Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen

Band: 55 (1984)

Heft: 1

Rubrik: Aus der VSA-Region Basel

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: 09.12.2025

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

und drei Desserts – alle als Tellerservice angeboten – zu kreieren. Dabei konnten sie nicht einfach ihrem grossen fachlichen Können und ihrer Fantasie freien Lauf lassen, sondern sie mussten sich den in einem Altersheim gegebenen Voraussetzungen unterziehen. Es sind dies die folgenden Kriterien.

Bekömmlichkeit: Eine Speise sollte bei möglichst allen Heimbewohnern ankommen, von ihnen auch ohne Mühe genossen werden können, zudem nicht zu schwer, nicht zu fett- und zu salzhaltig sein.

Zeitaufwand: Die Mahlzeit darf nicht zu personal- und zu arbeitsaufwendig sein.

Kostenpunkt: Das Gericht muss sich finanziell in einem vorgegebenen Rahmen halten.

Am Vortag der Präsentation in Basel kochten und arrangierten die beiden Seebuebe-Köche ihre Gerichte, die sie am frühen Morgen des andern Tages an die Igeho fuhren, um sie dort auszustellen. Ihre Arbeiten wurden von Fachleuten des Schweizerischen Kochverbandes kritisch unter die Lupe genommen, auf ihre Tauglichkeit in einem Altersheim geprüft und Präsentation, Speisenauswahl sowie Zusammenstellung bewertet – mit grossem Erfolg übrigens!

Wie kann nun anhand dieser präsentierten Tellergerichte ein Mittag-, ein Abendessen oder ein Dessert heute in einem Altersheim aussehen? Hier die Vorschläge der beiden Kochkünstler:

Fleischvögel mit einer leichten Füllung aus Rüebli, Speck, Brot und einer leichten Sauce, dazu Lattich mit Mark, garniert mit roten Peperonistreifen und Kartoffelgnocchi.

Felchenfilets Küsnachter Art an einer Sauce mit Dill und Estragon, dazu eine gedämpfte Tomate mit Mangoldblatt geschmückt und mit Wildreis gemischter Reis.

Pouletbrüstchen Sonnenhof mit Tomatenconcassé, einem Dillsträusschen als Garnitur, gedämpfter Gurke und ausgehöhlten, mit Schinken und Rüebliwürfelchen gefüllten Kartoffeln.

Rehmedaillon Tägerhalden an Rahmsauce, mit Eierschwämmli, Speckstreifen und Brotcroûtons garniert. Dazu ein ausgestochener und mit Feigenmus gefüllter Apfel, Rosenkohl und Spätzli.

Gemüseteller, das heisst Blaukabisbündel mit einer Brotpanade, Rüebli mit grünem Stiel, Bohnen, Blumenkohl und Schwarzwurzeln, dazu noch ein pochiertes Ei.

Hauspastete garniert, also eine Tranche Pâté mit rotem Chicoréesalat, Selleriesalat, Sulzwürfelchen, Orangenscheiben und dazu Sauce Cumberland.

Hors-d'œuvre-Teller d'Erlenbach mit einer mit Thon gefüllten Tomate, grünen Spargeln mit Rohschinken, Crevetten, Artischockenherzen und einem Salathäufchen aus Champignons, weissen Spargelstücken und grünen Peperoni. Dazu je nachdem eine Tranche kalter Braten oder Rippli und ein Pouletschenkel.

Haferbrätlinge Grossmutterart, das heisst Haferküchlein aus einem Gemisch von Haferflocken und Gemüsewürfelchen, garniert mit Basilikumblatt und Karotten. Separat dazu Apfelkompott.

Als *Dessert* schliesslich Charlotte royale, Apfelstrudel und Hüppen, gefüllt mit Sabayon und mit Traubenbeeren garniert.

Man registriert es mit Genugtuung: Auch in einem Altersheim wird heute mehr und mehr mit viel Fantasie, Freude am Nichtalltäglichen und – das vor allem – grosse Liebe gekocht! Jede Mahlzeit soll – so das Bestreben der Köche – für die Bewohner eines Altersheims ein kleiner Höhepunkt in ihrem oft doch etwas eintönigen Alltag sein, ein «Aufsteller», wie die Jungen heute sagen, auf jeden Fall eine Abwechslung, die man auch am Esstisch im Kreise der alten Generation gerne akzeptiert, goutiert und entsprechend zu schätzen weiss.

