

**Zeitschrift:** Fachzeitschrift Heim  
**Herausgeber:** Heimverband Schweiz  
**Band:** 67 (1996)  
**Heft:** 9

**Rubrik:** Bouquet garni : Seite der 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>**

Das Thema «Essen» im Kinderheim Riederholz, St. Gallen

# PIZZA, LASAGNE WÜRSTLI, SPAGHETTI

Aus dem Jahresbericht 1995

**Wenn die Kinder und Jugendlichen im Kinderheim Riederholz mit grossem Appetit an den Tisch sitzen, dann mag ihnen ungeduldig durch den Kopf gehen, was einst Bertolt Brecht schrieb: «Und weil der «Mensch ein Mensch ist, drum will er was zu essen, bitte sehr!» Der deutsche Philosoph Ludwig Feuerbach schrieb: «Der Mensch ist, was er isst.» Wer die Zeilen der Köchin in diesem Jahresbericht liest, der zweifelt nicht daran, dass die Kinder und Jugendlichen die besten Chancen haben, gesunde, genussvolle und gemütliche Menschen zu sein oder zu werden. Geselliges Zusammenkommen zum Essen, sich treffen, sich näherkommen, erzählen und zuhören anstatt mit Fast-Food aneinander vorbeilaufen... das ist ein zentrales Thema in unserer Zeit. Hier kann guter Boden für die Entwicklung der Kinder und Jugendlichen geschaffen, kann der Sinnleere entgegengewirkt werden. Dr. Peter Schorer, Stadtrat, Präsident der Heimkommission des Kinderheims Riederholz, St. Gallen.**

## Der Heimleiter...

Mit zügigen Schritten gehe ich durch die Gassen der Stadt, vorbei an Geschäften, Schnellimbisswagen, Imbiszecken, diesen Express-Tankstellen für unser körperliches Wohlbefinden. Mittagessen? Keine Zeit, der nächste Termin wartet schon. Aber durch den Bratenduft ist mein Hunger geweckt, und mein Magen knurrt unangenehm. Was ich wo esse, ist schnell entschieden, denn die Auswahl ist überall gleich: Bratwurst, Servelat, Hamburger, Hot-Dog oder: Hot Dog, Hamburger, Servelat, Bratwurst. Aber was hilft's? Die Zeit ist kurz, der knurrende Magen unangenehm. So kann ich nicht in die nächste Besprechung. Also stehe ich in die Reihe der Wartenden. Die Verkäuferin blickt vom Imbisswagen auf mich herab: «Sie wünschen?» «Eine Bratwurst, bitte!» «Gut gebraten?» Der Gedanke: zu stark Gebratenes ist krebsregend, lässt mich entgegnen: «Nein, mittel.» «Franken 5.50 bitte.» Mit der Grillzange fasst die Verkäuferin eine Bratwurst und hebt sie hoch. «Ist die gut so?» «Ja, danke!» Die Verkäuferin hält mir die in Spezialpapier eingewickelte Bratwurst und ein in eine Serviette eingewickeltes Bürli hin, während sie sich bereits dem Nächsten zuwendet. «Der Nächste, bitte!» Hastig lege ich das abgezählte Geld auf die Theke, nehme meine Bratwurst samt Bürli und halte Ausschau

nach einem gemütlichen Plätzchen für mein Mittagsmahl. Aber das Gemütlichste, was ich finde, ist der Platz vor einem Schaufenster. Hier kann ich wenigstens mein rechtes Bein auf einem Mauervorsatz abstützen.

