

**Zeitschrift:** Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heimwesen  
**Band:** 53 (1982)  
**Heft:** 12

**Artikel:** "Der Mensch ist, was er isst" - aber er ist noch mehr : 14.  
Fortbildungstagung des VSA für Altersheimleitung und Kaderpersonal  
in Luzern

**Autor:** H.B.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-809928>

### **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:** 13.01.2026

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

# «Der Mensch ist, was er isst» – aber er ist noch mehr

## 14. Fortbildungstagung des VSA für Altersheimleitung und Kaderpersonal in Luzern

Seit 14 Jahren findet jeden Herbst die Fortbildungstagung für Altersheimleitung und Kaderpersonal statt, die man im Kurs- und Veranstaltungsprogramm des VSA wohl kaum mehr wegdenken könnte. Das Thema der diesjährigen, am 16. und 17. November durchgeführten und von *Sr. Wiborada Elsener* (Bremgarten) geleiteten Herbsttagung – «Der Mensch ist, was er isst, Essensformen, Lebensformen» – mag in den Heimen da und dort als ungewöhnlich oder sogar unpassend empfunden worden sein. Dafür erregte es in einer weiteren Öffentlichkeit um so mehr Interesse. Dieses Interesse hängt unzweifelhaft zusammen mit dem wachsenden Gesundheitsbewusstsein, das zum Beispiel im Ruf nach mehr Lebensqualität zum Ausdruck kommt. Der Ruf nach mehr Lebensqualität schliesst Ernährungsfragen mit ein. Nicht zufällig hat der Zürcher «Tages-Anzeiger» eine breitangelegte Ernährungsserie veröffentlicht; erinnert sei hier insbesondere an den Beitrag «Ernährungsfehler auch in Spitälern und Heimen», welcher am 15. Oktober erschienen ist.



Eines der Wahrzeichen von Luzern – die Hofkirche, wo am 17. November der Organist Franz-Xaver Jans zum Ausklang ein sehr schönes Konzert gab.

(Aufnahmen: H. Hügli)

Essen und Trinken sind nicht bloss banalen Zwecken dienende Tätigkeiten. *Dass* ich esse und trinke, bestimmt mich als Mensch in meiner Körperlichkeit. *Was* ich esse und trinke, bestimmt meinen Charakter. So lässt sich etwa der von Ludwig Feuerbach (1804–1872) stammende Satz «Der Mensch ist, was er isst», verstehen. Feuerbachs Denken hat den Dichter Gottfried Keller stark beeinflusst. Aber soll es damit sein Bewenden haben? Feuerbachs Satz engt ein und legt fest. Könnte die Bestimmung des Menschen nicht zugleich über die einengende Festlegung dieses Satzes hinausweisen? Sollte der Mensch nicht auch mehr sein können, als was er isst, und sollte zumal der betagte Mensch (im Heim) nicht die Möglichkeit haben, die einseitig-diesseitige, enge Festlegung zu überwinden?

In Luzern gab es immer wieder Gelegenheit, über diese Fragen nachzudenken. Das vieldeutige Tagungsthema wurde von verschiedenen Blickrichtungen angegangen. Davon wird in den kommenden Heften des Fachblatts VSA noch ausführlich die Rede sein.

### Genügt es, «Ernährungsfehler» zu vermeiden?

Jeder gute Heimkoch weiss davon ein Lied zu singen, dass und wie oft die Postulate der modernen Ernährungswissenschaft kollidieren können mit den überlieferten Essgewohnheiten und persönlichen Vorlieben der Heimbewohner. Darf er sich damit begnügen, «Ernährungsfehler» zu vermeiden? Denn – das weiss er ja ebenfalls – im Heim soll das Essen und Trinken doch mehr sein als bloss Ernährung und Verpflegung, damit sich Pensionäre und Patienten «daheim» fühlen. Worin besteht dieses «Mehr» und wie ist es allenfalls mit dem zusammenzubringen, was als «gesund» gilt oder was der Arzt anordnet? Zur Lebensqualität gehört schliesslich nicht allein die physische Gesundheit, sondern auch das seelische Wohlbefinden.

