

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Band: 87 (2016)
Heft: 3: Care Gastronomie : Essen und Trinken am Lebensende

Artikel: Ein Lehrling in der Altersheimküche lernt einiges etwas anders als seine Berufskollegen : viel Sauce, wenig Gewürze und weiche Teigwaren
Autor: Weiss, Claudia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-804151>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

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

Ein Lehrling in der Altersheimküche lernt einiges etwas anders als seine Berufskollegen

Viel Sauce, wenig Gewürze und weiche Teigwaren

Das Zentrum Artos in Interlaken ist gleichzeitig Altersheim und Hotel. Für Heimbewohnerinnen und Hotelgäste zu kochen, ist eine Herausforderung und eine grosse Chance für Kochlehrlinge. Sie lernen, wie man auf unterschiedliche Weise schmackhaft kochen kann.

Von Claudia Weiss

Konzentriert steht Patpanathan Thilakshan vor einem riesigen Haufen Champignons und hackt sie blitzschnell in dünne Scheibchen. Heute arbeitet der Kochlehrling am regulären Mittagsmenü des Zentrums Artos in Interlaken mit. Das heisst, er hilft für die Hotelgäste kochen. 120 Gäste sind das in der Sommersaison bei voll belegtem Hotel. An anderen Tagen lernt er aber auch, was er wissen muss, um die rund 100 Bewohnerinnen und Bewohner des Alters- und Pflegeheims passend zu verköstigen.

Küchenchef Rudolf Duber beobachtet seinen Lehrling kurz und nickt zufrieden, die Champignons sind gleichmässig dünn geschnitten. In seinen 42 Berufsjahren hat Duber schon an die 30 Kochlehrlinge ausgebildet, und er sagt stolz von ihnen: «Sie alle können nachher sehr solid sämtliche Grundzubereitungsarten und Rezepte kochen und kennen gleichzeitig alles Wichtige aus der Heimküche.»

Im Diplom wird das zwar nicht als «Zusatzlehre Heimkoch» ausgewiesen, dafür gibt es eine spezielle Weiterbildung. Aber Lehrmeister Duber bestätigt jeweils in einem ausführlichen Zusatzzeugnis, dass der Jungkoch spezialisiert sei auf Seniorenbedürfnisse. Und er notiert genau, welche Kostformen dieser selbstständig anfertigen kann und bei welchen er mindes-

tens Einsicht hatte. In der Praxis heisst das: Kochlehrling Thilakshan schaut zuerst ein paar Mal zu, wie ein gelernter Koch ein Gericht zubereitet, dann darf er ein paar Mal mithelfen. Wirken seine Handgriffe sicher, darf er sich selbst an ein Gericht wagen, zuerst mit einfacheren Rezepten, dann werden die Menüteile immer komplizierter. «Oft versuche ich, diese Aufgaben mit dem Schulprogramm abzugleichen», sagt Lehrmeister Duber. «Stehen Milchprodukte auf dem Plan, lasse ich die Lehrlinge eine Käseplatte anrichten, dann können sie gleich das Wissen anwenden, welchen Käse man wie lang vorher aus dem Kühlschrank nehmen muss.» Gleichzeitig lernt der Lehrling auch spezielle Menüs kennen, die sich leicht abgewandelt zum Pürieren eignen: Spezialkost für den Heimbereich.

Jede vierte Portion ist pürierte Kost

In der hinteren Ecke der Küche steht ein Wagen mit grossen metallenen Warmhalteschalen bereit: Dort wird Koch Vitali Schreiner bald die Portionen für jene Bewohnerinnen und Bewohner schöpfen, die nicht in den Speisesaal hinunterkommen, sondern auf ihren Abteilungen essen. Ungefähr 40 Portionen füllt er ab: ein Löffel weicher Couscous, ein Spiesschen mit Poulet und Speckzwetschge, eine Portion Broccoli. Und unzählige Sonderwünsche: einmal ohne Couscous, einmal Gemüse ohne Broccoli, einmal vegetarisch, einmal salzarm. Und jede vierte Portion ist pürierte Kost: Hübsche grüne und orange Gemüse-Terrinen, Couscousbrei-Höpfchen, Pouletbrei geformt. Küchenchef Duber holt aus dem Schrank eine Silikonform hervor und erklärt, wie püriertes Poulet dort hineingefüllt und im Ofen kurz überbacken wird. Am Ende sieht es aus wie ein etwas unförmiger kleiner Pouletschenkel, eine optische Abwechslung zu den eckigen Terrinenformen. «Ich achte darauf, den Geschmack nicht zu stark

