

Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft
Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt
Band: - (1995-1996)
Heft: 2

Artikel: Seit 25 Jahren Essen ins Haus
Autor: Jesse, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-843573>

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: 11.01.2026

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

Seit 25 Jahren Essen ins Haus



Rosa Herzig und Emilie Hiebner feierten im April ihre 25jährige Mitarbeit im Mahlzeitendienst der PRO SENECTUTE BASELSTADT.

«Um ganz genau zu sein, begonnen habe ich meine Mitarbeit beim Verein Mahlzeitendienst – warmes Essen ins Haus», erzählt Rosa Herzig und lächelnd fährt sie fort, «ich wurde nach kurzer Zeit in den Vereinsvorstand gewählt und bald darauf war ich auch Präsidentin. Nicht zur Freude aller, war ich für die Auflösung des Vereins. Nach einem Besuch bei der Geschäftsstelle von PRO SENECTUTE BASELSTADT in Liestal war es klar, der Verein wird aufgelöst. Die Arbeit aber ging mit Unterstützung der PRO SENECTUTE weiter.»



Die Menüs werden für die Verteilung vorbereitet. v.l.n.r. Rosa Herzig, Yvonne Griebli, Rita Jacober

Zu fünft sitzen wir im schönen Aufenthaltsraum der Alterssiedlung Schlossmatt.

Der erste Teil der Arbeit ist erledigt. Das am frühen Morgen angelieferte Essen, vakuumverpackt, ist für die Verteilung vorbereitet. Einige Bezüger sind selber gekommen, um ihre wöchentliche Portion in Empfang zu nehmen. Zu ihnen zählt auch der ältere Herr, der mit dem Velo kam. Ihm sah man seine 82 Jahre gewiss nicht an. Bevor sich die vier Frauen selber auf den Weg machen, um das Essen in Binningen, aber auch in der näheren Region zu verteilen, erzählen sie etwas aus der Geschichte des Mahlzeitendienstes.



Die Taschen sind gefüllt. Rosa Herzig startet zur Verteilung der Mahlzeiten in Binningen.

«Im Anfang bezogen wir das Essen aus der Migros im Gundeli. Es hatte sicher auch Vorteile gegenüber heute für die Bezügerinnen und Bezüger», meint Rita Jacober, sie war langjährige Ortsvertreterin der PRO SENECTUTE in Binningen und ist seit 23 Jahren beim Mahlzeitendienst. «Ja, es hatte Vorteile, das Essen wurde warm geliefert und die Empfängerinnen und Empfänger hatten dadurch auch jeden Tag Besuch. Für manche von ihnen der einzige am Tag». Ergaben sich auch weitergehende persönliche Kontakte, ja Freundschaften aus diesen Begegnungen? «Nein, eigentlich nicht, denn wir hatten und haben doch zu wenig Zeit für längere Gespräche. Oft werden wir gebeten, doch für einen Kaffee oder Tee zu bleiben», erzählt Emilie Hiebner. Und Rosa Herzig ergänzt: «Wenn wir jedoch spüren, hier ist ein Gespräch sehr nötig, dann bleiben wir auch einmal etwas länger».

«Für uns vom Mahlzeitendienst hatte das alte System aber auch einige Nachteile, so z.B. die vielen Fahrten, denn das leere Essgeschirr musste ja wieder zur Migros zurück gebracht werden. Dadurch war der Einsatz von viel mehr Frauen nötig. Zwanzig haben damals mitgearbeitet» berichtet Emilie Hiebner, sie ist wie Rosa Herzig schon 25 Jahre dabei. Sie meint «heute kann ich in gleicher Zeit mehr Essen verteilen». Die vierte im Bunde ist Yvonne Griebli, sie ist noch nicht ganz so lange dabei. «Erst sieben Jahre» wie sie selber sagt. Alle sind überzeugt von der Qualität und der Praktikabilität des heutigen Angebots. Das Essen kommt hygienisch, eben vakuumverpackt, es lässt sich im Kühlschrank einige Tage aufbewahren und man kann es heissmachen, wenn man gerade Hunger hat. Für Frauen und Männer, die noch viel ausser Hause tun, aber selber vom Kochen nicht viel halten, ist es eine ideale Einrichtung. Wer aber selber, aus welchen Gründen auch immer, nicht mehr kochen kann, aber durchaus noch in der Lage ist, sich das Essen zu wärmen, erhält eine gute und preiswerte Mahlzeit. Alle Bezügerinnen und Bezüger können unter verschiedenen Menüarten wählen. Da ist an Vegetarier, wie für Personen, die Diätessen benötigen genauso gedacht, wie an jene, die ein ganz normales Menü möchten.