### Kulturgeschichte des Essens und Trinkens

Die Vortragsfolge im Hotel Union begann am ersten Tag mit *Dr. Alois Anklin* und *Dr. Imelda Abbt* (Luzern) vielversprechend und auf hohem Niveau. In seiner «Kleinen Kulturgeschichte des Essens und Trinkens» spannte Anklin den Bogen weit von den Sumerern (3000 v. Chr.) bis zur Nouvelle cuisine (2000 n. Chr.), wobei er, der wusste, wovon er sprach, mit köstlichen Beispielen aufwarten konnte. Ich habe, was Anklin sagte, als richtigen Aufsteller empfunden. Die Küche der alten Griechen wurde von der ägyptischen und römischen Küche der Oberschicht übertroffen, was freilich nicht heisst, dass die Feinschmeckereien der damaligen Zeit uns das Wasser im Maul zusammenlaufen lassen müssen. Das Mittelalter ist, was die Küchen-Kultur betrifft, eher zu den «schweigenden





Kaffeeplausch vor Beginn: Jeder berichtet jedem über die Strapazen der Anreise.

Jahrhunderten» zu rechnen. Von der mittelalterlichen Küche lösten sich erst die italienische, dann die französische Küche ab, um im 17. Jh. die erste Blüte zu erleben. Den küchenkulturgeschichtlichen Tour d'horizon schloss der Referent mit einem wunderschönen Lob auf den Wein und auf das Brot ab, die er als «das menschlichste Getränk» und als «die menschlichste Speise» bezeichnete. Beide, Brot und Wein, seien «reine Gaben der Natur; der Mensch habe nur kultiviert und veredelt, was er vorgefunden habe. «Mit Ackerbau und Weinbau begann die menschliche Kultur.» Das Wort «Kultur» sei vom Wein- und Ackerbau nicht zu trennen, denn ursprünglich habe «Kultur» beides bedeutet. «Brot und Wein wurden ausgewählt, Zeichen und Kleid Gottes zu sein. In Brot und Wein wurde ein neuer Bund gestiftet; in Brot und Wein sind die Tafelfreuden für alle Zeiten geadelt worden.»



«Der Mensch ist, was er isst . . .» – das gibt ein wenig zu denken: Frau M. Stocker (Küsnacht) und Frau H. Bösch (Urnäsch).

## Wo es allein auf die Stillung des Hungers ankommt . . .

Imelda Abbt ihrerseits sprach vom Essen als Kulturschöpfung, vom Essen, das in der Begegnung mit Freunden zum Mahl wird, und vom Essen als Ausdruck der Sehnsucht nach dem Unsagbaren. Auch sie wartete mit höchst anschaulichen, eingängigen Beispielen auf. Zu Ur-Zeiten stand für den Menschen die Stillung des Hungers im Vordergrund, und in jenen Zeiten traf der Feuerbachsche Satz voll auf ihn zu. Wo es lediglich auf die Stillung des Hungers ankommt und darum geht, sich Nahrung einzuverleiben, unterscheidet sich der Mensch kaum vom Tier (Brillat-Savarin: «Le plaisir de manger nous est commun avec les animaux. Le plaisir de la table est particulier à l'espèce humaine»). Nicht zufällig beginnt die Geschichte der Menschheit mit dem Sammler, dem Jäger, dem Fischer, dem Ackerbauern, der nach seiner Hauptnahrungsquelle benannt wird. Später, je mehr sich die Kultur differenziert, lockert sich die ursprünglich enge Beziehung zwischen Essen und Sein. Im Lauf vieler Jahrhunderte entstehen zahlreiche unterschiedliche Ess- und Trink-Kulturen, auch verschiedene Verhaltensregelungen. Aber noch heu-



Ein Tässchen in Ehren kann niemand verwehren – zumal an einer Tagung, die dem Essen und Trinken gewidmet ist.

te, da die Nahrungsmittelproduktion für Gewerbe und Industrie nur noch *ein* Sektor neben anderen ist, betrifft das Essen und Trinken den *ganzen* Menschen.

## . . . gibt es keine mitmenschliche Begegnungen

Eine andere Dimension tut sich auf, wo das Essen und Trinken zu mitmenschlichen Begegnungen führt und wo wichtig wird, was man «die Atmosphäre» nennt. Der Mensch isst, um zu leben, aber er lebt nicht bloss, um zu essen. Goethe sagt: «Tages Arbeit, abends Gäste! Saure Wochen, frohe Feste!» Wo man das Essen zur blossen Nahrungsaufnahme reduziert, zur blossen Verpflegung verzwecklicht, herrscht die Mentalität des Habens vor. Wo aber das Essen als an die Gemeinschaft der Speisenden gebunden erscheint, wo es gemeinschaftsbildend wirken kann, erfolgt die Vermenschlichung des («rohen») Genusses – das Essen wird zum Mahl unter Gleichgesinnten und Freunden. Nicht umsonst heisst es, Eheleute sollten Bett und *Tisch* teilen. Mit einem Fremden das Essen zu teilen, mit ihm am gleichen Tisch zu sitzen, bedeutete früher und bedeutet noch heute, ihn als Mensch, als Partner zu akzeptieren.