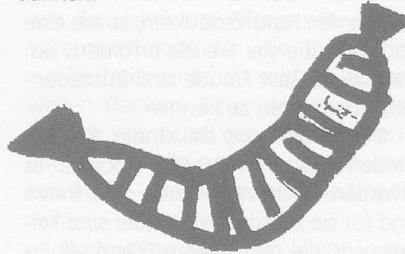
Während ich mir die Schaufensterauslagen anschau, esse ich dabei meine Bratwurst fast mechanisch auf. Dann unternehme ich einen ziemlich nutzlosen Versuch, mir meine Finger mit der Serviette zu säubern. Sie sind fast genauso fettig wie vorher, weil die Oberfläche der Serviette zu glatt ist. Ärgerlich knülle ich sie zusammen und werfe sie in den nächsten Abfallkübel. Gottseidank habe ich ein Stofftaschentuch in die Jackentasche gesteckt. «Ja, damit ist das Ergebnis viel besser!» Ein Blick auf die Uhr: Es ist höchste Zeit!

Wem kommt diese Geschichte nicht auch bekannt vor? Sie ist nicht aussergewöhnlich, sie ist alltäglich. Wir haben uns an diese Art der «Tankstellenverpflegung» oder «Fast Food» gewöhnt. Und doch müssen uns diese neuen Essgewohnheiten zu denken geben, «denn der Mensch lebt nicht vom Brot allein!» Essen bietet viel mehr Möglichkeiten, als nur einen unangenehm knurrenden Magen zu füllen.

Unter dem Titel «Gemeinschaft beginnt beim Essen» möchten wir in diesem Jahresbericht einerseits über unsere Erfahrungen und Bemühungen berichten, andererseits hoffen wir aber auch, unseren Leserinnen und Lesern

Denkanstösse für eine erneute, ganzheitlichere Sicht der Nahrungsaufnahme zu vermitteln. Versuchen Sie es nur, Sie werden wieder erstaunt sein, wie gut man sich beim Essen kennenlernen.

Ausserdem möchte ich an dieser Stelle allen Eltern und Bezugspersonen, die uns während des Jahres unterstützt und begleitet haben, sowie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die ihre Aufgabe im Heim erfüllen, herzlich danken.



## Leiter des Fürsorgeamtes...

### Gemeinschaft am Tisch

Wenn ich an meine eigene Kinder- und Jugendzeit zurückdenke, war für mich die Gemeinschaft am Tisch – als sichtbarster Ausdruck unserer Lebensgemeinschaft – eine Selbstverständlichkeit, weil ich in einer elfköpfigen Grossfamilie aufgewachsen bin. Der Wert dieser «scheinbaren» Selbstverständlichkeit wurde mir erst später so richtig bewusst, indem mir das Zusammenleben in jeder grösseren Gemeinschaft immer vertraut war.

Werte, wie sich einordnen, aber auch seine eigene Meinung vertreten können, Rücksichtnahme und Durchsetzungsvermögen, Geben, Nehmen und Teilen, Danken und bitten, Teilnehmen und Verantwortung tragen, brauchten kein besonderes Übungsfeld, sondern waren gelebter Alltag.

Auch in meiner heutigen Position als Verantwortlicher einer grösseren Dienststelle haben diese Erfahrungen einen hohen Stellenwert. Ich profitiere wesentlich vom damals «Selbstverständlichen» und stufe deshalb die Bedeutung eines Gemeinschafts- resp. Teambewusstseins sehr hoch ein. Durch das im Team gelebte Tolerieren, Rücksicht nehmen und Achten, profitieren nicht nur alle Beteiligten – Mitarbeiterin und Mitarbeiter, Vorgesetzter, Chef –,

sondern diese Werte sind das Fundament optimaler Leistungen.

Diese grosse Chance gönnen ich allen Kindern und Jugendlichen im Riedenholz, die Chance nämlich, das Gemeinschaftsgefühl in einer grösseren Gruppe erleben zu können und damit Respekt und Achtung vor sich selbst und den Mitmenschen zu erlernen und zu üben. Denn gerade Mitmenschlichkeit ist in unserer heutigen hektischen Zeit privat und beruflich von fundamentaler Bedeutung.

### Die Köchin.....

*Was bedeutet es für mich, für Kinder zu kochen?*

Eigentlich sind es zwei Dinge, die mir bei meiner Arbeit von grosser Bedeutung sind.