«Ich achte darauf, den Geschmack nicht zu verfälschen, so dass es auch nach Poulet schmeckt.»

zu verfälschen, sodass der Geschmack zusammen mit der Form trotzdem noch den Eindruck von «echtem» Poulet hervorruft.» Koch Schreiner schöpft derweil hinter dem Esswagen Teller um Teller, teilpüriert, normal, vollpüriert, mal mit Chilisauce, mal mit einer Extraportion brauner Sauce. Er hat vor ein paar Jahren den Lehrgang für Heimköche absolviert, jetzt ist er Spezialist für «Kost in Form» und hat sein Wissen für seine Kollegen mitgebracht. Die Prinzipien der Molekularküche mit den speziellen Schaumpürees hat er gelernt, und auch die Idee der «Care Gastronomie», bei der man möglichst rasch auf möglichst alle Wünsche der Heimbewohner eingeht. Küchenchef Duber findet beides «eine ausgezeichnete Sache». In seiner Küche jedoch, in der er herkömmliche Menüs, Patisserie und Spezialkost für Hotellerie, Heim und erst noch diverse Anlässe wie Seminare oder Hochzeiten zubereitet, sei das schlicht unmöglich. Stattdessen versucht er, die Sonderkost wenn immer möglich vom Normalmenü abzuleiten. «Die Planung, die ich jeweils am Donnerstag für die kommende Woche festlege, ist auch so komplex genug.» Er

versucht daher, möglichst ohne spezielle Bindungsmittel und -pulver auszukommen, und dafür mit Hilfe von Eischnee oder Formen und Farben etwas Frische auf den Teller zu zaubern.

Kartoffel- und Randensalat püriert im Glas

Schritt für Schritt wird auch Patpanathan Thilakshan bei Küchenchef Duber und Heimkoch Schreiner lernen, das Pürierte freundlich zu präsentieren. Der Kochlehrling findet es «sehr spannend» zu sehen, wie aus ganz normalen Mahlzeiten ein gut schluckbares Püree wird. Beim Salat hat er auch schon mitgeholfen. Der heutige «Salat püriert» steht auf einem Tablett bereit: Hübsch in Gläschen abgefüllt, auf den ersten Blick sieht er aus wie ein fruchtiges Beerendessert. Thilakshan schmunzelt. «Nein, das ist Kartoffelsalat.» Ein halbes Glas Kartoffelsalat, darüber eine Schicht Randenpüree und zuoberst eine Lage eingedickte französische Salatsauce. Alles geeignet für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden. Dennoch appetitlich genug, um die Freude am Essen zu wecken statt sie zu verderben. «Wir haben sogar Hotelgäste, die extra zu uns

Mit Eischnee und Formen und Farben versucht Duber etwas Frische auf den Teller zaubern.

>>



Passierte Kost: Sellerie-, Rüebli- und Broccolisalat.



Aus Alt mach Neu im Pflegezentrum Tharad: Girsberger sanierte über 300 Sitzmöbel

Durchgesessene Polster und ramponierte Gestelle machten die Sitzmöbel im Pflegezentrum Tharad in Derendingen nach Jahren des Gebrauchs unansehnlich. Zudem passten die Stühle farblich nicht mehr zum neuen Einrichtungskonzept.