Peter Bürgi (Bärau), Präsident der Altersheimkommission VSA, und Sr. Wiborada Elsener (Bremgarten) als Tagungsleiterin besprechen die Feinheiten der «Tagungsstrategie» – nun kann's losgehen.



In Brot und Wein sind die Tafelfreuden für alle Zeiten geadelt worden»: Referent Dr. Alois Anklin (Luzern), früherer Chefredaktor der «Luzerner Neuesten Nachrichten».



Dr. Imelda Abbt, im VSA zuständig für die Fortbildung und das Kurswesen: «Das Mahl stiftet Gemeinschaft und wird zum Zeichen, das auf die Gemeinschaft mit dem Göttlichen hinweist.»



Margret Ryser (Bern) warnt davor, ernährungsphysiologisch gebotene Neuerungen im Heim à tout prix und gleichsam auf einen Schlag durchzusetzen. Frau Ryser ist Seminarleiterin, ihr Fachgebiet: Ernährungslehre.

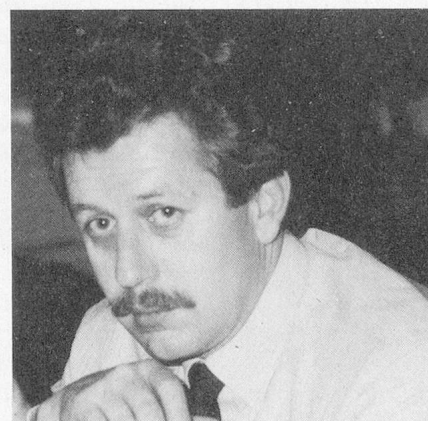


«Man isst auch mit den Augen»: Marianne Kaltenbach (Luzern), in den Fragen der Gastronomie versiert, hat sich als Verfasserin vieler Kochbücher einen Namen gemacht. Sie führt im Hauptberuf ein Spezialitätenrestaurant.

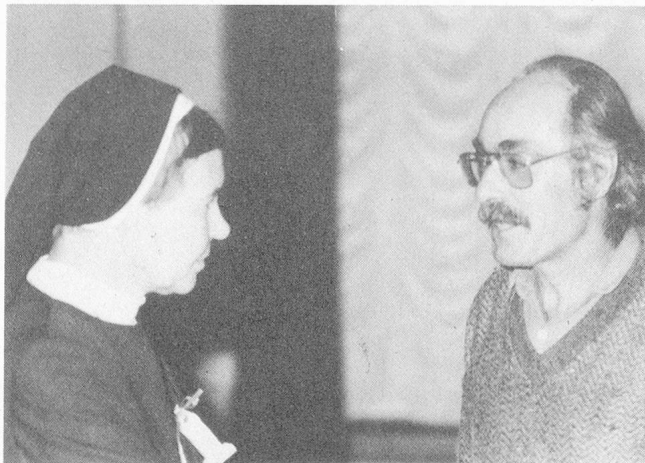


Gluschtige Rezepte aus «Grossmutter's Kochbuch»: Die Gestaltung der Menüpläne und die Höflichkeit im Umgang mit den Pensionären gehören zusammen zur Pflege des Atmosphärischen im Heim, sagt Maria Züblin (Cham).

Die in Luzern gehaltenen Vorträge können einzeln in Tonband-Kassetten beim Sekretariat VSA (Tel. 01 252 49 48) bestellt werden.  
Preis pro Kassette Fr. 40.–.



Der Chef und sein Chef: Verwalter Th. Stocker (rechts), Präsident des VSA, und sein Küchenchef als aufmerksame Zuhörer.



«Schwere haben es schwer»: Der Arzt Dr. Eric Noser (Luzern) räumt ein, dass das seelische Wohlbefinden des Heimbewohners vor der Ernährungsphysiologie kommt, wenn es um die Lebensqualität geht.

des Essens und Trinkens zu verstärken und den gemeinsamen Mahlzeiten der Heimbewohner möglichst oft einen festlichen Rahmen zu geben.

