

**Zeitschrift:** Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heimwesen  
**Band:** 53 (1982)  
**Heft:** 8

## Werbung

### 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:** 28.01.2026

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

## VSA-Fortbildungskurs Küche

# Eiweiss

Ein wichtiger Ernährungsbestandteil der Heimküche

In der Gasversorgung Zürich (Nähe Hauptbahnhof), Bahnhofquai 5, in Vortragssaal und Kursküche.

<b>Kurs A</b>	Für kleine und mittlere Heime wie für angelerntes Küchenpersonal: <b>21. und 28. September 1982</b>
<b>Kurs B</b>	Für grössere Heime mit Küchenchefs, für gelernte Köchinnen und Köche, sowie Hausbeamtinnen und Heimleiter: <b>22. und 29. September 1982</b>
<b>Kursleitung</b>	D. Buck-Krapf, Wetzikon, unter Mitwirkung der Erfa-Gruppe Altersheimköche Zürich
<b>Kurskosten</b>	Inbegriffen Kursunterlagen und Verpflegung Für Teilnehmer aus VSA-Heimen (Bei persönlicher VSA-Mitgliedschaft 10 % Ermässigung) <span style="float: right;">Fr. 200.– Fr. 150.–</span>
<b>Anmeldeschluss</b>	10. September 1982

## Programm

<b>Kurs A</b>	
<b>Dienstag, 21. September 1982</b>	
10.00	10.00 Uhr Kurseröffnung
10.10	«Eiweiss» Ein wichtiger Ernährungsbestandteil D. Buck
10.30	<b>Geflügel, Wild, Fische</b> R. Bachmann frisch, gefroren, filieren, Warenkunde, Tips, Rezepte R. Dobler
13.00	<b>Degustationssessen</b>
14.30	<b>Backen</b> H. Bachmann Spezialbrote, Zöpfe, Kleinbrote, Gebäck – wie können wir auf einfache Art selber backen – was ist im Kleinbetrieb möglich – praktische Demonstration – Degustation/Ausstellung
17.00	Schluss
<b>Dienstag, 28. September 1982</b>	
10.00	Kurseröffnung
10.10	<b>Soya – Ideale Nahrung ohne Fleisch</b> M. Karlen I. Tamborini – Geschichte, Herstellung – Anwendung der Soyaprodukte – Küchenchefs erzählen – Dias aus Amerika/Schweiz
13.00	<b>Mittagessen</b> (warmes und kaltes Buffet Schlaraffenland)
14.30	<b>Die Chance der kleineren Heime</b> M. Biedermann – Menugestaltung – Das Essen und die Familie – Pensionäre und die Küche – Erfahrungen eines Kleinheimes
16.45	Kurszusammenfassung
17.00	Schluss des Kurses
<b>Kurs B</b>	
<b>Mittwoch, 22. September 1982</b>	
10.00	10.00 Uhr Kurseröffnung
10.10	«Eiweiss» Ein wichtiger Ernährungsbestandteil D. Buck
10.30	<b>Geflügel, Wild, Fische</b> R. Bachmann frisch, gefroren, filieren, Warenkunde, Tips, Rezepte R. Dobler
13.00	<b>Degustationssessen</b>
14.30	<b>Backen</b> J. von Flüe Ausstellung und Rezepte Degustation ohne praktischer Teil 15.30 Uhr <b>Die Betriebsleiterin</b> Vortrag von J. Kräutli 16.30 Uhr <b>Podiumsgespräch</b> über Möglichkeiten der Zusammenarbeit 17.00 Uhr Schluss
<b>Mittwoch, 29. September 1982</b>	
10.00	10.00 Uhr Kurseröffnung
10.10	<b>Soya – Ideale Nahrung ohne Fleisch</b> M. Karlen I. Tamborini – Geschichte, Herstellung – Anwendung der Soyaprodukte – Küchenchefs erzählen – Dias aus Amerika/Schweiz
13.00	<b>Mittagessen</b> (warmes und kaltes Buffet Schlaraffenland)
14.30	<b>Der Küchenchef im Heim</b> D. Buck Pflichten und Rechte <b>Das Heim als Ausbildungsstätte</b> U. Keller anschliessend Diskussion
16.45	Kurszusammenfassung
17.00	Schluss des Kurses

**Anmeldung** Bis spätestens 10. September 1982 an das Sekretariat VSA, Seegartenstrasse 2, 8008 Zürich,  
(VSA-Kochkurs 82) Tel. 01 252 49 48

Name, Vorname \_\_\_\_\_  
Name und Adresse des Heims \_\_\_\_\_

Unterschrift, \_\_\_\_\_  
Datum \_\_\_\_\_

Anmeldung für Kurs A  VSA-Mitgliedschaft des Heims   
Kurs B  Persönl. Mitgliedschaft