

**Zeitschrift:** Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heimwesen  
**Band:** 62 (1991)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Der Mahlzeitendienst von Rapperswil : "Ohne grosses Büro" : Nahrung für Körper und Geist  
**Autor:** Ritter, Erika  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-810262>

### **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:** 24.01.2026

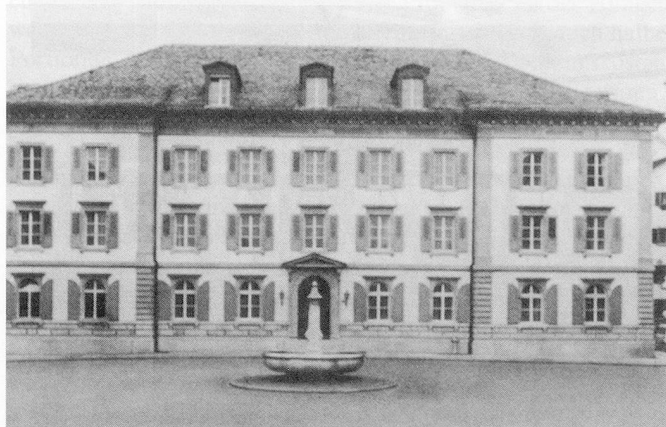
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## «Ohne grosses Büro»: Nahrung für Körper und Geist

Bis jetzt brachte die Fachblatt-Umfrage «Heime im Vergleich» keine grossen Resultate. Vier (!) Heimleiter stellten der Redaktion Unterlagen über ihre Institutionen und speziellen Dienstleistungen zu.

Einer der Briefe kam aus dem Bürgerspital Rapperswil (Altersheim der Ortsbürgergemeinde). Hier amten seit 1979 Franz und Hedi Achermann-Fässler als Heimleiterhepaar. Heimleitung, Personal und vor allem Heimbewohner – zurzeit sind deren 10 über 90 Jahre alt – fühlen sich im stattlichen alten Haus am Rapperswiler Fischmarktplatz sichtlich wohl.

Als Spezialität des Hauses wird in der Gemeinde seit Jahren ein Mahlzeitendienst ab Heimküche organisiert, welcher täglich von 40 bis 50 Betagten beansprucht wird. Freiwillige Helferinnen und Helfer verteilen jeweils die «Kost für Leib und Seele», ihre Arbeit verrichten sie ehrenamtlich.



Im Zentrum von Rapperswil: Das Bürgerspital.

Unmittelbar im Rapperswiler Zentrum, in direkter Nachbarschaft von Bahnhof und Schiffsanlegestelle, steht am Fischmarktplatz das *Spital zum Heiligen Geist*, oder wie es im Volksmund genannt wird, das *Bürgerspital*. Es ist dies ein *Altersheim* – mitten im pulsierenden Leben der Altstadt von Rapperswil gelegen – und wird von der *Ortsbürgergemeinde* betrieben. In 28 Zimmern bietet das Haus betagten Bürgern von Rapperswil die Möglichkeit, beschaulich ihre verdienten Ruhejahre zu verbinden. *Derzeit beherbergt das Heim 29 Bewohner/innen, wovon nur 3 Männer. Zehn von ihnen sind über 90 Jahre alt.* Das Haus, 1845 erbaut, wurde letztmals 1988 gesamthaft erneuert und präsentiert sich nun als modernes, praktisches und stimmungsvolles Heim und vermag in seinen alten Mauern allen baulichen Anforderungen von heute zu genügen. Seit 15 Jahren leben und wirken *Franz und Hedi Achermann-Fässler* im Bürgerspital, dessen Leitung sie 1979 übernahmen. Franz Achermann ist von Beruf Koch, Hedi Achermann Krankenschwester. Das Heim verfügt über keine Pflegeabteilung.

### Der Mahlzeitendienst von Rapperswil

Als Franz und Hedi Achermann die Heimleitung übernahmen, wurden bereits täglich drei oder vier zusätzliche Mahlzeiten für extern wohnende Betagte gekocht. Im Verlaufe der Jahre hat sich daraus auf spontane Art ein *umfassender Mahlzeitendienst für Ältere und Betagte in den Gemeinden Rapperswil und Jona* entwickelt. *Der Rapperswiler Mahlzeitendienst ist eine Dienstleistung, bei welcher niemand finanziell oder anderswie profitiert.* Die Organisation läuft völlig im stillen ab, ohne Trägerverein, ohne Statuten und ohne sonstwie zweckbezogene Institutionen. *Vierzig bis fünfzig Frauen und Männer tragen den Dienst und bringen turnusgemäss täglich rund 50 betagten Menschen ein*

*warmes und vollwertiges Mittagsmenue in die Wohnung.* Dabei bleibt immer noch eine kurze Zeit für ein freundschaftliches Wort oder eine kleine Handreichung übrig.

