Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

Band: 79 (2008)

Heft: 1

Artikel: Livio Perini, Koch im Schulheim Chur : "Ohne Freude macht es keinen Sinn"

Autor: Steiner, Barbara

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-803583

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: 06.07.2025

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

Livio Perini, Koch im Schulheim Chur

«Ohne Freude macht es keinen Sinn»

Barbara Steiner

Er nehme nach wie vor jeden Arbeitstag mit Freude in Angriff, sagt Livio Perini, seit 20 Jahren Koch im Schulheim Chur. Auf den Tisch bringt er immer wieder neue kulinarische Eigenkreationen.

Hirschfilet an Pfeffersauce, Schwertfisch-Medaillons Provençale, Kalbsschnitzel Pizzaiolo mit Mohn-Spätzli, Spargelbuffet, Peperoni mit Zwiebeln, Lebkuchen-Mousse, Poulet-Brüstli mit frischen Eierschwämmli, Tiramisu Savoiardi, Haifischsteak an Fenchelrahmsauce, Grabser Lammeintopf, Urner Teufelspfanne, Rinds-Pfeffersteak mit Grazer Servietten-Knödel, Curry-Huhn mit Ananas, Bami Goreng, Lammhüftli mit Kräutern: Ein Blick in die Menüplanung des Schulheims Chur macht rasch deutlich, dass dort ein Koch mit viel Engagement und Fantasie am Werk ist. Livio Perini blickt bereits auf zwei Dienst-Jahrzehnte in der Einrichtung für Kinder und Jugendliche mit körperlicher, geistiger und mehrfacher Behinderung sowie Autismus zurück. Es habe noch keinen Morgen gegeben, an dem er nicht mit dem Willen zur Arbeit erschienen sei, sein Bestes zu geben, sagt Perini. Nach Abschluss seiner Lehre war der heute 55-Jährige im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken und weiteren erstklassigen Adressen im Berner Oberland und im Kanton Graubünden tätig und brachte es zum Küchenchef mit 16 unterstellten Mitarbeitenden. Dann zwangen ihn gesundheitliche Probleme – Perini hat mehrere Herzoperationen hinter sich – zu einer Neuorientierung. Seine Frau machte ihn damals auf das Stelleninserat des Schulheims Chur aufmerksam. Zusammen mit Bruno Schmid, einem früheren Schulheim-Schüler, der in der Küche einen geschützten Arbeitsplatz hat, sorgt Perini dort nun von Montag bis Freitag jeden Mittag für die Verköstigung von 90 bis 100 Schülern und Mitarbeitenden. Zudem ist er dafür verantwortlich, dass in den Wohngruppen die gewünschten Lebensmittel fürs Frühstück vorhanden sind, und er bereitet die Nachtessen vor, die am Abend in den Gruppen verspiesen werden. Zwischendurch ist Livio Perini als Fahrer im Einsatz; er holt externe Schülerinnen und Schüler mit dem Bus und bringt sie nach Hause zurück. Er schätze diese Aufgabe wegen des Kontakts mit den Kindern sehr, sagt Perini: «Es ist schön, die Menschen zu kennen, für die ich koche. Und ich sehe mich auch als Ansprechperson für Schülerinnen und Schüler.» Pro Woche kommt Perini auf eine Arbeitszeit von rund 50 Stunden. Die Überzeit wird durch längeren Urlaub während der Ferien des Schulheims abgegolten.

Hohe Eigenproduktion

Finanziell kann Livio Perini in der Schulheim-Küche nicht mit der grossen Kelle anrichten: Pro Tag und Person stehen ihm gerade mal fünf Franken zur Verfügung. Er komme mit dem bescheidenen Betrag eigentlich sehr gut über die Runden, weil er das Geld ganz gezielt einteile, sagt Perini: «Es gibt Mahlzeiten, die mich fast nichts kosten. Diese Woche gibt es beispielsweise einmal eine Suppe aus geschenkten Kürbissen. Ich bemühe mich auch, Resten möglichst zu verwerten und nichts wegzuwerfen. Überzählige Fischfilets oder Fleischstücke etwa verwende ich für Ragouts. Gemüsereste auf den Platten wandern in den Suppentopf. Dafür liegen dann halt wieder mal ein schönes Stück Fleisch oder ein Fischfilet drin.»

