

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 91 (2020)
Heft: 12: Corona : wie die Institutionen mit der Pandemie umgehen

Artikel: "Ernährung ist Teil eines Konzepts"
Autor: Roos, Christoph
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1032794>

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: 15.03.2025

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

für zwischendurch vorbereitet. Und er überlegt jeweils: «Was braucht dieser Mensch?», wenn er angereichertes Broccolimus in schöne Stücke schneidet oder Kartoffelpüree-Kugeln formt und Menus zu schönen Kompositionen anrichtet. Er ist froh um die gewonnene Einsicht: «Die Küche ist weit weg von der Abteilung, das war für mich ein extrem wichtiger Austausch.» Bei seinem Perspektivenwechsel hat er sich auch andere wichtige Abläufe gemerkt, beispielsweise, dass man den Kaffee eine Viertelstunde früher eingiessen muss, damit sich niemand mit brühend heissem Kaffee übergiesst. Solche Abläufe müsse man in der Küche kennen, erklärt er: «Genau darum ist das Formular so wichtig, damit alle sofort informiert sind.» Sogar für einen allfälligen Spitaleintritt sei das sehr hilfreich: «Wir können damit die wichtigen Informationen gleich mitliefern.»

Auch alle anderen Mitarbeitenden des Küchenteams nehmen nach und nach einen solchen Perspektivenwechsel vor. «So sehen sie auch einmal, wie sie auf der Abteilung ein Weihnachtsfest vorbereiten», erklärt Küchenchef Ohainski, der auch für die Bewohnerinnen und Bewohner aus den 45 Alterswohnungen und den 35 Pflegebetten sowie für das externe Restaurant kocht. Man hört ihm die Begeisterung an, wenn er erzählt, wie er Schokomousse zu Zehn-Gramm-Schoggisamichläusen formen und Lebkuchenparfait schön anrichten will.

Und schnell wird klar: Mit Begeisterung und Fantasie ist auch die komplizierteste Pürrierkost kein bisschen langweilig. Und mit guter Zusammenarbeit funktioniert der Weg von der Pfanne in die Teller reibungslos. ●

«Ernährung ist Teil eines Konzepts»

Die Ernährung rund um die Huntington-Krankheit ist sehr spezifisch. Dennoch ist das Wissen breit anwendbar: «Die Organisation verweist auf die immer komplexeren Prozesse in Küche und Gastronomie in sehr ausgeprägter Form», sagt Christoph Roos*.

Ein derart spezialisiertes Fachwissen rund um Huntington-Ernährung benötigen eigentlich schweizweit just die Küchenteams der Spezialabteilungen im Berner Siloah und im Zürcher Tertianum Letzipark?

Christoph Roos: Sicherlich das Wissen, wie man eine hochkalorische Nährstoffversorgung von täglich 6000 bis 8000 Kalorien gewährleisten kann. Aber es geht um weit mehr. Ernährung ist grundlegend für die Lebensqualität, und in komplexen Fällen auch Teil eines therapeutischen Konzepts. Das beginnt bei der Produktion, geht über die Verteilung bis hin zur Esssituation. Dieser Qualitätsgedanke ist wichtig für alle Küchen- und Gastronomieverantwortlichen aus sozialen Institutionen. Die Organisation rund um Huntington verweist auf diese Prozesse in sehr ausgeprägter Form.

Wie kann ich mir das genau vorstellen?

Das fängt bei der Produktion an. Da geht es darum, gesund, ausgewogen und schmackhaft zu kochen, die verschiedenen Diät- und Sonderkostformen sowie die Konsistenzstufen zu beherrschen, damit einer allfälligen Mangelernährung vorgebeugt werden kann. Zudem muss man die Essbiografie der Bewohnerinnen und Bewohner kennen, und dabei spielen auch die Angehörigen eine Rolle. Das bedeutet, die Küchenverantwortlichen müssen unbedingt auch soziale Fähigkeiten haben.

*Christoph Roos ist Bildungsbeauftragter für den Fachbereich Gastronomie bei Curaviva Weiterbildung

Soweit zur Produktion. Jetzt geht es an die Verteilung?

Genau: Mit dem Kochen ist es lange nicht getan. Ein sinnvoller Verteilprozess unterstützt den Pflegeprozess: Wird das Essen angeliefert, müssen die Pflegefachleute rasch damit arbeiten können, es nicht noch mühsam aufbereiten oder abfüllen müssen. Ausserdem sollte auch die Verfügbarkeit sichergestellt sein. Dies stellt Anforderungen an die Infrastruktur auf den Stationen und an die Flexibilität der Küche, weil Speisen auch ausserhalb der Essenszeiten schnell und unkompliziert in einer hohen Qualität vorhanden oder abrufbar sein müssen. Das ist bei Huntington besonders wichtig, gilt aber genauso für Demenz- oder Parkinsonabteilungen.

Und danach kommen wir zur Esssituation ...

Diese ist sehr wichtig, und Küchenteams sollten eine Esssituation auf der Abteilung einmal erlebt haben und kennen. Dann merken sie schnell: Wenn Esswagen rumpelnd hereingefahren werden und Metalldeckel laut klappern, kann dies Bewohnerinnen und Bewohner verstören – in der Huntington-Abteilung ebenso wie in der Demenzstation. Daher ist eine Rundumplanung bis hin zum Teller gefragt, damit alles ruhig und reizarm abläuft. Für diese Abläufe sind Gastronomie und Pflege gleichsam zuständig. Und somit werden Verpflegungsprozesse Teil eines Therapiekonzepts.

Wir reden also hier von interdisziplinärer Zusammenarbeit.

Ja, und diese wird in Zukunft mit all den immer komplexeren Anforderungen und Bedürfnissen von Bewohnerinnen und Bewohnern der Langzeitpflege eine immer wichtigere Rolle spielen. Wir schulen das deshalb und verknüpfen alles miteinander: die Prozesse eines Hauses, die interdisziplinäre Zusammenarbeit, aber auch die nötigen sozialen Kompetenzen der Verantwortlichen, die immer stärker im Zentrum stehen. Vor dem Hintergrund dieser Herausforderungen dürfen unterschiedliche Berufskulturen kein Thema sein: Alle an einem Auftrag Beteiligten müssen voneinander wissen, was jeweils gebraucht wird. ●