### Ausgleich zwischen «gesundem» und «gutem» Essen

Auf einer anderen, mehr «praktischen» Ebene lagen die Vorträge von Margret Ryser (Bern), Marianne Kaltenbach (Luzern) und Maria Züblin (Cham). Margret Ryser, Direktorin des Kantonalen Haushaltslehrerinnenseminars und Verfasserin des Buches «Gut essen – gesund essen», deren Hauptfachgebiet der Ernährungslehre bildet, suchte vor allem zu zeigen, wie der nötige Ausgleich zwischen dem physiologisch Richtigen der Betagtenernährung und den Gewohnheiten oder Vorlieben der Pensionäre, zwischen «gesundem» und «gutem» Essen bewerkstelligt werden könne. Viele «gute» Speisen haben einen ernährungsphysiologisch geringen oder problematischen, dafür aber einen um so höheren Prestige-Wert. Aber auch die Umkehrung ist möglich. Die Referentin warnte davor,



Heimköche im ernstesten Gespräch – in der Küche befinden sie sich oft zwischen Hammer und Amboss: Die Mitglieder der Erfä-Gruppe Altersheimköche Zürich.



Andacht oder Konzentration? Heinrich Riggenbach (Bern) im Kreis von Mitarbeiterinnen.



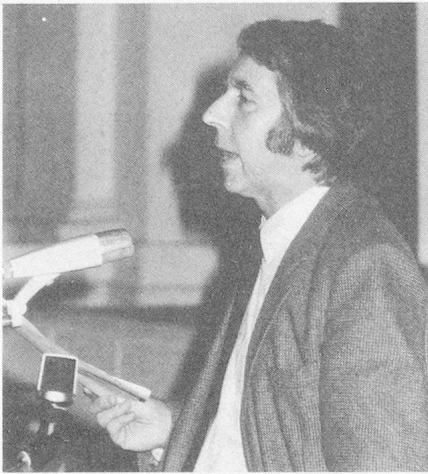
Fröhlichkeit wirkt «ansteckend»: Sr. Trudi Wenger vom «Sonnenhof» in Küsnacht-Erlenbach.

### Dritte Dimension: Fest und Festmahl als Zeichen

Als Beispiel für die dritte Dimension, in welcher das Essen zum Ausdruck der Sehnsucht nach dem Unsagbaren, dem Unbegreiflichen, dem Heiligen wird, nannte Imelda Abbt das griechische Gastmahl (Symposion), das sowohl profanen (weltlichen) als auch religiösen Charakter hatte. Dahinter stand die Idee, dass das Mahl unter Freunden gemeinsam mit den Göttern eingenommen werde. Durch die Teilhabe der Götter wurde das Mahl zum Fest, bzw. zum Festmahl. Feste solcher Art verwandeln die «gewöhnliche» Zeit in eine «hohe» Zeit, die von schöpferischen Augenblicken getragen ist: Das Essen wird zum Festessen; das Festessen wird zum Mahl; das Mahl stiftet Gemeinschaft und wird zum Zeichen, das auf die Gemeinschaft mit dem Göttlichen hinweist. In jedem Heim wird man danach trachten, die gemeinschaftsbildenden Wirkungen

ernährungsphysiologisch gebotene Neuerungen à tout prix und gewissermassen auf einen Schlag im Heim durchsetzen zu wollen. Auch die psychischen Wurzeln des Wohlbefindens der Heimbewohner sind zu berücksichtigen. Wo der betagte Mensch am Tisch das Gefühl hat, nicht mehr «daheim» zu sein, sondern «auswärts» essen zu müssen, erweisen sich alle Neuerungen letztlich als kontraproduktiv. Es gibt keine allgemein verbindlichen, zentral zu erlassenden Regelungen, sondern – glücklicherweise – bloss regionale Lösungsversuche, bei denen auch die Herkunft und die persönliche Biographie der Pensionäre und Patienten berücksichtigt werden können. Im Zweifelsfall sei das seelische Wohlbefinden des Betagten wichtiger, sagte Margret Ryser. «Ich persönlich würde so weit wie möglich gehen», denn der Entscheid könne nur im Heim, das heisst nahe beim Betagten selbst, jedoch nicht in der Schule und nicht von der Wissenschaft getroffen werden.