«Für viele Betagte bildet der Mahlzeitendienst praktisch der einzige Kontakt zur Aussenwelt», wusste Franz Achermann im Gespräch mit der Fachblatt-Redaktorin zu berichten. «So ist es auch mehr als einmal vorgekommen, dass die Helferinnen oder Helfer beim Austragen der Mahlzeiten an Wohnungstüren keine Antwort mehr erhielten und verstorbene Betagte vorfanden.»

Ende der siebziger Jahre begannen Krankenschwestern in der Gemeinde, einzelnen Betagten aus der Küche des Bürgerspitals eine warme Mahlzeit zu besorgen. Dieses Bedürfnis nach etwas «Warmem» verbreitete sich und wuchs, und weil zuwenig Krankenschwestern zur Verfügung standen, bildete sich eine unter sich selbst organisierte freiwillige Frauengruppe. Keine der Frauen (und Männer) hat im Verlaufe der Jahre je eine Spesenrechnung für Fahrkosten oder andere Unkosten gestellt. Gegen 11 Uhr melden sie sich in der Küche des Bürgerspitals, wo inzwischen ein *festangestellter Koch zusammen mit dem Heimpersonal und Rüstequipen der Heimbewohner/innen* die Mahlzeiten vorbereitet hat. Allerdings gelangen die Rüstequipen der HeimbewohnerInnen nur selten zum Einsatz. In leichten Alutellern verteilt, werden die Mahlzeiten in isolierende Boxen geladen und mit dem

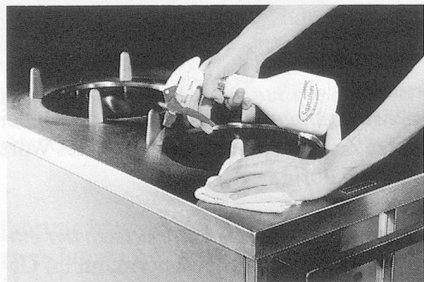


Heimleiter Franz Achermann: «Die Alu-Schalen werden gelegentlich eingesammelt und entsorgt.»

(Foto E. Ritter)

# Unser Küchenservice hinterlässt überall Spuren.

**Lever Sutter. Totale Hygiene für die Grossküche.**



**Gepflegte Chromstahlflächen  
mit Sumall und Sumainox.**



**Sumanet, Sumabac, Sumarein:  
Alles für hygienisch-saubere Küchenmaschinen.**



**Glänzendes Ergebnis beim Geschirr:  
Sumazon und Sumabrite.**



Der Fall ist sofort klar: Wo auf Böden, Arbeitsflächen, Wänden und Geräten eindeutig nichts als blitzblanke Sauberkeit und absolut einwandfreie Hygiene nachzuweisen ist, da war Lever Sutter am Werk. Ein abgebrühter, erfahrener Profi, der systematisch vorgeht und auch nicht die kleinste Ecke auslässt. Ein versierter Spezialist für alles, aber auch wirklich alles, was in der Grossküche auf hygienischem Höchststand sein muss, damit der Chef die Hände frei hat für seine gastronomischen Spitzenleistungen. Von Abzughauben, Backöfen und Chromstahlflächen über Glas, Geschirr und Grill und weiter durchs ganze Küchen-ABC bietet Lever Sutter eine breite Palette von leistungsfähigen und kostengünstigen Produkten für jeden Reinigungszweck und berät Sie systematisch im ganzen Hygiene-Menu. Sehr zu empfehlen!



**Lever Sutter**

**System-Hygiene**

**Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen, Tel. 073 27 27 27, Telefax 073 27 22 53**



Auto von Tür zu Tür gebracht. Jede Mahlzeitenverträgerin kennt ihre Tour: Die vier verschiedenen Routen werden mit den Farben rot, grün, blau oder gelb bezeichnet und beinhalten je 10 bis 15 Mahlzeiten. Die Helfer/innen stehen einmal pro Woche im Einsatz. Als Dank für ihren Einsatz lädt der Ortsverwaltungsrat der Stadt Rapperswil die Verträgerinnen und Verträger des Mahlzeitendienstes jedes Jahr zu einem festlichen Nachtessen ein.

«Für das Heim ergibt sich ausser der zusätzlichen Rüstarbeit keine nennenswerte Mehrbelastung. Im Gegenteil: Der Mahlzeitendienst erlaubte uns, einen vollamtlichen Koch einzustellen, welcher mit gegen 70 bis 85 Mahlzeiten täglich ausgelastet ist.» Abgerechnet wird monatlich einmal durch den Heimleiter. In den letzten Jahren sind die Kosten für eine Mahlzeit von 7 auf 10 Franken gestiegen. «... und wir werden den Preis erneut um 50 Rappen anheben müssen.» Doch gab es bis heute nie irgendwelche finanziellen Schwierigkeiten oder Probleme. Ist der Hunger weniger gross, so können zu einem reduzierten Preis auch halbe Portionen bezogen werden. Personal- und Herstellungskosten sind so berechnet, dass bis jetzt keine Subventionen nötig waren. Preisunterschiede für die Bezüger gibt es nicht.

