

**Zeitschrift:** Fachzeitschrift Heim  
**Herausgeber:** Heimverband Schweiz  
**Band:** 66 (1995)  
**Heft:** 12

**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:** 07.02.2026

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

Abschlußsequenz des 2. Weiterbildungskurses «Die Heimköchin/der Heimkoch»

# LEHRE MICH DIE KUNST DER KLEINEN SCHRITTE

Von Eva Johner Bärtschi

Mit diesem Gedanken von Antoine de Saint-Exupéry schloss Markus Biedermann die kleine Feier am Ende des Weiterbildungskurses «Die Heimköchin/der Heimkoch» am 31. Oktober in Wiedlisbach ab. Diese Worte illustrierten auch in sehr schöner Weise die Abschlussarbeit der Kursteilnehmerin Therese Baumgartner, welche als letzte in dieser zweitägigen Abschlußsequenz souverän und klar ihr Thema mit dem Titel «Kommunikation und Gesundheit» vortrug. Diese Arbeit wird in der nächsten Nummer der Fachzeitschrift in gekürzter Fassung publiziert werden.

Aber jetzt von Anfang an! Vierzehn Projektarbeiten von zwölf Männern und zwei Frauen waren das Resultat eigenständigen Schaffens, welches von den Teilnehmern und Teilnehmerinnen dieses Weiterbildungskurses, neben den fünfzehn Tagen Wissensvermittlung durch verschiedene Referenten, verlangt wurde. Geleitet wurde der Kurs durch Dr. Annemarie Engeli, Bildungsbeauftragte des Heimverbandes Schweiz, und Markus Biedermann, Küchenchef des Oberaargauischen Pflegeheims Wiedlisbach. Anwesend war auch Andreas Platz, Küchenchef im Spital Herzogenbuchsee und Fachreferent in Diätfragen.

Als bunter Strauss von Ideen präsentierten sich die Projekte, erprobt durch die von der Kursleitung geforderte (und zu dokumentierende) Umsetzung in die Praxis.

Der erste Tag begann mit der Vorstellung des Projekts «Zäme läbe, zäme feschte» von Markus Affolter, der im Blinden- und Invalidenheim Rothrist den Kochlöffel schwingt. Gunther Hoffmann, Chefkoch im Altersheim Kappelhof, sprach über «Mithilfe in der Küche»: sein Ziel war, durch das Angebot von Mitarbeit in der Küche und durch zeitweilige Selbstbedienung an den Wärmeservicewagen die Pensionäre

zu mobilisieren und in ihrer Eigenständigkeit zu fördern. Obwohl sich die Begeisterung zunächst in Grenzen hielt, konnte durch die wiederholte Durchführung der Aktion ein gewisser Gewöhnungseffekt erzielt werden: heute wird eine solche Form der Essensausgabe jedesmal zu einem Erlebnis.

**«Wir sind für die Heimbewohner da und nicht die Heimbewohner für uns»**

Auch Reto Stöckli, der im Alters- und Pflegeheim Eiche, Dagmersellen, kocht, begann mit seiner «Menuplanung im Heim» mit kleinen Schritten. Er hoffte, mittels gemeinsamer Menuplanung mehr auf die Bedürfnisse der einzelnen Bewohner eingehen zu können; mehr Einflussnahme wäre möglich, ihr Selbstwertgefühl sollte gestärkt, die Kommunikation gefördert werden. In Gesprächssitzungen mit einer Gruppe Interessierter begann man «klein» – mit der Auflistung einiger gewünschter Menukomponenten, erst später mit der Zusammenstellung ganzer Menus.



Gruppenbild mit Kursleitern: ...und dann ging es zurück in die Küche! Abschlußsequenz «Der Heimkoch/die Heimköchin».