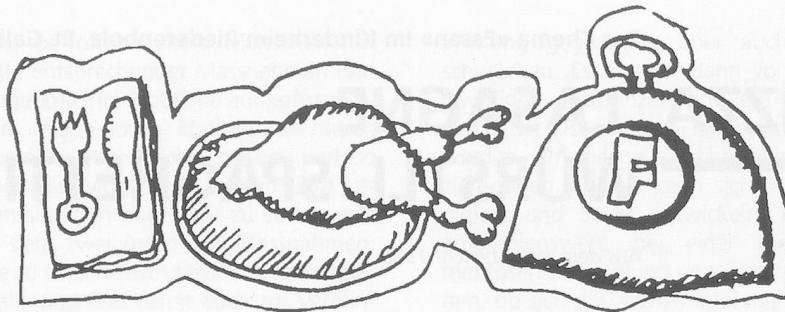
Das eine ist das Kochen, also schöpferisches, kreatives Arbeiten mit einer Vielfalt von Naturprodukten, sowie eine Tätigkeit, die viel Freude erfordert, um auch dem Gast Freude und Zufriedenheit übermitteln zu können.

Das andere sind die Kinder. Bei den Kindern ist es wie beim Kochen. Es erfordert auch viel Freude, mit ihnen und für sie zu arbeiten. Kinder sind keineswegs die einfacheren Gäste als Erwachsene. Der Gast im Restaurant bestellt, was er mag. Ich versuche, möglichst attraktiv zu kochen, was Kinder nicht unbedingt mögen, aber ab und zu essen sollten.

Ihre Ansprüche und Wünsche mit einer gesunden und vollwertigen Ernährung unter einen Hut zu bringen, erfordert manchmal viel Hartnäckigkeit und Phantasie. Oft weiss ich schon beim Rüsten des Gemüses, dass ich damit weniger Lob ernten werde als mit Pizza oder Hamburger.

Wichtig für mich ist, dass wir das Mittagessen alle gemeinsam einnehmen; so weiss ich fast von jedem einzelnen, was er oder sie mehr oder weniger gern mag. Das Interessante daran ist, dass ich die Kritik oder Beurteilung dazu sogleich erhalte. Manchmal sogar schon vor dem Essen. Allerdings stecke ich diese direkte Be- oder manchmal auch Aburteilung heute nach 15 Jahren etwas «cooler» weg.

Kochen für Kinder bedeutet für mich aber auch viel Verantwortung. Mit Salmonellengefahr, Rinderwahnsinn, Gen-technologie, High-Tech-Food und vielen anderen Problemen, die unsere Nahrungskette heute aufweist, ist es nicht immer einfach, das Richtige auszuwählen. Ich hoffe, mit meiner Arbeit den Kindern ein wenig Orientierung und Verantwortungsgefühl in diesem nicht mehr ganz heilen kulinarischen Schlaraffenland geben zu können.



### Hier noch ein Rezeptvorschlag für das ganze Jahr:

Man nehme 12 Monate,  
putze sie sauber von Bitterkeit, Pedanterie und Angst,  
zerlege jeden Monat in 30 Teile,  
jeder Tag wird einzeln angerichtet aus:  
1 Teil Arbeit und 2 Teile Frohsinn und Humor,  
dazu gebe man 3 Esslöffel Optimismus, 1 Teelöffel Toleranz,  
1 Körnchen Ironie und eine Prise Takt hinzu.  
Dann wird das Ganze mit reichlich Liebe übergossen.  
Man schmücke mit Sträusschen von Aufmerksamkeiten und serviere es mit Heiterkeit.

### Die Heimberaterin...

Einige Gedanken und alte (Volks-) Weisheiten zum Thema: Essen Wir alle - ob wir nun Erwachsene, Kinder oder Jugendliche sind wissen es aus eigener Erfahrung bestens: Unser Essen - einmal heiss begehrte, ein andermal aus allen Kräften abgewehrt bestimmt und regelt unser Leben, unser «Wohl und Wehe» von Körper, Geist und Seele!

