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

Artikel: Drei von der Jury ausgewählte Projekte von Absolventen des Heimkochkurses 2004 : "Mein Verhältnis zu den Bewohnern ist sehr viel persönlicher geworden"

Autor: Hansen, Robert

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-805301

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: 17.07.2025

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

Drei von der Jury ausgewählte Projekte von Absolventen des Heimkochkurses 2004

«Mein Verhältnis zu den Bewohnern ist sehr viel persönlicher geworden»

Robert Hansen

Saisonkalender

«Viele unserer 160 hörbehinderten Kinder kannten Gemüse gar nicht», erzählt Dirk van Heijningen. Er lancierte in der Schwerhörigenschule Landenhof einen Saisonkalender mit je nach Erntezeit unterschiedlichen regionalen Produkten – frisches Obst vom Biohof, Gemüse und Salat vom Bauern. «Im Betrieb habe ich beispielsweise Sellerie wieder in mit Erde gefüllte Kisten gepflanzt. Das war schon ein erstes Erlebnis, wie dieses Gemüse unverarbeitet überhaupt aussieht, und dies hat bei den Kindern grosse Reaktionen ausgelöst», erzählt der Heimkoch. Die Kinder haben den Sellerie aus der Erde gezogen und gerüstet, geschnitten und zerkleinert. So kamen sie in Kontakt mit verschiedenen Lebensmitteln. Dirk van Heijningen zeigte ihnen, wie die Produkte weiterverarbeitet werden können, die Kinder sagten, wie ihnen etwas schmeckt. Fotografiert und mit Kommentaren versehen kamen die Produkte auf je ein Kalenderblatt des Saisonkalenders, mit Kurzbeschrieb, Menüvorschlägen und Kommentaren. «Das Projekt hat mir einen viel engeren Kontakt zu den Schülern ermöglicht», sagt Dirk van Heijningen rückblickend.

Dirk van Heijningen ist Küchenchef im Landenhof, Zentrum und Schweizerische Schule für Schwerhörige, in Unterentfelden. Sein Projekt hat den ersten Preis gewonnen.

Essbiografie

«Ich wusste nichts von den Menschen, für die ich koche – weder woher sie kommen, noch kannte ich ihre Essgewohnheiten. Mir hat der Kontakt zu den Bewohnenden schon immer gefehlt», sagt Beatrice Feuz. Über die Essbiografie wollte sie mehr von den Menschen erfahren. «Ich wollte alte Menüs wieder aufleben lassen, wissen, was die Menschen früher gegessen haben und damit erreichen, die Bewohner auch besser zu verstehen.» Sie erarbeitete einen Fragebogen und informierte an einem Bewohnerforum über ihr Vorhaben.

Die einstündige Befragung der 45 Bewohnenden war nicht immer einfach: «Viele sind im Gespräch abgeschweift, einige wollten mir zuerst ihre ganze Lebensgeschichte erzählen. Aber nur eine Bewohnerin wollte gar nicht mitmachen», sagt Elisabeth Feuz. Die Wünsche konnten sofort in die Menüplanung mit einbezogen werden. Zwar kamen Menüvorschläge eher spärlich, trotzdem hat die Heimköchin ihr Ziel erreicht: «Ich konnte Nähe und Vertrauen schaffen.» Die Erhebung der Essbiografie erfolgt heute bei jedem Neueintritt.

Elisabeth Feuz kocht seit viereinhalb Jahren im Alters- und Pflegeheim Wydenhof in Rubigen.

Geburtstagsessen

«Der Geburtstag verliert nie an Bedeutung», sagt Andreas Gräf. Er wollte den Jubilaren nicht nur ein besonderes Menü kochen. Diese sollten selber Gastgeber werden, das Essen aussuchen und jemanden dazu einladen. «Die Menschen zeigen schon beim Gestalten der Einladungskarte – zusammen mit der Aktivierungstherapeutin – grosse Kreativität. Ich erhalte gleichzeitig Einblick in die Essbiografie, und ganze Lebensgeschichten werden mir erzählt. Das persönliche Gespräch ist allerdings eine der schwierigsten Aufgaben. Es braucht Einfühlungsvermögen und eine Vertrauensbasis.» Doch die durchwegs positiven Reaktionen liessen das Projekt zu einem festen Bestandteil im Heimalltag werden: «Die Bewohnenden können lange von diesem Tag zehren, auch die Angehörigen sind begeistert. Selber habe ich erkannt, wie wichtig es ist, auf die Bedürfnisse einzugehen. Hemmschwellen werden abgebaut, und der Arbeitsalltag im Heim wird erleichtert. Zudem erfahre ich viel über lokale Rezepte und lerne das Essverhalten kennen. Mein Verhältnis zu den Bewohnern ist sehr viel persönlicher geworden. Das führt zu einem Wohlbefinden auf beiden Seiten.»

Andreas Gräf ist Souschef im Alters- und Pflegeheim Parc auf der Lenzerheide.