

**Zeitschrift:** Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft  
**Herausgeber:** Pro Senectute Basel-Stadt  
**Band:** - (1994-1995)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Ernährung im Alter  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-843402>

### **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:** 10.02.2026

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



Kursdauer: 1 Abend (19.00 – 21.00 Uhr) und 1 Tag (08.00 – ca.16.45 Uhr)  
 Kurstage: 27./28. April 1995  
 Kursort: Coop-Bildungszentrum, Muttenz, Seminarstrasse 12 (Auf dem Horner)  
 Kursgeld: Fr. 120.– (inkl. Mittagessen und Pausengetränke)  
 Bemerkungen: Die Ehepartner sind herzlich willkommen, ebenfalls am Kurs teilzunehmen.  
 Anmeldeschluss: 1. April 1995

Kursnummer: K95.29

## Steuererklärung ausfüllen – leicht gemacht

Kursziel: Die Steuererklärung kann mit mehr Sicherheit ausgefüllt werden.  
 Voraussetzung: keine  
 Kursinhalt: Grundgedanken über die Steuern  
 Systematisches Vorgehen  
 Ausfüllen der Hilfsformulare  
 Ausfüllen der Steuererklärung anhand von Beispielen  
 Besprechung der Abzüge  
 Vermögensdeklaration  
 Diskussion und Fragebeantwortung  
 Kursleitung, Max Peter, Tenniken  
 Auskunft: Telefon 971 43 44  
 Kursdauer: 15. und 22. Februar 1995  
 2x2 Stunden  
 Kurstag: Mittwoch, 14.00 – 16.00 Uhr

Kursort: Kursraum  
 PRO SENECTUTE BASELSTADT,  
 Büchelstrasse 2, Liestal  
 Kursgeld: Fr. 40.–  
 Anmeldeschluss: 1. Februar 1995

Nummer: G95.1

## Wendepunkt Pensionierung

Ein Gruppenangebot für Männer ab ca. 55 Jahren

Ohne Zweifel kann ich mich allein mit vielen Fragen meiner Pensionierung auseinandersetzen.  
 Sehe ich jedoch eine Chance darin, diesen Fragen mit anderen Männern nachzugehen?  
 Wäre dies eine Herausforderung für mich, oder lasse ich dieses Thema lieber noch ein bisschen ruhen?

Eine Rückschau auf meinen beruflichen Weg, auf meine Familie und sonstigen Beziehungen sowie auf meine persönliche Entwicklung mag von Nutzen sein.  
 Wo stehe ich heute?  
 Welche Ziele habe ich für meine nähere und fernere Zukunft?  
 Die Teilnehmer sollen psychisch normal belastbar sein. Die Gruppe ist kein Ersatz für eine allenfalls notwendige Psychotherapie und ist auch kein psychotherapeutisches Angebot.

Leitung, Thomas Blatter, Bubendorf

Auskunft: Markus Schütz,  
 PRO SENECTUTE BASELSTADT,  
 Liestal, Telefon 061 927 92 39  
 Daten: Mittwoch, 4. Januar, 18. Januar, 1. Februar, 15. Februar 1995  
 Zeit: 19.30–21.30 Uhr  
 Ort: Kursraum  
 PRO SENECTUTE BASELSTADT,  
 Büchelstrasse 2, 1. Stock, Liestal,  
 Kosten: Fr. 80.–  
 Bemerkungen: Bei Interesse und genügender Beteiligung kann dieses Gruppenangebot verlängert werden.  
 Anmeldeschluss: 21. Dezember 1994

## Wintersport-Ferien für Seniorinnen und Senioren

Ski-Alpin, Lenk i. Simmental  
 Langlauf (Hotel Wildstrubel)  
 21. Januar–28. Januar 1995  
 und  
 28. Januar – 4. Februar 1995\*\*  
 \*\*findet nur bei genügend Anmeldungen statt  
 Langlauf, Ulrichen/Goms (Hotel Alpina)  
 15. Januar bis 21. Januar 1995  
 Langlauf, Ritzingen/Goms  
 (Hotel Weisshorn)  
 19. März – 25. März 1995  
 Auskunft: PRO SENECTUTE BASELSTADT  
 Rathausstrasse 69, 4410 Liestal  
 Bereich Seniorensport  
 Yann Berger  
 Telefon 061 927 92 32

## Ernährung im Alter

Je älter man wird, desto weniger Energie benötigt man bei gleichbleibender Aktivität. Der Bedarf an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen bleibt aber genau gleich hoch.

Die tägliche Nahrung muss also energieärmer aber trotzdem vitamin- und mineralstoffreich zusammengestellt werden. Um dies zu erreichen, sollten fettreiche Lebensmittel nur noch sparsam konsumiert werden, denn Fett ist der energiereichste Nährstoff. Ein Gramm Fett enthält mehr als doppelt soviel Energie wie ein Gramm Kohlenhydrat (in Zucker oder Getreide) oder ein Gramm Eiweiss (in Hülsenfrüchten oder Fleisch). Daneben sollte Gemüse und Obst vermehrt gegessen werden. Aber auch fettarme Lebensmittel und Zubereitungsarten könnten vermehrt berücksichtigt werden.

Das folgende Rezept ist fettarm, einfach zum Zubereiten und erst noch schmackhaft. E Guete!

Fischfilet an Champignonsauce  
 (für 2 Personen)  
 200g Flunder-, Turbotin- oder Steinbuttfilets  
 2 Teelöffel Zitronensaft  
 Salz, Pfeffer  
 50g Champignons  
 evtl. wenig Zwiebeln  
 10g Butter  
 1 gehäufte Teelöffel Mehl  
 1dl Gemüsebouillon  
 1dl Weisswein  
 Salz, Pfeffer, Kräuter

Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln und im Kühlschrank stehen lassen. Im Dampfkochtopf bis unter den Siebeinsatz Wasser einfüllen, die Fischfilets salzen und pfeffern, auf ein eingöltes Backtrennpapier legen und



auf dem Sieb während ca. 5 Minuten dämpfen (Deckel nicht schliessen).

Champignons und Zwiebeln schneiden. Die Butter schmelzen, die geschnittenen Champignons und Zwiebeln dazugeben und dünsten. Das Mehl darüberstreuen, mit der Bouillon und dem Weisswein ablöschen und abschmecken.

Dazu servieren: Reis, Teigwaren oder Kartoffeln sowie ein Saison Gemüse oder ein Salat.