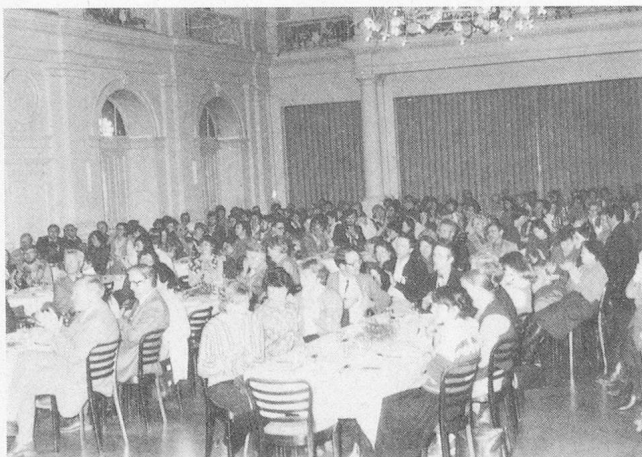




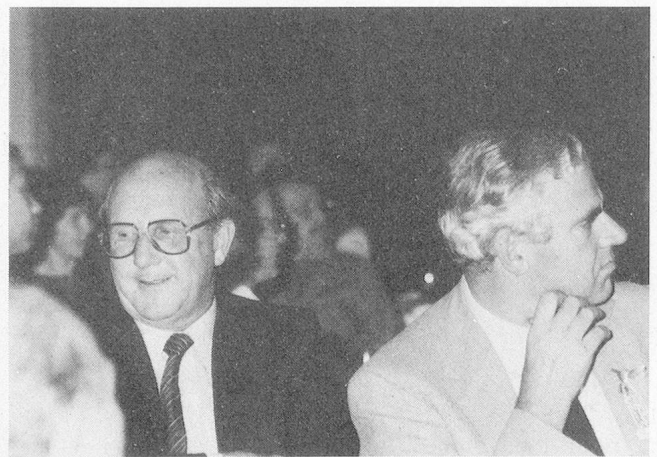
Unsere Zeit hat, sagt Josef Osterwalder (St. Gallen) in seinem grossartigen Schlussreferat, für jedes «Problem» gleich den Fachmann, den Spezialisten zur Hand, aber der Experte garantiert nicht, dass das Essen zum Mahl wird und zu Begegnungen führt.



Erste Auswertung: Zu viele Vorträge, zu wenig Aussprachen und Diskussionen? Kurt Buchter, Adjunkt im Fürsorgeamt der Stadt Zürich, im Gespräch mit Frau Gertrud Fleckenstein, Vorgängerin in diesem Amt.



Abendunterhaltung im grossen Saal des Hotels Union: Die VSA-Leute applaudieren dem Vertreter der Regierung, Regierungsrat Dr. K. Kennel, der die Grüsse der Behörden von Stadt und Kanton Luzern überbringt.



Spitalverwalter R. Züblin (rechts), Präsident der VSA-Sektion Zentralschweiz, preist in seinem Grusswort die Schönheiten Luzerns und beeindruckt damit auch den Luzerner Regierungsrat Kennel.



Der Vertreter des Stadtrates, Stadtrat F. Lanz, achtet scharf darauf, ob sich der regierungsrätliche Sprecher an die Luzerner Faustregel halte: Churzi Rede – langi Broodwürscht.



Der Luzerner Chansonnier Hugo Sidler (rechts), singt, begleitet vom Trompeter Werner Bucher und vom Gitarristen Hanspeter Dommann, das Lied von der «Miss IQ 80».

Stadtbesichtigung zum Abschluss: Die Hofkirche (links) und der Wasserturm (den man in Luzern auch in Schokoladeform haben kann).



### Viele Rezepte aus «Grossmutter's Kochbuch»

In ähnlicher Weise äusserten sich Marianne Kaltenbach, die gastronomisch versierte Autorin verschiedener Kochbücher, die auf die Bedeutung der Farben bei der Präsentation der Speisen («Man isst auch mit den Augen») hinwies, und die Altersheimleiterin Maria Züblin («Feste, Bräuche, Jahreszeiten auf dem Speisezetteln»), welche viele gluschtige Rezepte aus «Grossmutter's Kochbuch» vorlegte, wobei sie ausdrücklich die Gestaltung der Menüpläne der Höflichkeit im Umgang mit den Heimbewohnern gleichgestellt und beides der wichtigen «Pflege des Atmosphärischen» untergeordnet wissen wollte. Nicht ganz auf ihre Rechnung dürften die Hörer in der Fragestunde mit *Dr. med. Erich Noser* (Luzern) gekommen sein. Ein Merksatz des Arztes: «Schwere haben es schwer.» Immerhin bestätigte auch Noser, dass beim Betagten die Lebensqualität nicht allein vom ernährungsphysiologisch Richtigen abhängt, und dass im Zweifelsfall dem seelischen Wohlbefinden der Vorrang einzuräumen sei.