Und wenn es also, wie einige sich ausserdem erinnern mögen, heisst: «Der Mensch lebt nicht vom Brot allein», so muss er doch um das «tägliche Brot» bitten, denn noch kommt es nicht aus dem Computer!

Wie ein knurrender Wolf ist unser leerer Magen und reizt unsere Sinne und Gedanken zu allerlei Tun! Wie gut ist es da, wenn uns stattdessen ein gedeckter Tisch einlädt und wir das Essen darauf zuerst einmal mit unseren «Augen verschlingen» dürfen: «Mm! Mein Leibgericht – wie lockt es mich, eine wahre Augenweide!» Oder aber: Nein! Oh Graus! Das ist nicht meine Gaumenfreude! Denn: «Ich esse diese Suppe nicht! Nein, diese Suppe ess' ich nicht!»

Und mitten drin sind wir – in alten und neuen Kämpfen bei Tisch, frei nach überliefertem Motto: «Fleisch und Kuchen bekommt nur der, der seine Suppe ass vorher!» Wenn die Überredungskünste und Druckversuche solcherart

heutzutage auch etwas «moderner» verpackt sind, wäre es doch einiges Nachdenken wert, wie wir uns selbst und andere «Suppenkaspars» dazu ermutigen könnten, einen erneuten Versuch zu wagen mit solch unbeliebt riechendem und schmeckendem «Zeugs»! Damit wir uns selbst immer wieder erweitern, unsere eigenen Grenzen übersteigen und wachsen an Leib, Seele und Geist!

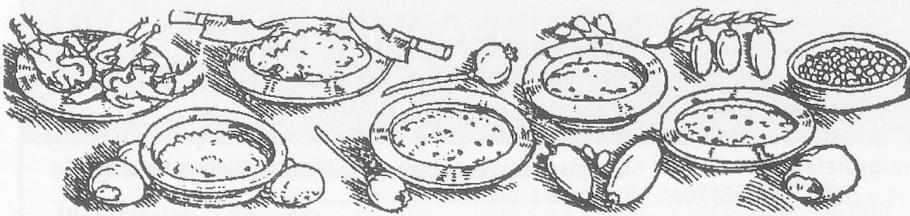
Und sind wir uns eigentlich recht bewusst, woher letztendlich unsere Speisen wirklich kommen ...? und sie gesegnet ganz anders in uns wirken, als wenn wir sie einfach in uns einfüllen?!

So lassen wir uns nieder zu dieser Tischgemeinschaft mit Gross und Klein, mit Freunden, Heissgeliebten, mit Rivalen und gerade eben noch Kampfgegnern: «Mit diesen ist nicht gut Kirschen essen!» und der da «nimmt den Mund auch wieder voll!» Drum muss ich halt auch «mit der grossen Kelle anrichten!» Jedoch: «Dich habe ich zum Fressen gern!» So erleben wir essend das Mit-einander im Teilen und Mitteilen, Zuhören und Dazugehören, im Anteilnehmen und Verzichten, einander spüren und masshalten, denn: «Was du dir eingebrockt hast, musst du auch auslöfeln!»

Das Wichtigste kommt aber noch: Der «Nach-Tisch». Arbeit? – Nein, «Kuchen macht das Leben süß!» Und dann: «Heben wir die Tafel auf.» Nicht ohne Dank und Abschied, sonst könnte es leicht passieren, dass «dir die Galle hochkommt», und ich fragen muss: «Was ist denn dir über die Leber gelau-fen?» Oder: «Aha, das stösst dir sauer auf.»

Wir spüren also ganz genau: Genüssliche Zufriedenheit bei Tisch verhilft zu neuem guten Tun, denn: «Nach dem Essen sollst Du ruhn oder tausend Schritte tun!» Ein wenig so in sich gekehrt, «verwerken» und verschaffen, was wir in uns aufgenommen haben – nachspüren, wie fein es war, wie wohl ich mich jetzt fühle, mit neuer Energie, bereit zu gemeinsamem friedlichen Weitergehen und versöhnlichem Tun, Lernen und «Schaffen»!