(Foto Eva Johner Bärtschi)

Heute hat sich die Beziehung zwischen Bewohnern und Küchenpersonal spürbar vertieft: man trifft sich in der Küche, Bewohner bringen Bilder mit, Anregungen, Menuvorschläge aus den Ferien usw. Dabei ergeben sich natürlich auch Gespräche, die weit übers Essen hinausgehen. Auch Spezialitätenwochen haben zur Öffnung der Küchentüren mit beigetragen.

Die Projektarbeit von *Josef Odermatt* vom Altersheim Chlösterli in Unterägeri, der mit Schülern und Altersheimbewohnern gemeinsam ein Mittagessen gestaltete, wird in einer der nächsten Nummern der «Fachzeitschrift Heim» unter dem Titel «Brückenbauen» ausführlich dargestellt werden. *Bruno Zähler*, Chefkoch im Alters- und Pflegeheim Bruggwiesen in Effretikon, besuchte gleich nach dem ersten Teil des Weiterbildungskurses alle Hausgäste einzeln in ihren Zimmern. Diese persönliche Kontaktnahme wurde von den Betagten sehr geschätzt; Lob und Kritik an der Küche konnten angebracht werden, doch spielte das Essen in den Gesprächen häufig nur noch eine Nebenrolle. Thema seiner Projektarbeit war eine «Essenszeit-Verschiebung» – bei seinen Besuchen stellte sich heraus, dass die meisten Heimbewohner die Verschiebung der drei Essenszeiten um je eine halbe Stunde sehr begrüßen würden. Bruno Zähler nahm diese Anregung auf; die Heimleitung (welche den Vorschlag unterstützte), das Pflege- und Betreuungspersonal wurden informiert. Den Widerständen von Mitarbeitern, die die Kürzung ihrer Sommerabende befürchten, hielt er sein Argument entgegen: «Wir sind für die Heimbewohner da und nicht die Heimbewohner für uns.» Seit dem 1. April 1995 gelten die neuen Essenszeiten; die Kritik ist vorwiegend positiv, einige zusätzliche Massnahmen, wie die Öffnung der Speisesaaltüre eine Viertelstunde vor Essensbeginn, haben zum Gelingen dieses Experimentes beigetragen.

### Wankende Mythen

*Anita Bolt* vom Wohnheim «Landscheide», einer Institution, in der achtzehn Frauen mit geistiger Behinderung und/oder psychischer Erkrankung ihr Zuhause gefunden haben, hatte das Thema «Die Küche im Laufe der vier Jahreszeiten» gewählt. Ihr Anliegen war es, den Alltag der Bewohnerinnen durch das Schaffen von kleineren und grösseren Höhepunkten aufzulockern und Zeichen zu setzen: es müssten nicht immer nur die Kalenderfeste sein, wichtig war es für sie auch, eigene Traditionen zu schaffen. Nach einem Informations-



Die Bewohner helfen mit.

Fotos Oskar Brülisauer

abend über Ess-Kultur wurden mehrere Ideen in die Tat umgesetzt: so entstand ein «Wunschkästli» für spontane Wünsche und Ideen der Behinderten, eine Hitliste der Lieblingssessen wurde erstellt, die Bewohnerinnen halfen mit beim Backen, Gützlen und Kochen, beim Zusammenstellen einer Liste von Saisongemüsen. Neben den «gewöhnlichen» Festlichkeiten im Heim gibt es auch einmal im Jahr einen Tag, an dem sich jede Bewohnerin ihr Lieblingssessen wünschen kann – da geht's, wie Anita Bolt sagt, in der Küche rund!