Als Tisch- und Stuhlhersteller ist Girsberger auch Spezialist für die Erneuerung von bestehendem Mobiliar. Zunächst wurde ein Musterstuhl sandgestrahlt, dreifach lackiert und neu gepolstert. Das Ergebnis überzeugte, und so liess das Pflegezentrum insgesamt 277 Stühle sowie 34 Hochlehnsessel überarbeiten. Während der Restaurierung stellte Girsberger Ersatzstühle zur Verfügung.

Die fachgerechte Wiederinstandsetzung von abgenutztem Mobiliar schont das Budget und leistet einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um die Möglichkeit einer Sanierung Ihrer Möbel abzuklären, steht Ihnen Daniel Benevento unter +41 (0)79 550 84 40 oder daniel.benevento@girsberger.com gerne zur Verfügung.

kommen, weil sie pürierte Kost brauchen und unsere Küche schätzen», sagt Küchenchef Duber.

Neue Köche müssen lernen, alles sehr weich zu kochen

Wer bei ihm Kochen lernt, arbeitet mit der Waage und weiss daher schnell, dass für die Heimportionen 60 bis 90 Gramm Fleisch, plus/minus 100 Gramm Gemüse und 120 Gramm Beilagen genügen, während Hotelgäste in der Regel mindestens anderthalb Mal so viel essen mögen. Er weiss aber auch, dass es bei den Portionen für das Heim mindestens die volle Portion Sauce braucht, manchmal noch einen guten Löffel mehr – damit das Menü auch bei jenen gut rutscht, die nicht mehr richtig kauen können oder Mühe haben mit dem Schlucken. «Und, ganz wichtig, alle meine neu angestellten Köche müssen lernen, alles sehr weich zu kochen», sagt Duber. «Die Teigwaren kochen wir für Hotelgäste exakt al dente, für Pensionäre kochen wir sie ein paar Minuten länger, und ein Risotto kommt schön weichgekocht und mit viel Flüssigkeit auf den Teller.» Kotelett serviert er nie im Heim, Kaninchen «höchstens ausgebeint» und vom Poulet allenfalls die Oberschenkel mit nur einem einzigen Knochen drin. Sogar die Schweinswürstchen haben eine zu harte Haut, sodass er immer auch eine Extraportion Püriertes zubereitet. «Auch mit exotischen Fisch- oder Krustentierrezepten käme ich hier gar nicht gut an.» Denn, diese Erfahrung macht er immer wieder, die Bewohnerinnen und Bewohner nehmen kein Blatt vor den Mund, wenn ihnen etwas nicht passt.

So leben Duber und seine Küchenmannschaft täglich mit der Herausforderung, sowohl die Geschmäcker der Hotelgäste als auch jene der Heimgäste zufriedenzustellen. «Das ist für den Heimbereich wesentlich schwieriger als für die Hotelgäste», sagt er. Das hat einen guten Grund: «Essen ist im Tagesgeschehen der Heimbewohner fast das wichtigste Ereignis. Dabei müssen sie essen, was an dem Tag auf dem Menü steht – und das ist oft nicht genau so gekocht, wie sie es von zu Hause gewohnt waren.» Verspüre jemand am Vormittag plötzlich Lust auf eine Berner Platte, auf dem Menü stehen aber Spaghetti bolognese, dann, sagt Duber, habe er eigentlich schon verloren: «Dann kann ich die Spaghetti noch so fein kochen, der Bewohner reagiert enttäuscht und seine Laune ist im Keller.»

Geschichten zu den Menus kommen gut an

Gleichzeitig hat Ruedi Duber ein «Ego als Koch», das er nicht ganz vernachlässigen mag. Deshalb kocht er nicht immer klassisches Ragout, sondern auch einmal ein Stroganoff mit Champignons, Peperoni und Paprika – und muss dann sofort Fragen beantworten, was denn jetzt «Stroganoff» bedeute. Kürzlich hat er einmal «Geissburger Marsch» auf das Menü gesetzt: einen schwäbischen Eintopf, den jeweils die Frauen ihren Männern vorbeibrachten, die in der Geissburg gefangen waren und stets zu wenig zu essen hatten.