Wer den Frauen bei der Arbeit hat zusehen können, der glaubt der Aussage von Rosa Herzig «wir sind ein nettes Team, wir schaffen gut zusammen und ergänzen uns auch gut».

P. Jesse



Auch mit 86 Jahren packt Emilie Hiebner (rechts im Bild) mit an. Mit ihrem eigenem Auto bringt sie anderen Betagten das Essen ins Haus.

Beispiele aus dem reichhaltigen Angebot

SHC-Catering • MENUDIENST • Regensdorf
NORMALKOST
Menuplan vom 13.03.95 – 08.04.95

MENU-^{fixfertig und hausgemacht}Minute

KAL./KH. (Menuänderungen vorbehalten)

11. Woche vom 13. März 1995 – 18. März 1995	12. Woche vom 20. März 1995 – 25. März 1995
1) Rindsvorspeise Tessiner Polenta Gehackter Spinat 472/30.8	1) Rindschacksteak Lyonerkartoffeln Tomatengemüse 445/34.2
3) Kalbschnitzel mit Pilzen Pilafreis Feine Bohnen 430/47.8	3) Gefüllte Kalbsbrust Nudeln Schwartzwurzel al pesto 613/58.6
5) Rindszunge an Marsalsauce Peterlikartoffeln Gemischtes Gemüse 429/39.4	5) Fischfilet 'Provençale' Gemischter Wildreis Rahmspinat 489/44.2
2) Rindsbraten Kartoffelstock Randensalat 531/38.6	2) Rindsbraten Kartoffelstock Randensalat 531/38.6
4) Kalbsragoût Bäckerinnenkartoffeln Zucchini/Tomatengemüse 381/34.2	4) Kalbsragoût Bäckerinnenkartoffeln Zucchini/Tomatengemüse 381/34.2

13. Woche vom 27. März 1995 – 1. April 1995

1) Kalbsadrio 'Romana' Mexikaner-Reis Gemischtes Gemüse 570/56.9	3) Rindscarbonnade Butterkartoffeln Ratatouille 448/35.5
5) SUURE MOCKE (Rindsbraten) Kartoffelstock Apfelkompott 483/51.2	14. Woche vom 3. April 1995 – 8. April 1995
1) Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce Bordeaux-Kartoffeln Grüne Bohnen 534/36.8	1) Geschn. Kalbfleisch Casteln Lattichgemüse Johannisbeerkompott 378/38.5
3) Schweinshaxe 'Tessiner-Art' Maisschnitz Fenchel mit Parmesankäse 443/32.1	3) Kalbsrahmgulasch Spiralen Vichy Karotten Fruchtcrème 430/40.2
5) Kaninchenragoût ohne Knochen Bäckerinnenkartoffeln Choco-Flan 493/60.3	5) Pouletschnitzel an Currysauce Feine Nudeln Gemischtes Gemüse Fruchtcocktail 405/40.1

Name + Vorname
 PLZ / Ort

SHC-Catering • MENUDIENST • Regensdorf
DIABETES
Menuplan vom 13.03.95 – 08.04.95

MENU-^{fixfertig und hausgemacht}Minute

KAL./KH. (Menuänderungen vorbehalten)

11. Woche vom 13. März 1995 – 18. März 1995	12. Woche vom 20. März 1995 – 25. März 1995
1) Kalbsragoût Griess-Schnitz Schwartzwurzel mit Kräutern Caramellflan 449/41.8	1) Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelstock Vichy Karotten Pilschjoghurt 570/39.3
3) Geschn. Rindfleisch Nudeln Gedämpfter Lattich Apfeljoghurt 542/39	3) Kalbsbraten Lyonerkartoffeln Fenchel geschn./Mornay-Sauce Heidelbeerkompott 389/39.4
5) Rindszunge an Marsalsauce Peterlikartoffeln Gemischtes Gemüse Apfelschnitz 426/41	5) Fischfilet 'Provençale' Schmelzkartoffeln Gehackter Rahmspinat Fruchtalat 423/40.7
2) Gehacktes Rind-Schweinef. Müschali Krautstiele Aprikosencrème 543/38.9	13. Woche vom 27. März 1995 – 1. April 1995
4) Kalbschnitzel Gärwein Gemischter Naturreis Zucchetto/Gemüse Kirschenkompott 360/41.6	1) Kalbsrahmschnitzel Hausmacher Spätzli Kartoffelgemüse Kirschenquark 502/41.7
	3) Kalbfleischvogel m. Gemüse Maccaronis Bohnen Birnkompost 513/41
	5) SUURE MOCKE (Rinds-Sauerbraten) Kartoffelstock Gemischtes Gemüse Apfelschnitz 437/41.4
	14. Woche vom 3. April 1995 – 8. April 1995
	1) Geschn. Kalbfleisch Casteln Lattichgemüse Johannisbeerkompott 378/38.5
	3) Kalbsrahmgulasch Spiralen Vichy Karotten Fruchtcrème 430/40.2
	5) Pouletschnitzel an Currysauce Feine Nudeln Gemischtes Gemüse Fruchtcocktail 405/40.1

