

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers |
| Herausgeber: | Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen |
| Band: | 31 (1960) |
| Heft: | 4 |
| Artikel: | Eine gute Idee : ehemalige Mitarbeiter im Bürgerheim Herisau |
| Autor: | [s.n.] |
| DOI: | https://doi.org/10.5169/seals-807756 |

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: 22.01.2026

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

Eine gute Idee

Ehemalige Mitarbeiter im Bürgerheim Herisau

Für alle ehemaligen Angestellten des Bürgerheims Herisau war es eine grosse Freude und Ueberraschung, als sie von ihren Hauseltern, Herrn und Frau Johanni, zu einer Zusammenkunft eingeladen wurden. Aus Anlass ihres baldigen fünfundzwanzigjährigen Dienstjubiläums wollten die Heimleiter den inzwischen auf über dreissig angewachsenen Mitarbeiterkreis um sich scharen, um gemeinsam über alles miteinander Erlebte zu plaudern und viele Erinnerungen auszutauschen. Der freundlichen Aufforderung folgten beinahe alle Eingeladenen, so dass sich eine Schar von neunundzwanzig «Ehemaligen» bei ihren lieb gewonnenen Heimeltern einfanden.

Nach mehr oder weniger langen Jahren trafen wir wieder einmal in «unserem» Haus zusammen. Die Angestellten, die gleichzeitig in diesem Haus gewirkt hatten, erinnerten sich mit grosser Freude an verschiedene erfreuliche Erlebnisse untereinander oder mit den manchmal launigen Heiminsassen. Jene aber, die nacheinander am selben oder an einem anderen Posten gestanden hatten, fanden sich bald wieder beim Fachsimpeln, nachdem man sich kennengelernt und die verschiedenen Neuerungen in Haus und Hof besichtigt hatte. Bald waren wir wieder in dieser fröhlichen Gemeinschaft beisammen, die wir schon damals im Bürgerheim erleben durften. Die grösste Freude bereiteten wir aber den vielen uns noch bekannten alten Frauen und Männern, die übers ganze Gesicht strahlten, als sie so viele ihrer Betreuer und Helfer wieder einmal sahen. Am Krankenbett wie in den gemütlichen Stuben konnten wir auch mit ihnen wieder einmal plaudern, wie wir es früher zu tun gewohnt waren. Auch bei diesen Gesprächen merkten wir, dass wir in diesem Haus nicht nur gewohnt, sondern wirklich mit den Leuten zusammen gelebt hatten, indem wir manche Sorge mittrugen und uns mit den Insassen an ihren kleinen Freuden freuten. Es war uns manchmal, als ob wir wieder zurückgetragen würden in die glückliche Zeit, in der wir für diese Alten, die uns brauchten, sorgen durften. So haben viele von uns ganz spontan ausgesprochen, was eigentlich alle fühlten, ob sie nun schon lange verheiratet oder inzwischen in anderen Heimen und Stellungen gewirkt hatten: «Die Jahre, die wir im Bürgerheim Herisau verbracht hatten, sind von den schönsten und glücklichsten unseres bisherigen Lebens gewesen.»

Dabei waren wir uns aber auch alle bewusst, dass

diese Zeit besonders durch die Zusammenarbeit mit Herrn und Frau Johanni und ihre umsichtige Leitung so glücklich war. In all den langen Jahren haben sie ihre ganze Kraft zum Wohle der Insassen und der Angestellten eingesetzt und jene Atmosphäre zu schaffen gewusst, in der die nicht immer leichte Bürgerheimsarbeit allein zur Zufriedenheit von Insassen und Helfern möglich ist. Darum werden wir diese wenigen Stunden, die wir in diesem Haus zusammen mit «unseren» Hauseltern verbringen durften, nicht so schnell vergessen, besonders weil wir wieder erleben durften, dass wir damals am glücklichsten waren, als wir im Dienst am Nächsten — am alten und gebrechlichen Mitmenschen — unsere Aufgabe getrost erfüllen durften.