Perini kauft sehr bewusst ein: Produkte aus biologischem Anbau oder mit Demeter-Label haben bei ihm einen hohen Stellenwert. Das Gleiche gilt für Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Das Aromat ist des Glutens wegen aus seiner Küche verschwunden, Zutaten mit chemischen Zusätzen sind nur sehr wenige zu finden. Ob Spätzli, Gnocchi oder Bündner Capauns: Perini stellt alle Spezialitäten selber her. Der Koch zeigt auf eine grosse Pfanne mit speziellen Teigwaren. Sie sind unter seiner Anleitung in einer geschützten Werkstätte in der Nähe des Schulheims entstanden. Steht Rösti auf dem Speiseplan, rüsten und zerkleinern Perini und Schmid einen ziemlich hohen Kartoffelberg – Fertigrösti kommt im Schulheim nicht auf die Teller. Gemüse spielt eine wichtige Rolle, und zu praktisch jedem Mittagessen gehört ein Salatbuffet. Das Echo der Kinder und Jugendlichen auf die Mahlzeiten sei in der Regel grossartig,

rühmt Perini: «Sie sind Neuem gegenüber offen und mäkeln nicht kleinlich herum.» Als grossen Erfolg wertet der Koch, dass der Fischkonsum in den letzten Jahren massiv angestiegen ist. Schnitzel mit Pommes frites und Hamburger stünden natürlich auch bei den Schulheimschülerinnen und -schülern zuoberst auf der Hitliste. Öfter als zwei- oder dreimal im Jahr bereite er diese Speisen aber trotzdem nicht zu. Etliche der Kinder und Jugendlichen ernährten sich an den Wochenenden und in den Ferien bei den Eltern oder anderen Betreuungspersonen nicht sehr ausgewogen. «Hier will ich ihnen eine gesündere Art des Essens näher bringen», erklärt Perini. Knaben oder Mädchen mit Essstörungen wie Magersucht oder Bulimie gehen im Schulheim keine zur Schule, wohl aber einige Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Sie müssen eine spezielle Diät einhalten. Listen an der Wand zeigen Perini auf, was im einzelnen Fall erlaubt ist und was nicht. Auf Schweinefleisch verzichtet Perini wegen der zahlreichen muslimischen Kinder grösstenteils.

Auf Ideensuche

Einzelne Kinder bleiben bis zu zehn Jahren als interne oder externe Schüler im Schulheim Chur. «Mehr noch als in Einrichtungen mit kürzerer Aufenthaltsdauer ist es hier deshalb zwingend, immer wieder neue Gerichte zu kreieren und für Abwechslung im Speiseplan zu sorgen», betont Perini. Er sei immer auf der Suche nach neuen Ideen. Anregungen finde er beispielsweise in den Ferien, in Zeitschriften, in Kursen und im Austausch mit Berufskolleginnen und -kollegen. Im Kanton Graubünden haben sich Köchinnen und Köche von Heimen, Spitälern und anderen Einrichtungen zu einer Erfahrungsgruppe zusammengeschlossen. Die regelmässigen Treffen bedeuten Perini viel: «Im Gespräch lernt man immer wieder neue Dinge hinzu und erhält wertvolle Inputs.» Der verheiratete Vater von fünf erwachsenen Kindern bleibt auch nach Feierabend ein leidenschaftlicher Koch. «Ich bin daheim regelmässig in der Küche anzutreffen, wenn ich Zeit habe.» In der wärmeren Jahreszeit nutzt Perini den Arbeitsweg von Bad Ragaz nach Chur, um seinem Hobby, dem Biken, zu frönen. In die Küchen von Fünfstern-Hotels zieht es Perini nicht zurück: «Ich schätze meine Tätigkeit im Schulheim sehr und bin mit Freude und Herzblut bei der Sache. Anders macht es auch gar keinen Sinn.» Niemand erwarte von ihm, dass er in der Schulheim-Küche mit Haute-Cuisine-Kreationen brilliere. «Aber es ist für mich selbstverständlich, dass ich voll bei der Sache bin», sagt Perini. Vor ihm auf dem Herd steht eine grosse Pfanne mit Risotto; es wird heute als Beilage zu Kalbfleisch serviert. Perini fügt dem Reis eine grosszügig bemessene Portion Parmesan bei: «Als gebürtiger Italiener lege ich grossen Wert auf ein sämiges Risotto.» Bereits treffen die ersten Kinder im Essraum ein. Ihre Kommentare zum Essen bekommt Perini nicht direkt zu hören, weil er über den Mittag Schulbus-Dienst hat – Perini wird die leeren Schüsseln als Kompliment zu verstehen wissen. ■

Livio Perini in der Küche des Schulheims Chur. Er gehe jeden Tag mit Freude zur Arbeit, versichert der Koch.

Foto: bas