Dann – und nur dann – hat sich die ganze Mühe gelohnt, zum Säen und



Pflanzen, Ernten und Zubereiten, Anrichten und Essen, Aufräumen und Saubermachen ... und wieder Säen und Pflanzen ... im ewigen Kreislauf.

**Ich wünsche  
«gesegneten Appetit!»**

#### Sprichwörter zum Thema: Essen

##### I Vor oder angesichts des Essens

- Ich esse diese Suppe nicht! Nein!  
Diese Suppe ess' ich nicht!
- Hunger ist der beste Koch!
- Viele Köche verderben den Brei!
- Was der Bauer nicht kennt, «frisst» er nicht!
- Es wird nichts so heiss gegessen, wie's gekocht wird!

##### II Zum Essen selber

- den Mund zu voll nehmen
- sich den Mund verbrennen
- mit grossen Kellen anrichten
- Mit dem/der ist nicht gut Kirschen essen!
- Was du dir eingebrockt hast, musst du auch auslöffeln!
- Ich habe dich zum «Fressen» gern!
- nicht über den Tellerrand hinausschauen können

##### III Nach dem Essen

- Ein voller Bauch studiert nicht gern!
- Was ist Dir über die Leber gelaufen?
- Mir kommt die Galle hoch!
- Das stösst mir sauer auf!
- Was hast Du wieder ausgefressen?!

#### Betreuerinnen / Betreuer...

##### Das leidige Tischgebet

12.10 Uhr, Heidi läutet zum Mittagessen, die Kinder und Jugendlichen kommen gruppenweise mit ihren Betreuern in den Speisesaal. Nach einiger Zeit sind endlich alle ruhig. Das Kind mit dem Ämtli «Beginn und Schluss» spricht mehr oder weniger schnell sein auswendig gelerntes Gebet, und endlich dürfen wir schöpfen und essen.

12.40 Uhr, Kontrollblick: Sind auch alle fertig? «Können wir fertigmachen?» ruft ein Betreuer und vielleicht erst nach dem zweiten Anlauf kehrt die gewünschte Ruhe ein.

Worin liegt eigentlich der Sinn des mit einem Gebet, besinnlichen Text oder Lied gemeinsam gestalteten Anfangs und Abschlusses der Mahlzeiten? Sind es:

*religiöse/kulturelle Hintergründe?  
Dank für das «täglich Brot»?  
Bitte um den Segen?  
Pädagogische Überlegungen: Ritual?  
Besinnung? Tischgemeinschaft?  
Struktur?  
Organisatorische Massnahmen:  
Rahmenbedingungen?*

Ist es noch zeitgemäß, in einem nicht mehr sehr stark christlich geprägten Abendland Kinder und Jugendliche zu einem Tischgebet zu ermuntern? Vergewaltigen wir damit nicht andere Kulturen, die auch in unserer Tischgemeinschaft vertreten sind?

Wir glauben nicht; auch wenn das Danken etwas aus der Mode gekommen ist, gehört es doch zum Bitten wie der Tag zur Nacht. Im Danken wird mir bewusst, was ich habe, und ich kann innerlich zur Ruhe kommen, zufrieden sein und neue Kräfte sammeln; das Bitten eröffnet mir Möglichkeiten, Wünsche zu formulieren, das Bestehende zu erweitern und weiterzuentwickeln. Gründe zum Danken wie zum Bitten (oder Fordern) gibt es mehr als genug. Ist es doch für die meisten Menschen auf dieser Welt nicht selbstverständlich, an einen reich gedeckten Tisch zu kommen, und hat die Sorge um das «täglich Brot» bei dem grösseren Teil der Weltbevölkerung einen viel höheren Stellenwert als bei uns.