Name + Vorname
 PLZ / Ort

SHC-Catering • MENUDIENST • Regensdorf
Leichte Vollkost
Menuplan vom 13.03.95 – 08.04.95

MENU-^{fixfertig und hausgemacht}Minute

KAL./KH. (Menuänderungen vorbehalten)

11. Woche vom 13. März 1995 – 18. März 1995	12. Woche vom 20. März 1995 – 25. März 1995
1) Rindsbraten Rahmkartoffeln Randensalat 523/45.9	1) Kalbsvorseisen Polenta Himbeer-Crème 477/79.8
3) Kalbsragoût Spiralen Vichy Karotten 469/46.9	3) Kalbsbraten Nudeln Blumenkohlrischen mit Peterli 443/43
5) Rindszunge an Marsalsauce Dampfkartoffeln Gedämpfter Lattich 419/36.8	5) Fischfilet 'Provençale' Schmelzkartoffeln Fruchtcocktail 426/57.2
2) Kalbschnitzel gedämpft Pilaf-Reis Schwartzwurzel 495/62.1	2) Geschn. Schweinefleisch Spaghett Tomatengemüse 463/41.7
4) Geschn. Rindfleisch Griess-Schnitz Krautstiele 438/29.4	4) Rindschacksteak Kartoffelstock Kartoffelgemüse 482/37.3
6) Gehacktes Rind-Schweinefleisch Béchamelkartoffeln Selleriegemüse mit Kräutern 486/37.3	6) Gefüllte Kalbsbrust Béchamelkartoffeln Gehackter Spinat 504/36.5
	13. Woche vom 27. März 1995 – 1. April 1995
	1) Geschn. Rindfleisch Maccaronis Mischgemüse (ohne Hülsenfrüchte) 533/46.9
	3) Kalbfleischvogel Rosmarinkartoffeln Fenchel gedämpft 479/34.2
	5) Rindsbraten Kartoffelstock Kartoffelgemüse 436/37.3
	2) Truthahnschnitzel Gemüsereis Kirschenquark 524/63.4
	4) Hausgem. Hackbraten Rahmkartoffeln Zucchetto/Gemüse 449/39.4
	6) Kalbsrahmschnitzel Hausmacherspätzli Kohlrauten mit Kräutern 411/47.1
	14. Woche vom 3. April 1995 – 8. April 1995
	1) Geschmortes Rindsschnitzel Schmelzkartoffeln Vichy-Kartoffeln 465/39.4
	3) Kalbsbratungskügel/Paprikasauce Feine Nudeln Gedämpfter Lattich 552/44.3
	5) Pouletbrustschnitzel an leichter Paprikarahmsauce Pilafreis Blattspinat 483/43.9
	2) Kalbsrahmgulasch Spiralen Krautstiele mit Kräutern 454/40.4
	4) Geschn. Kalbfleisch Tomaten-Kartoffeln Blumenkohlrischen 367/37.3
	6) Schweinsbraten, mager Kartoffelstock Choco-Flan 577/58.2

Name + Vorname
 PLZ / Ort

Telefon
 Strasse

PRO SENECTUTE BASELSTADT Mahlzeitendienst in Binningen

Rosa Herzig, Tiefengrabenstr. 45
 4102 Binningen, Telefon 305 55 48

Rita Jacober, Bollwerkstrasse 39
 4102 Binningen, Telefon 421 34 82

Geben Auskünfte und nehmen
 Bestellungen entgegen.

Gemeinsam lernen macht Spass!

Das neue Programm für:

**Kurse/Veranstaltungen
 Gruppenangebote
 Herbst/Winter/Frühling 1995/1996**

ist in Vorbereitung.

Wir senden es Ihnen gerne ab
 Mitte August zu.

Bestellungen nimmt entgegen:

PRO SENECTUTE BASELSTADT

Geschäftsstelle
 Markus Schütz
 Rathausstrasse 69
 4410 Liestal
 Telefon 927 92 39