statt 5 Franken

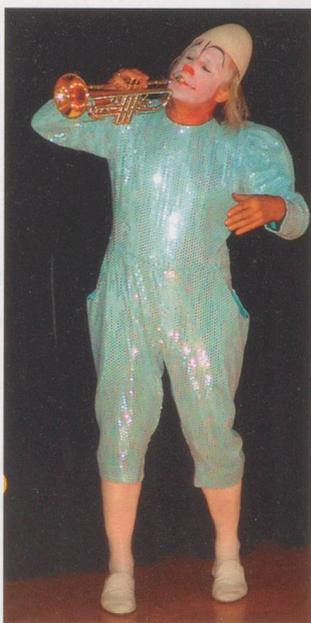
#### ■ *Wie wird das von den Finanzverantwortlichen goutiert?*

Biedermann: Das ist Gegenstand von Verhandlungen. Dort wo die Trägerschaft selber gerne isst und dem Essen Wert beimisst, haben die Köche einen höheren Satz. Mit Verantwortlichem mit einem pflegerischen Hintergrund sind die Diskussionen härter. Grund-

### **Viel zum Lachen – und Nachdenkliches**

«Wir begleiten auf unserem Lebensweg Leute, die am Ende des Lebens sind. Diese Menschen brauchen Berufsleute, die Kraft, Lust und Freude haben und die bereit sind, eine nicht einfache Aufgabe zu leisten», leitete Markus Biedermann die Heimkochtagung im oberoargauischen Pflegeheim Wiedlisbach ein. Getreu dem Tagungsmotto «Motivation – Lust – und Lachen» versprühte Beat Krippendorf dies förmlich. «Echte Motivation kommt immer von innen, es gibt niemanden, der Sie von aussen motivieren kann. Sie können höchstens ein Klima schaffen, damit die Leute in der Lage sind, sich selber zu motivieren», sagte der Coach. Krippendorf verzichtete auf allgemeingültige Ratschläge und forderte stattdessen jeden auf, selber Lösungen zu finden. «Wir leben in extrem turbulenten Zeiten, die radikalste Veränderungen in der Arbeitswelt mitbringen. Solche ökonomischen Umbrüche in dieser Tiefe und schnelle hatten wir noch nie.»

Krippendorf plädierte für eine nachhaltige Führungsstruktur sowie sozial- und umweltverträgliche Werte. «Mit unglücklichen Menschen können Sie keinen Umsatz machen. Mit einem ethischen Management machen Sie langfristig die besseren Geschäfte», ermahnte er und nannte eindrückliche Zahlen: «25 Prozent der Menschen in der EU sind psychisch krank. 60 Prozent der Manager haben Neurosen. 40 Prozent der Arbeitnehmer haben innerlich gekündigt. 66 Prozent



Clown Pello bei seiner musikalisch-poetischen Einstimmung.

der Führungskräfte haben zuhause disharmonische Verhältnisse».

In humorvoller und fesselnder Art vermittelte Krippendorf die Schlüsselkomponenten erfolgreicher Menschen: zuständig und menschlich zu sein, Interesse, Engagement und Sensibilität zu zeigen, Selbstverantwortung zu übernehmen. «Lachen stärkt das Immunsystem, Lachen holt andere in das Boot, Lachen entschärft Konflikte und baut soziale Spannungen ab.» Krippendorf ermunterte nicht nur zum Lachen, er löste mit seinen träfen Sprüchen und seinem fulminanten Abschluss mit der Gitarre und als Stimmakrobat wahre Lachsalven aus.

Ob so viel Humor hatte Clown Pello ein schweres Erbe anzutreten – und überzeugte mit seinen Nummern auf seine Art: manchmal subtil, manchmal frech, manchmal nachdenklich stimmend, immer voller Humor, was vom leisen Lächeln bis zum schallenden Gelächter alles provozierte. Eine Tagung nicht nur über das Lachen, sondern auch zum Lachen – im positiven Sinne. (roh)

sätzlich ist aber der Spardruck in Deutschland immens.

#### ■ *Kreativität und Motivation leiden doch, wenn Finanzen und Zeit immer knapper werden.*

Biedermann: Als ich vor drei Jahren in Deutschland begonnen habe, sagten alle, es sei unmöglich, meine Visionen nach einer abwechslungsreichen Küche mit frischen Produkten umzusetzen. Heute ist sie Realität. Das kostet nicht einfach mehr – das kostet mehr

Fantasie. Ich denke, dass wir viele Möglichkeiten haben. Nicht das Geld ist entscheidend, wir müssen unsere Arbeit mit Lust machen. ■

Markus Biedermann ist eidg. dipl. Küchenchef, Diplom-Gerontologe und hat 1992 das «Forum 99 – Esskultur im Alter» gegründet. Er publizierte mehrere Fachbücher, leitet Weiterbildungen und ist international als Berater tätig. Er hat das Konzept für die «Zusatzausbildung zum Heimkoch» entwickelt und bietet diese in der Schweiz, Deutschland, Österreich und im Südtirol an. Mehr unter [www.esskultur.ch](http://www.esskultur.ch). Für die Heimkochausbildung Schweiz sind noch einige Plätze frei. Kosten: 3880 Franken. Sie beginnt am 9. Januar in Ruttigen bei Olten.