Und wo bleibt die Toleranz anderen Religionen und Kulturen gegenüber? Tolerant kann nur der sein, wer seinen eigenen religiösen und kulturellen Hintergrund kennt und respektiert. Erst dann ist er in der Lage, andere Kulturen und Religionen zu achten und zu

respektieren. Wer sich seiner eigenen Wurzeln schämt oder sich über sie lächerlich macht, kann anderen kaum Achtung und Respekt erweisen. Toleranz kann also nicht heißen, den eigenen Hintergrund zu verleugnen, sondern bedeutet, auf der Basis der eigenen Herkunft Fremdes zuzulassen und zu achten. In unserem konkreten Fall heißt das also nicht, überhaupt kein Tischgebet, sondern andere Kulturen dazu ermuntern, uns ihre Art des Dankens und Bittens näher zu bringen.

Bei den pädagogischen Überlegungen ergeht es uns ähnlich wie unserer Köchin. Auch wenn wir bereits wissen, dass die Ermunterung zum Tischgebet oder auch das Ausprobieren anderer situationsgerechter Formen nicht auf eitle Gegenliebe stossen, versuchen wir doch, dieses Angebot so attraktiv wie möglich zu gestalten, im Wissen, dass das «Zurruhekommen» und Abschalten von der Hektik des Alltags notwendige Voraussetzungen für die Bereitschaft zur Tischgemeinschaft sind. Im übrigen wollen Danken, Bitten sowie Achtung vor sich selbst und den Mitmenschen – ähnlich wie alle anderen Kulturtechniken auch – gelehrt, gelernt und geübt sein.

Auch wenn es profan klingt, bietet der gemeinsame Anfang und Schluss nicht zu unterschätzende strukturelle Voraussetzungen. Er bietet den äusseren Rahmen, der dann inhaltlich mit den obigen Überlegungen gefüllt sein muss.

Lassen wir uns also nicht entmutigen und helfen wir mit, damit aus dem «leidigen» Tischgebet Anfangs- und Schlusspunkt für ein «leiges» Miteinander wird.

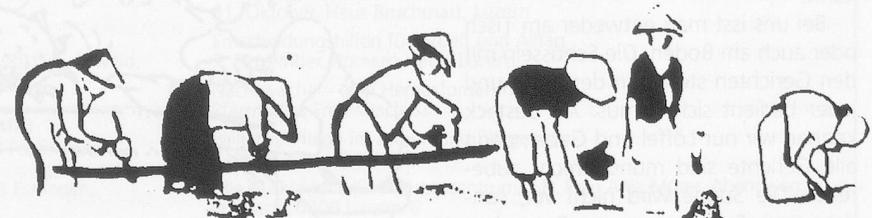
#### Tischgebete:

Nicht selbstverständlich:  
der gedeckte Tisch.

Nicht alltäglich:  
der volle Magen.

Nicht jedermann's Glück:  
danken zu können.

Ein Tisch  
und Menschen  
Brot  
und Zusammensein  
Hände



und gefüllte Teller  
ein Wort  
des Dankes  
zu Gott  
der seine Hand  
ausstreckt  
und gibt.

Brot und Worte  
davon leben wir.  
Lasst uns den Streit vergessen,  
ein paar Minuten ruhig werden.

Brot und Worte  
davon leben wir.  
Lasst uns verstehen lernen,  
besser aufeinander eingehen.

Brot und Worte  
davon leben wir.  
Lasst uns neu anfangen,  
auf Gottes Hilfe bauen.

Brot und Worte  
davon leben wir...

### Eine Jugendliche...

Ich finde, dass alle Menschen genügend zu essen bekommen sollten, und zwar etwas Gesundes, was unser Körper braucht. Die Menschen sind unterschiedlich, manche haben mehr, manche weniger Hunger, darum ist es wichtig, dass man die Bedürfnisse seiner Mitmenschen kennt und das Essen so verteilt, dass alle genügend erhalten. Es ist auch wichtig, viele verschiedene Sachen zu probieren und so seine Geschmackssinne und sein Verständnis für die unterschiedlichen Vorlieben seiner Mitmenschen zu erweitern.