Dieser ausserberufliche Einsatz im Rahmen ihrer täglichen Arbeit in den Küchen zweier Altersheime am See verdient Anerkennung, verbunden mit herzlicher Gratulation für ihr gutes Abschneiden an der Kochkunstausstellung.

(Aus der «Zürichsee-Zeitung» vom 9. 12. 83)

Die Haushaltleiterin im Heim

In der Schweiz gibt es zahlreiche kleine und mittlere Heime verschiedenster Art, wie zum Beispiel Kinderheime, Erziehungsheime, Behindertenheime, Altersheime usw.

Zum guten Image eines solchen Betriebes gehört u.a. der von ausgebildeten Fachleuten vorbildlich geführte hauswirtschaftliche Bereich. Hausbeamtinnen ziehen ihren Einsatz in eher grösseren Betrieben vor und Betriebsassistentinnen sind vielfach zu jung, um einen leitenden Posten zu übernehmen. Diese Lücke wird von den Haushaltleiterinnen geschlossen.

Die Haushaltleiterin – ein noch junger Beruf – wird in allen Bereichen, die zu ihren Aufgaben gehören, gebildet. Ernährung, Haushaltführung, Handarbeiten, Gesundheits- und Krankenpflege, Erziehung, Rechtsfragen, Personalführung und Administration sind die Unterrichtsfächer, welche in einem Jahreskurs vermittelt werden. Der Abschluss wird mit dem eidg. Diplom ausgezeichnet, ist also vom BIGA anerkannt.

Ein Grossteil der ausgebildeten Haushaltleiterinnen arbeitet in einem eingangs erwähnten Heim. Diesen Frauen wird ein Weiterbildungskurs angeboten, der ganz spezifisch auf den Grosshaushalt ausgerichtet ist. Die Berufsschule VI der Stadt Zürich, der Verein für Schweizerisches Heimwesen VSA und der Verband eidg. dipl. Haushaltleiterinnen VEDH haben ein Kursprogramm erarbeitet, welches diesen Bedürfnissen gerecht wird. An einem Wochentag während eines Semesters werden folgende Themen behandelt:

- psychologische Aspekte in der Heimleitung;
- wirtschaftliche Betriebs- und Haushaltführung, das heisst theoretische Vorbereitung auf die Arbeit rund um die Verpflegung im Kollektivhaushalt;
- Personalführung.

Dieser Weiterbildungskurs wurde erstmals vor zwei Jahren durchgeführt. Die Nachfrage ist gross, im Frühling 1984 findet bereits der dritte Kurs statt. Ein Fortsetzungskurs über weitere Themen wird zurzeit geplant.

Dieser berufliche Weg wird hauptsächlich von reiferen Frauen – teils Wiedereinsteigerinnen – gewählt. Die Haushaltleiterin versteht sich, zusätzlich zu ihren administrativen und organisatorischen Aufgaben, auch als praktisch arbeitende Kraft; sie kann somit bei Absenzen von Mitarbeitern deren Arbeitsplatz interimsweise besetzen. Stellenvermittlung: Frau Yvonne Zähner, Wilerstrasse 135, 9620 Lichtensteig.

Vreny Fritsch

Aus der VSA-Region Basel

Herbstversammlung der Heimleiter

Die Mitglieder des Vereins der Heimleiter der Region Basel, VHRB, trafen sich am 15. November 1983 in Sissach zur ordentlichen Herbstversammlung. Zu Beginn stellte Heimleiter Manfred Baumgartner das neue Alters- und Pflegeheim Mühlimatt in Sissach vor: Das Heim ist in knapp zwei Jahren gebaut und seit dem 2. August stufenweise in Betrieb genommen worden. Der Heimleiter rechnet damit, dass schon Ende 1983 alle 67 Betten belegt sein werden. Nach dem Apero orientierte Herr M. Berger vom Sanitätsdepartement des Kantons Basel-Landschaft über «Probleme der Altersbetreuung im Kanton Basel-Landschaft». Der aus der ganzen Region gut besuchte Anlass schloss mit einem gemeinsamen Nachtessen im Restaurant Sonne in Sissach.

G. S.

Aus den Kantonen

Aargau

Im Rahmen mehretappiger Erneuerungsarbeiten des Klosters Muri wird auch das Aargauische Kranken- und Pflegeheim Muri renoviert werden. Die vorgesehenen fünf Etappen werden 1984 in Angriff genommen und die Renovation des gesamten Komplexes soll dann 1989 beendet sein.