Wie der Weg von der Idee eines Frühstücksbuffets zur Einführung verläuft, das beschreibt *Mathias Burgermeister* vom Alterswohn- und Pflegeheim Region Sulgen in seiner Projektarbeit «Frühstücksbuffet». Es ging ihm darum, auch von der Küche her dem Sonntag ein unverwechselbares, festliches Gesicht zu geben, die Pensionäre die Zutaten zum Sonntagsfrühstück selber wählen zu lassen und ihnen damit eine Freude zu bereiten. Auch er stiess bei der Küchenbelegschaft auf die grösste Skepsis, die aber nach den ersten gelungenen Anlässen verflog. Die Wünsche der Pensionäre erforschte er nach einer Informationsstunde mit einem Fragebogen. Dabei kamen zu seiner Überraschung auch einige «Mythen» ins Wanken: beispielsweise wurden mehr verschiedene Brotsorten, dafür weniger Zopf am Sonntag verlangt, Fleisch wurde sehr wenig gewünscht, dafür eine grosse Fruchtauswahl, Frucht- und Naturjoghurt bevorzugte man gezuckert, nicht light! Durch Aufforderung zu «Nachbars- und

Mitbewohnerhilfe» konnten zugleich die Pensionäre zu mehr Aktivität verleitet als auch die Mitarbeiter entlastet werden. Das Echo jedenfalls war sehr positiv: das erste Frühstücksbuffet war das Gesprächsthema in den folgenden Tagen, Heimbewohner, die am Sonntag gewöhnlich ausschliessen, liessen es sich nicht nehmen, am Buffet zu erscheinen, die Beziehungen zwischen Koch und Heimbewohnern haben sich verbessert. Vorläufig findet das Frühstücksbuffet einmal im Monat statt, das Ziel von Mathias Burgermeister für die nahe Zukunft ist jedoch: ein Frühstücksbuffet jeden Sonntag.

### «Unser Tempo ist nicht das Tempo der Behinderten»

Der zweite Tag der Abschlußsequenz begann mit dem Referat über «Öffentlichkeitsarbeit» von *Stefan Kaiser*, Küchenchef im Schulheim Kronbühl, St.Gallen, einem Heim für körper- und geistigbehinderte Menschen. Auch *Oskar Brülisauer* ist in einem Behindertenheim tätig und bereitete mit Koch- und Backgruppen ein Oktoberfest vor. Dies gab einerseits den Hausbewohnern Einblick in die Küchenarbeiten, andererseits war es auch ein grosser Lernprozess für den Küchenchef selber: «Während der Vorbereitungen stellte ich fest, dass die Bewohner bei alltäglichen Handgriffen grosse Mühe hatten. Meine Reaktion war meist, dass ich die Arbeit selber machen wollte, doch ich wurde dann von Frau Roth (Gruppenleiterin, Projektbegleiterin) aufmerksam gemacht, dass es sinnvoller sei, die



Bewohner selbständiger werden zu lassen. Die Konsequenz daraus war, dass bei den Vorüberlegungen mehr Zeit für das Erlernen einer neuen Technik eingeplant wurde. So lernte ich auch geduldiger zu werden. Ein grosser Lernprozess für mich war, dass ich bei der Arbeit mit den Bewohnern ein gewisses Risiko eingehen musste. Es sahen dann die fertigen Produkte nicht immer schön aus.»

Eine andere Form von Animation im Küchenbereich verwirklichte *René Wiederkehr* von der Stiftung Schürmatt in Zetzwil. Was wissen unsere behinderten Kinder eigentlich über die Herkunft der Nahrungsmittel, die sie täglich geniessen? so lautete seine Ausgangsfrage. Nach einem Klassenbesuch entstand die Idee eines Ausflugs, verbunden mit dem Besuch der Dorfbäckerei und der Dorfmetzgerei. Gemeinsam kauften sie dort Brot und Würste ein, die dann beim Picknick über dem Feuer gebraten wurden. Bei der Rückkehr wurde noch auf einem Spielplatz auf der Autobahnraststätte haltgemacht. Dieser Ausflug hat sowohl die Kinder als auch René Wiederkehr tief beeindruckt und einander nähergebracht. Er plant weitere Aktivitäten in dieser Richtung, allerdings etwas reduzierter, denn das hat auch er erfahren: «Unser Tempo ist nicht das Tempo der Behinderten.»