Ich bin Thailänderin, und bei uns isst man anders als in der Schweiz. Wir haben andere Tischsitten, andere Gerichte und auch andere Rituale. Reis ist unser Hauptnahrungsmittel und wir essen ihn zum Frühstück, Mittag- und Abendessen. Entweder essen wir weissen, trockenen, körnigen Reis oder Klebreis (Khao nio), der mit den Fingern zu kleinen Bällchen geformt und in die Saucen und Beilagen getaucht wird. Eine andere und häufige Art der Zubereitung ist der gebratene Reis (Khao pat), den man als Khao pat mu (mit Schweinefleisch), Khao pat küng (mit Garnelen), Khao pat gai (mit Huhn) oder Khao pat pu (mit Krabben) essen kann.

Bei uns isst man entweder am Tisch oder auch am Boden. Die Schüsseln mit den Gerichten stehen in der Mitte und jeder bedient sich daraus. Als Besteck kennen wir nur Löffel und Gabel, denn alle Gerichte sind mundgerecht zubereitet. Die Suppe wird nicht vor, sondern zum Essen gegessen. Getrunken

wird nach dem Essen, und zwar eiskühltes Wasser, Orangensaft (nam som), Kokosnussmilch (nam maprao) oder Zitronensaft mit Wasser und Soda (nam manao). Mein Lieblingsgericht ist scharfer Papaya-Salat (som tam) mit gebratenem Huhn und Klebreis.

Das Essen ist der Mittelpunkt der Familie. Hier trifft sich alles und tauscht Neuigkeiten aus. Kinder sind eher still und begegnen den Erwachsenen mit Respekt. Wir teilen unser Essen nicht nur untereinander, sondern wir stellen auch mit Speisen gefüllte Schälchen vor unseren Buddhaschrein. Aber auch die Geister vergessen wir nicht. In unseren Häusern sind kleine Geisterhäuser, deren Platz von Mönchen genau bestimmt und die auch von ihnen geweiht sind. Dort verwöhnen wir unsere Hausgeister mit kleinen Leckerbissen, die in getrocknete Bananenblätter eingewickelt sind.

### Betreuer / Betreuerinnen.....

#### Am Tisch

SZENE 1:  
Erzieher (beim Schöpfen)

Fritzli:  
Mir keine Rübli. Ich habe jedes Gemüse gern, nur keine gekochten Rübli!

Jan:  
Darf ich zwei Schnitzel und viel Pommes frites, bitte? Kathrin, nimmst Du meine Rübli?

Kathrin:  
Rübli hab' ich selber nicht gern. Hat es keinen Ketchup?

Erzieher:  
(nachdem jeder eine Portion von allem bekommen hat) En Guete miteinand!

#### SZENE 2

Mutter:  
Das Essen ist fertig!

Andrea:  
Ich habe keinen Hunger, und ich muss sowieso noch Aufgaben machen!

Marc:  
Wo ist denn Papi?

Mutter:  
Er muss heute länger arbeiten.

Marc:  
Darf ich vom Tisch? Ich möchte nachher noch Fussball spielen.

Mutter:  
Ja, ja, geh' nur, ich muss sowieso noch Mirjam von der Flötenstunde abholen!

Es ist nicht die Absicht, eine Szene der anderen wertend gegenüberzustellen. Sie sollen lediglich veranschaulichen, wie verschieden die Essenssituationen in unterschiedlichen Rahmen erlebt werden können.

Der Mittagstisch hat im Kinderheim den Zweck, die Gemeinschaft zu pflegen, und er ist ein zentraler Ort im Gruppen- und Heimalltag. Mehr als in der Familie sind wir darauf angewiesen, diese Gemeinschaft durch gewisse Rituale zu definieren und gleichzeitig immer wieder neu zu beleben. Damit bieten wir einen Rahmen, der es ermöglicht, dass eine gemeinsame Esskultur entstehen und gepflegt werden kann. Das Essen als gemeinschaftlichen Akt zu erleben, ist unser Ziel. Der Weg dorthin führt über Rübli und Ketchup.