### Da kann «der Fachmann» nichts «machen»

Zu einem Höhepunkt und zum würdigen Abschluss der Vortragsreihe wurde der Auftritt des letzten Referenten: *Josef Osterwalder* (St. Gallen). Dass eine Essenszeit zur Mahlzeit werde, lasse sich nicht durch Verwendung irgendwelcher Techniken «machen», erklärte Osterwalder einleitend; man könne lediglich danach fragen. Unsere Zeit habe für jedes «Problem» gleich den Fachmann, den Spezialisten, zur Hand. Durch Beizug von Spezialisten und Experten könne jedoch nie garantiert sein, dass das Essen zur Begegnung führe. Charakteristisches Merkmal des Islams sei die Verbeugung, Merkmal der östlichen Religionen die Versenkung. Nur im Christentum und in der Bibel stehen Tisch und Mahl im Mittelpunkt. Weil uns der Sinn für das Essen abhanden gekommen und weil – was der Chaplin-Film «Modern Times» so eindrücklich zeigt – das Essen zur banalen Verpflegung verkümmert ist, hat die heutige Generation auch so viel Mühe mit dem Abendmahl in den Kirchen.

Mühe haben die Menschen mit dem Abendmahl, weil sie von seiner befreienden Wirkung nichts mehr wissen, und

weil sie lieber die Gefangenen ihrer selbst bleiben wollen. Das ist unser Grundproblem: «Wir müssen uns wieder freimachen lassen vom Ur-Egoismus.» Die Krise der Kirchen und der Zerfall der Esskultur sind die beiden Hälften ein und derselben Erscheinung. Wo im Mahl Begegnung erfolgt und Befreiung spürbar wird, geschieht etwas Unerklärliches – geschieht ein «Wunder» von der Art, die das Markus-Evangelium (Speisung der Fünftausend) beschreibt: Das Gefängnis aller Festlegungen wird aufgebrochen. Und in diesem Aufbruch erst kann der Sinn von Brot und Wein wieder aufscheinen. Brot und Wein enthalten Spuren des Himmels und der Erde. Zur Verdeutlichung zitierte Osterwalder die schöne Beschreibung des Kruges aus Martin Heideggers berühmtem Aufsatz über das Ding.

### Orgelkonzert und Stadtbesichtigung zum Abschluss

Die Behörden von Stadt und Kanton Luzern liessen sich im Hotel Union durch Regierungsrat Dr. K. Kennel, Stadtrat F. Lanz und Fürsorgeinspektor W. Gämperle vertreten. Auch Präsident M. Isenegger und Geschäftsführer F. Koller vom Schweizerischen Katholischen Anstaltenverband (SKAV) erwiesen den VSA-Leuten die Ehre ihrer Anwesenheit. Beim gemeinsamen Nachtessen pries *R. Züblin*, welcher namens der VSA-Sektion Zentralschweiz den Willkommgruss entbot, als Zuger die Schönheiten Luzerns mit so viel Verve, dass er damit sogar einheimische Ohren beeindruckte. *Hugo Sidler*, Luzerner Chansonnier, begleitet vom Trompeter Werner Bucher und vom Gitarristen Hanspeter Domann, trug einige eigenwillig-eingängige Chansons vor, darunter das Lied von der «Miss IQ 80», das mir besonders gefallen hat. Zum Ausklang gab *Franz-Xaver Jans* am Nachmittag des 17. November in der Hofkirche ein sehr schönes kleines Orgelkonzert, an welches sich eine Besichtigung der Altstadt anschloss. Wie *Peter Bürgi* (Bärau), Präsident der Altersheimkommission VSA, mitteilte, wird die Herbsttagung 1983 am 9. und 10. November in Solothurn durchgeführt, Thema: «Fördern durch Fördern.» Als Referentin hat die bekannte Gerontologin Prof. Dr. Ursula Lehr (Bonn) ihre Mitwirkung bereits zugesagt.

H. B.