Wie *Reto Stöckli* hatte sich auch *Felix Moosmann* vom Heim Rütibühl in Herrliberg eine gemeinsame Menuplanung mit den Heimbewohnerinnen vorgenommen. Wichtig war es für ihn, einmal zu hören, was die Bewohnerinnen, dreissig Frauen im Alter zwischen neunzehn und vierundachtzig

Jahren, überhaupt für Wünsche haben. Um die Zusammenstellung von Menüs anzuregen, hatte er einen sehr schönen Ordner mit Bildern und Lebensmittelproben zusammengestellt. Dass die Wunschmenüs der Bewohnerinnen kaum den Ernährungsideen des Kochs entsprachen, war bald einmal klar. Er konnte aber feststellen, dass für ihn trotzdem noch viel Spielraum besteht, ausgleichend zu wirken.

### Die Heimküche: das Herz eines Heims

Vorsichtig und gut geplant hat *Markus Schneider* mit der Einführung eines Frühstücksbuffets im kleinen Alters- und Pflegeheim Lenzersheide-Valbella begonnen. Dabei hat er auch festgestellt, dass Informationen und Vorbereitungen im Gespräch mit einzelnen positiver aufgenommen wurden als in der Gruppe. Das erste Frühstücksbuffet war ein gelungener Anlass und wurde von den Bewohnern sehr geschätzt und gelobt. Auch das Wunschdessert, das er dann als Erweiterung einführte, wollen die Betagten heute nicht mehr missen. Als Preise in einem Wettbewerb kreierte er Essensgutscheine, mit denen die Gewinner Gäste einladen dürfen. Die Idee besteht auch, ein Frühstücksbuffet mit Angehörigen zu organisieren.

*Andreas Eicher*, Chefkoch im Kantonalen Jugendheim Aarburg, hatte das Thema «Spezialitäten aus seiner Heimat» gewählt. Wie vielen anderen fiel ihm die Projektarbeit nicht leicht: das Konzept erstellen, Ziele formulieren, auswerten. Doch nach zwanzig Jahren

Arbeit im Heim hatte er das ganz starke Bedürfnis nach Weiterbildung; der Wunsch, sich zu bewegen und sich einmal darüber bewusst zu werden: Wo stehe ich? Was könnte ich besser machen? Wichtig wäre für ihn, möglichst nahe an den Bewohnern zu sein, auch auf den Gruppen kochen zu können. Veränderungen stehen an – seine Arbeit wird weitergehen.

Wohl nicht nur die seine! Aus den Gesprächen war zu entnehmen, dass die Teilnehmer und Teilnehmerinnen dieser Weiterbildung – eher eine Zusatzausbildung, wie *Markus Biedermann* meinte – motiviert und voller Ideen in den Alltag zurückkehren. Alljährlich wird im November ein «Wiederholungskurs» stattfinden, bei welchem Erfahrungen ausgetauscht, aber auch neue Erkenntnisse und Themen vorgebracht werden sollen.

Ein Liedvortrag von *Gunther Hoffmann* und eine kleine Ansprache von *Walter Stotz*, Vizepräsident des Zentralvorstandes des Heimverbandes Schweiz, leiteten über zur Attestverleihung. Dabei bekundete *Annemarie Engeli* auch ihre Freude darüber, dass im Kursangebot des Heimverbandes nun auch Platz geschaffen worden sei für die Heimköche, weil dies auch der Hebung des Stellenwertes des Heimkochs und der Heimköchin gleichkäme. Schliesslich, wie *Walter Stotz* es formuliert hatte, ist ja die Heimküche das Herz des Heimes, der Ort, wo die Fäden zusammenlaufen. Mit einem Apéro und einem gemeinsamen Nachtessen in Wiedlisbach klang diese zweitägige Abschlussequenz aus. ■



Auch Äpfel schälen hat so seine Tücken.