Das leere Alugeschirr wird von Zeit zu Zeit wieder eingesammelt und in die Alusammlung gebracht. «Mit Rücknahmegeschirr und Abwasch wären Heim und Helferinnen überfordert», stellte Franz Achermann fest. Auch gibt es am Sonntag keinen Mahlzeitendienst mehr. Dafür finden die Betagten meist ihre Mahlzeit am Donnerstag mit einem feinen Dessert ergänzt. Die Menüs sind «bodenständige Kost» und nach dem Geschmack und den Gewohnheiten der Betagten zubereitet. *Eine Menüwahl gibt es nicht. Es gilt der Speisezettel des Altersheims. Diätvorschriften werden allerdings beachtet.*

1990 wurden so – «ohne grosses Büro» – 13 700 Mahlzeiten verteilt.

### Körper und Geist

Für viele Betagte ist der kurze Besuch der Helferinnen und Helfer die einzige Begegnung während des Tages, und auch dieser Besuch dauert nur fünf Minuten, möchten die andern Bezüger doch auch gerne ihr Essen noch warm erhalten. Der regelmässige Kontakt schafft jedoch Beziehungen und hat auch schon verschiedentlich zu freundschaftlichen Begegnungen geführt. In anderen Fällen können betreuende Angehörige während ihrer Ferienabwesenheit abgelöst werden.

«Für einzelne Betagte ergab sich so ein Vor-Kontakt zum Heim. Der Eintritt wurde erleichtert. Euch kenne ich ja und ich weiss, was es bei euch zu essen gibt, ein nicht unwesentlicher Faktor.»

Der Mahlzeitendienst gehört in vielen Gemeinden zum Dienstleistungsangebot für die Betagten und wird zumeist von der Pro Senectute im Tiefkühlsystem mit Menüwahl betreut. Dass die Küche im Altersheim als Lieferant für die tägliche warme Mahlzeit eingesetzt wird, gehört wohl eher zu den Ausnahmen. (So in Wiedlisbach und Gossau.) Zudem: Ohne freiwillige Helferinnen und Helfer liesse sich dieser Dienst nicht verwirklichen.

«Doch die Frauen und Männer sehen einen Sinn in ihrer Arbeit und helfen gern.» Alle Beteiligten haben die Erfahrung gemacht, dass dieser Dienst eine gute Sache ist ... und wie bereits erwähnt, eine grosse zusätzliche Belastung für das Heim ist es nicht.»

Dass die Betagten mit der «Küche» zufrieden sind, das glaubt man gerne – die Rüebliorte für die Redaktorin schmeckte jedenfalls ausgezeichnet.

Erika Ritter



Verein für  
Schweizerisches Heimwesen

## Heim-Verzeichnis

Ein Heimverzeichnis, wozu?

Um Versorgern, Heimen und anderen Interessierten einen umfassenden Überblick über das gesamte Angebot an Betreuungsplätzen im Erziehungsbereich zu verschaffen.

Das Heimverzeichnis VSA umfasst gegenwärtig 205 Institutionen in der deutschsprachigen Schweiz, geographisch geordnet und mit allen wichtigsten Informationen in einem einheitlichen Raster vorgestellt.

Heime für Kinder- und Jugendliche  
Heilpädagogische Pflegefamilien  
Sozialpädagogische Wohngruppen  
Grossfamilien

Jährlich einmal erhalten Sie automatisch Änderungen und Neuzugänge gegen zusätzliche Verrechnung. Mit diesem Service verfügen Sie somit laufend über ein aktuelles Nachschlagewerk.

**Preis:** Fr. 74.– inkl. Ordner (zuzüglich Porto und Verpackungskosten)

### Ich bestelle ein Heimverzeichnis

☐ Heimverzeichnis inkl. Ordner Fr. 74.–

Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Unterschrift und Datum \_\_\_\_\_

Ich nehme davon Kenntnis, dass ich zirka jährlich automatisch eine Nachlieferung der ergänzten und korrigierten Blätter gegen Bezahlung erhalten werde. Die Nachlieferung kann ich jeweils bis Ende des Jahres **schriftlich** abbestellen.

Bitte einsenden an:

VSA Verein für Schweizerisches Heimwesen  
Verlag, Seegartenstrasse 2  
8008 Zürich, Tel. 01 383 47 07