

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 65 (1994)
Heft: 11

Rubrik: Bouquet garni : Seite für die Küche

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: 29.01.2026

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

Festliches Nachtessen für Bewohnerinnen und Bewohner und ihre Angehörigen in der Bodenmatt, Malters

FRÖHLICHER ABEND IM RAHMEN EINER PROJEKTARBEIT

Von Vreni Amrhyn

Der Heimverband Schweiz hat dieses Jahr folgenden Kurs zum ersten Mal angeboten: «Die Heimköchin/Der Heimkoch». Jeder Teilnehmer führt unter Anleitung und Begleitung eine eigene Projektarbeit in seinem Heim durch. Diese Projektarbeit gilt als Abschlussarbeit und dient zugleich auch als Schlussqualifikation.

Frau Anita Gerzner, Bereichsleiterin Küche im Alterswohnheim Malters, hat diesen Kurs besucht. Als Projektarbeit hat sie, in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen des Hauses, ein festliches Nachtessen für die Bewohner und Bewohnerinnen des Heimes und ihre Angehörigen organisiert. Dieses Nachtessen war eine ganz prima Idee.

So war der 17. September 1994 ein ganz besonderer Tag im Alterswohnheim Bodenmatt in Malters. Als «Dankeschön» für das gute Miteinander organisierten die Verantwortlichen der Bodenmatt ein festliches Nachtessen für die Bewohnerinnen/Bewohner und ihre Angehörigen.

Unser gemeinsames Ziel ist: «Dem Bewohner ein Daheim zu geben für seinen letzten Lebensabschnitt, ein Daheim mit etwas Liebe und Geborgenheit und möglichst normalem Leben.» Um dieses



Ein liebevoll gedeckter Tisch – praktischer Einsatz aus dem Gelernten im «Heimkoch/Heimköchin».

Ziel zu erreichen, braucht es die Hilfe aller, der Bewohnerinnen/Bewohner, ihrer Angehörigen und der Verantwortlichen des Heimes.

Die Idee des festlichen Nachtessens ist bei allen gut angekommen. Das bewies der grosse Aufmarsch der Gästeschar. Von den 60 Bewohnerinnen/Bewohnern hatten 45 Personen ein oder zwei Angehörige zu Gast. Nebst einem feinen Essen bei Kerzenschein, erhielten die 118 Teilnehmerinnen/Teilnehmer wichti-

tige Informationen von Heimleiter Ignaz Amrhyn über das aktuelle Geschehen im Heim. Auch wurde das Bodenmatt-Kaderpersonal vorgestellt. Und immer wieder hiess es: «Wir sind eine grosse Familie, die Bodenmatt-Familie. Wir alle brauchen einander, möchten füreinander da sein und miteinander reden.»

Es war ein gemütlicher Abend. Wir danken den Bewohnerinnen/Bewohnern und ihren Angehörigen nochmals herzlich für ihr Interesse. Gerne möchten wir nächstes Jahr wieder einladen. ■



Dank an die Köchin Anita Gerzner (stehend, links).

Harmonie im Herbst

WILD AUF DIE SANFTE TOUR*

Mit einem wahren Finale verabschiedet sich im Herbst die Natur. Felder und Bäume laden zur Ernte ein, erdige Düfte steigen aus dem Boden auf, und über den Wäldern liegt ein zarter Farbschleier.

Die goldenen Monate zeichnen sich auch kulinarisch durch eine aussergewöhnliche Harmonie aus. Ein gepflegtes Wildgericht beispielsweise wird zu einem Hochgenuss, wenn die herbstlichen Köstlichkeiten aufeinander abgestimmt sind.

Wild steht für Qualität

«Hirsch- und Rehfleisch sind ausgesprochen fettarm und liefern nur knapp 100 kcal pro 100 Gramm», weist Roland Jeanmaire, Leiter der Abteilung für Ernährung, Nestlé Schweiz, auf die Qualität von Wild hin. Ein weiterer Vorzug: Der Cholesteringehalt eines Rehschnitzels ist im Vergleich zu einem Kalbsfilet nur halb so hoch. Das Spicken mit Speck ist in der modernen Küche nicht mehr en vogue. Ernährungsbewusste Geniesser achten vermehrt auf den Fettkonsum und legen Wert auf originelle, leichte Beilagen.