d-er

Zwei aktuelle Probleme: Tiefkühlung und Restenverwertung

An der 28. Jahresversammlung des Schweizerischen Katholischen Anstalten-Verbandes in Luzern kamen nicht nur die üblichen Traktanden der Generalversammlung zur Sprache, sondern u. a. auch Probleme der praktischen Betriebsführung. So hielt Herr Egli von der Firma FRISCO, Rorschach, einen Vortrag über

«Die Tiefkühlung im Anstaltsbetrieb»

und wusste mit seinen Ausführungen die zahlreiche Hörerschaft zu fesseln. Einleitend gab er einen kurzen Ueberblick über die geschichtliche Entwicklung der Tiefkühlung, die nun schon etliche Jahrzehnte alt, aber noch lange nicht abgeschlossen ist. Am weitesten fortgeschritten ist sie in Amerika, wo man früher als bei uns erkannte, dass die Tiefkühlung gegenüber der



Haltbarmachung durch Hitze den Vorteil mit sich bringt, dass die Konserven ihre *natürliche Farbe be halten* und überhaupt keine Veränderungen über sich ergehen lassen, wofür besonders die Erdbeeren ein gutes Beispiel sind.

Als grundlegend für einen Erfolg der Tiefkühlung bezeichnete der Referent vor allem die *Raschheit von Ernte und Verarbeitung*. Wird zum Beispiel in einem Anstaltsgarten frühmorgens das Gemüse geerntet, dann sollte es wenige Stunden später schon der Tiefkühlung zugeführt werden. Wichtig ist überdies die Wahl der richtigen *Sorte*; bei gewissen Früchten — z. B. Aprikosen — wirkt eine *Zuckerlösung* wahre Wunder, indem sie die Farbe schön erhält.

Nach einer raschen und strengen *Auslese* wird das Kühlgut ganz kurz *gekocht* (zur Abtötung der Fermente), hierauf sofort in 8—12 Grad kaltem Wasser *ausgekühlt*, verpackt, verschlossen und dann tiefgekühlt, wobei es drei verschiedene Verfahren gibt, über die man sich am besten beim Fachmann erkundigt. In der Praxis als vorteilhaft hat sich erwiesen, zwei getrennte Räume bereitzuhalten: einen für das Tiefgefrieren und den zweiten fürs Lagern.

Mit einer Reihe ausgezeichneter *Lichtbilder* ergänzte Herr Egli seine Worte und dürfte damit den anwesenden Anstaltsleitern und -leiterinnen wertvolle Winke für die Rationalisierung ihrer Betriebe gegeben haben. Von grosser Sachkenntnis getragen und mit Humor gewürzt war anschliessend der Vortrag von Herrn Willy Brenneisen, Küchenchef an der Kantonalen Frauenklinik Zürich, über

«*Die Restenverwertung in der Anstaltsküche*». Temperamentvoll wehrte sich der Referent gegen den abschätzig klingenden Namen «*Restensuppe*» — eine solche Bezeichnung sei in seinem Betrieb verpönt, denn es sei der Ehrgeiz seiner Küche, aus Resten solche Suppen herzustellen, die es mit jeden anderen Suppen aufnehmen könnten. Dabei gab er teilweise recht genaue Anweisungen, wie man z. B. Kartoffeln mit Lauch oder Sellerie verbinden oder wie man Suppen mit Würsten oder Speck — in kleine Stückchen geschnitten — schmackhaft machen könne. Selbstverständlich wird man auch die von den Nährmittelfabriken hergestellten Zutaten und Würzen verwenden.