Weil Duber weiss, dass das Essen ein wichtiges Gesprächsthema für die Heimbewohnerinnen und -bewohner ist, hat er vor

einer Weile angefangen, zu solchen Spezialgerichten ein A5-Informationsblatt mit einem Bild und Informationen zu Herkunft und Geschichte eines Gerichts zu verteilen. «Das kommt unwahrscheinlich gut an», sagt er.

Um halb zwölf werden die Warmhaltewagen mit den Tablett für die Wohngruppen abgeholt. Im hinteren Teil der Küche richtet ein Teil der Köche diese Teller an, die anderen treffen Vorbereitungen für den zweiten Service: für die Hotelgäste und für

jene Bewohnerinnen und Bewohner, die sich nach und nach im Speisesaal einfinden. Kochlehrling Tilakshan rührt in einem grossen Saucenpott, schmeckt kurz ab, fragt dann einen Koch um Bestätigung. Dieser nickt und nickt zustimmend, worauf Thilakshan eine Schüssel abfüllt.

Im anderen Küchenteil testet Küchenchef Duber mit dem Pâtissier, welche Teigmenge für

die Minipizzen für die erwartete Abendgesellschaft geeignet ist. Die Mengenangaben für sämtliche Grundmenüs sind in einem Ordner vermerkt. «So kann ich mich drauf verlassen, dass ein bestimmtes Gericht immer gleich schmeckt, egal, welcher der Köche es gekocht hat», erklärt Duber. So hat er auch Gewähr, dass die Mengen gut stimmen: «Wir werfen kaum etwas weg, und das ist mir ebenso wichtig wie die Tatsache, dass ich mein Fleisch stets von Bauern aus der Region beziehe.» Auch die Abläufe in der Küche, wer beispielsweise wann welche Maschine wie putzt, sind alle klar festgehalten. «Diese Papiere erarbeiten wir für die ISO-Zertifizierung, und es war ein Riesenaufwand», sagt Duber. «Aber es hat sich gelohnt.» Heute gebe es nie mehr Diskussionen, alle Aufgaben und Verantwortlichkeiten seien klar definiert.

Fasnachtsküchlein und Pommes frites als Erlebnis

Der Service ist in vollem Gang, trotzdem ist in der Küche keine Hektik zu spüren: Konzentriert arbeiten Köche, Pâtissier und Lehrling an ihren Plätzen. Vor der Theke warten die Frauen und Männer vom Service, nehmen Tablett «normal» oder «teilpüriert» entgegen und verteilen sie raschen Schritts an die Tische. Konzentriert kümmern sich die Seniorinnen und Senioren um ihr Menü. Und, schmeckt es? «Prima», nickt Meieli Dörr und kaut an ihrem Poulet. Ihr Mann Gerhard lacht fröhlich und ruft: «Ja, ja, jetzt sind wir seit fünf

Monaten hier, und es schmeckt eigentlich immer fein.»

Für Küchenchef Duber ist das die schönste Bestätigung. Und es inspiriert ihn zu neuen Ideen, wie er den Leuten das Essen schmackhaft machen kann. «Sauerkraut beispielsweise lässt sich ausgezeichnet pürieren, so können die Pensionäre auch einmal etwas ganz Traditionelles essen.» Manchmal zeigt er seinen Kochlehrlingen auch ganz einfache Tricks: «Pommes frites beispielsweise frittiere ich für Leute mit Schluckbeschwerden nur kurz und wenig knusprig, und zweimal pro Jahr gibt es für alle Fasnachtsküchlein», sagt er. «Das muss einfach sein.» Bewohnerinnen und Bewohner mit Pürierkost, findet er, können dann einfach dran lutschen und so den Geschmack und die Erinnerungen, die er weckt, geniessen. Denn das dürfe beim Essen nicht vergessen gehen: «Das Erlebnis zählt.» ●

Für die Portionen der Heimbewohner braucht es oft einen guten Löffel mehr Sauce.

Auch wer pürierte Kost braucht, kann an Pommes Frites lutschen und das Erlebnis geniessen.