Wild harmoniert ausgezeichnet mit herbstlichem Gemüse und Obst. Zur Wahl stehen Rotkraut, Rosenkohl oder Knollensellerie in Kombination mit Holunderbeeren, Birnen, Preiselbeeren, Quitten oder Feigen. An Kräutern und Gewürzen bieten sich Thymian, Kreuzkümmel oder Nelkenpfeffer (Piment) an. Kastanien und Pilze eignen sich nicht nur als klassische Beilagen, sondern geben

Die Kunst der Zubereitung von Wild hielt schon der französische Gastrosoph Brillat-Savarin hoch, als er bemerkte:

«Unter den Augen eines kenntnisreichen Koches geht das Wildpret eine Unzahl von Veränderungen und Umwandlungen ein und liefert die meisten Hochgeschmackschüsseln, welche die höhere Küche zusammensetzen.»

auch einer Suppe Rasse und Klasse, wie unser Rezept zeigt.

Herbstliche Symphonie

- Kastaniensuppe mit Steinpilzen
 - Hirsch-Entrecôtes an Holundersauce, mit Feigen garniert
 - Gemüsebeilage
 - Knöpfli
 - Fächer-Birnen
- Alle Zutaten für vier Personen.



Kastaniensuppe mit Steinpilzen

Zutaten: 150 g Kastanien, frisch oder tiefgekühlt, geschält; 5 dl Wasser; 10 g Steinpilze, getrocknet (frische: 150 g, geröstet, klein geschnitten); 3 dl Wasser, lauwarm; 1 EL Olivenöl; 1 kleine Zwiebel, gehackt; 2 Zweige Bohnenkraut, Blätter abgezupft; 1 dl guter Rotwein; 1 KL Salz; wenig Pfeffer; 1 dl Saucen-Halbrahm; 10 Schnittlauchhalme, fein geschnitten.

Zubereitung: Die Kastanien mit dem Wasser im Dampfkochtopf während 15 Minuten weichkochen, anschliessend mit dem Stabmixer pürieren. Die Steinpilze in dem lauwarmen Wasser 15 Minuten einweichen, wenn nötig klein schneiden. Das Einweichwasser beiseite stellen. Das Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Bohnenkraut und Pilze dünsten, mit den pürierten Kastanien, dem abgesiebten Einweichwasser und dem Rotwein ablösen. Die Suppe 20 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rahm verfeinern. Die angerichtete Suppe mit dem Schnitt-

lauch bestreuen. Geröstete Brotwürfel dazu servieren.

Hirsch-Entrecôtes an Holundersauce, mit Feigen garniert

Zutaten: 4 Hirsch-Entrecôtes oder 8 Reh-Nüsschen (600 g), ½ Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen; Salz, Pfeffer, Thymian; 2 dl Rotwein; 2 EL Zucker; 4–6 frische Feigen, halbiert; 2 EL Erdnussöl; 2 dl Wildfond; 1 dl Rotwein; 100 g Holunderbeeren, abgezupft; 1 dl Maggi-Bratensauce; 1 dl Saucen-Halbrahm; 1 KL Zucker; wenig Pfeffer und Salz.

Zubereitung: Das Fleisch würzen. Den Rotwein mit dem Zucker aufkochen, die Feigen beifügen, 1 Minute blanchieren und beiseite stellen. Das Öl erhitzen, die Entrecôtes auf beiden Seiten kurz und kräftig anbraten, herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Das restliche Öl mit Haushaltspapier auftupfen, den Wildfond, Rotwein und den Holunder zugeben und während 5 Minuten kochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, die Bratensauce zugeben, aufkochen, mit Rahm verfeinern und abschmecken. Die Entrecôtes auf vorgewärmede Teller anrichten, die Sauce dazugießen und mit den Feigen garnieren.

Tip: Gemüsebeilagen, wie Rotkraut oder Rosenkohl, und Knöpfli dazu servieren.

Fächer-Birnen

Zutaten: 100 g Zucker; ½ l Wasser, heiß; 1 EL Zitronensaft; 4 Birnen, geschält, halbiert; 200 g Blancbattu; wenig Ingwer, frisch geraffelt oder 2 Msp Zimtpulver; 2 Prisen Salz; 8 Pistazienkerne, grob gehackt.

Zubereitung: Den Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne caramellisieren. Wenn er schäumt, vom Feuer nehmen und das heiße Wasser sorgfältig dazu gießen. Den Zitronensaft und die Birnen beifügen und 10 bis 15 Minuten kochen, bis die Birnen weich sind. Diese aus der Flüssigkeit heben und auskühlen lassen. Die Sauce auf 1 dl einkochen und auf vier flache Teller verteilen. Die Birnen fächerartig einschneiden und auf die Teller setzen, dabei ein wenig flach drücken. Blancbattu würzen und löffelweise auf die Teller anrichten. Mit Pistazien bestreuen.

* Pressedienst Nutrition, Flühgasse 17, 8008 Zürich.