Viel Wert legt Herr Brenneisen auf *gute Maschinen*, es sei wichtig, die Rüstküche zweckmässig einzurichten. Wie man einen Braten aufwärmst (in Bouillon!), wie man Saucenfleisch und Haschee zubereitet, wie man Hackbraten und Hackbeefsteaks macht, hiefür und für manches andere gab der Referent wertvolle Tips, die von den anwesenden Hörern aufmerksam gehört und in manches Notizbüchlein eingetragen wurden. — In Uebereinstimmung mit seinem Vorredner sang auch Herr Brenneisen das Lob der Tiefkühlung, die die Lagerung von Speisen gewaltig verbessert und in der Küche eine wahre Revolution heraufbeschworen habe. Dank ihr muss es zum Beispiel nicht mehr vorkommen, Anstaltsinsassen vier Wochen lang immer nur mit Rhabarber zu füttern, weil dieser gerade dann im Garten erntereif sei, vielmehr liessen sich nun die Erntever überschüsse eine Zeitlang konservieren, und es könne dadurch viel mehr Abwechslung auf den Tisch gebracht werden. — in.

Das Sozialprogramm der Vereinigten Nationen für Europa 1960

Kürzlich erschien das obgenannte Programm, das den Sozialarbeiterinnen unseres Landes ermöglicht, ihre Kenntnisse zu erweitern, und so auch den schweizerischen Sozialeinrichtungen zugute kommt. Das Programm enthält folgende Möglichkeiten:

Auslandsaufenthalte von schweizerischen Sozialarbeitern. Diese dauern in der Regel 2—3 Wochen. Teilnahmeberechtigt sind Personen, die sich in der Sozialarbeit beruflich betätigen. Die zuständige Stelle des Empfangslandes stellt ein Studienprogramm zusammen. Der Auslandsaufenthalt wickelt sich gegen Bezahlung oder im Austausch ab. Im letztern Fall müssen sich die schweizerischen Sozialarbeiter verpflichten, einen ausländischen Kollegen für eine entsprechende Zeit bei sich aufzunehmen oder sonstwie für seinen Unterhalt aufzukommen. Die Reisekosten fallen zulasten der Teilnehmer.

Bezug von Experten im Gebiet der Sozialarbeit. Solche Experten können für bestimmte Gebiete oder Aufgaben gewünscht werden, wobei der Aufenthalt in der Regel einige Tage bis zu einer Woche dauern kann. Die bisherigen Erfahrungen mit diesen Experten waren durchwegs gut. Immer vermochten sie, unsere Sozialarbeiter Neues zu lehren und ihnen frische Impulse zu geben. Die UNO übernimmt die Reisekosten des Experten von seinem Wohnort bis in die Schweiz und zurück. Die

Kosten im Inland sowie ein Taggeld von zirka 2 Dollar, 50 cents pro Tag sind von der einladenden schweizerischen Institution zu übernehmen.

UNO-Seminarien und Studiengruppen finden 1960 folgende statt:

- a) Seminar über die wirtschaftliche und soziale Eingliederung der Flüchtlinge, durchgeführt aus Anlass des Weltflüchtlingsjahres vom 27. April bis 7. Mai in Schweden.
- b) Seminar über die zwischenstaatliche Kindernahme, 22.—31. Mai in Leysin, Schweiz.
- c) Seminar über Betriebsfürsorge, 7.—17. September in Brüssel.
- d) Seminar über Familienfürsorge, Ende Oktober in den Niederlanden.
- e) Studiengruppe über die Eingliederung Körperbehinderter, Herbst in Wien.

Pläne und Fotos von Sozialinstitutionen. Die UNO besitzt über solche Institutionen, namentlich über Heime für die Jugend und für Betagte, zahlreiche Pläne und Photos und hat darüber auch einen Katalog erstellt. Das Sekretariat der Schweizerischen Landeskongferenz für soziale Arbeit, Brandschenkestrasse 36, Zürich 1, Tel. (051) 23 52 32, erteilt Interessenten gerne weitere Auskünfte und stellt ihnen die nötigen Formulare, Programme und Kataloge zu.