

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 69 (1998)
Heft: 1

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: 05.02.2026

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

Projektarbeiten

von Roland Ziegler, APH Windisch, und von Peter Segessemann, APH Dietersrain, Uster

«DIE WELT ZU GAST IM ALTERSHEIM»

Zusammenfassung von Rita Schnetzler

Mit seinem Projekt «internationale Küche» wollte Roland Ziegler Abwechslung in den kulinarischen Alltag im Alters- und Pflegeheim Windisch bringen. Aus seiner Projektdokumentation lässt sich schliessen, dass ihm dies gelungen ist. Peter Segessemanns Projekt «Die Welt zu Gast im Altersheim» zog weite Kreise. Das Engagement des Küchenchefs ging weit übers Kulinarische hinaus. Der grosse Einsatz hat sich gelohnt: Der «Japantag» kam bei den Bewohnerinnen und Bewohnern sehr gut an, und auch die Mitarbeitenden beurteilten den Anlass positiv.

Die Bewohnerinnen und Bewohner des Alters- und Pflegeheimes Windisch konnten im Frühjahr 1997 im heiminternen «Informationsblatt» lesen, dass ihr Koch, Roland Ziegler, im Rahmen seiner Zusatzausbildung zum Heimkoch ein Projekt mit dem Titel «Internationale Küche im Altersheim» realisieren werde. Zum Abschluss dieses Kurses müsse er nämlich beweisen, «dass er aus einer Idee auch etwas Handfestes machen» könne. Roland Ziegler hatte sich also entschlossen, sich mit der «internationalen Küche und deren Zubereitung» auseinanderzusetzen. Hier eine gekürzte Fassung seiner Projektdokumentation:

«Internationale Küche» im Altersheim Windisch

Die heutigen und die zukünftigen Heimbewohnerinnen und -bewohner möchten auch im kulinarischen Bereich mitbestimmen können. Die Mitarbeitenden der Altersheime werden die Betagten vermehrt als Auftraggeber ernst nehmen und den Dialog mit ihnen suchen müssen, um auf ihre Wünsche eingehen zu können. Dies betrifft auch das Küchenpersonal.

Die Bewohnerinnen und Bewohner unseres Altersheimes gehören zum Teil bereits einer Generation an, welche sich mit der «internationalen Küche» und der Esskultur fremder Länder auskennt. Es liegt nahe, dass wir ihnen ein Stück weit entgegenkommen müssen, indem wir ihnen zur Abwechslung Gerichte aus anderen Ländern servieren. Das ist für die Mitarbeitenden der Küche eine Herausforderung. Mit meinem Projekt möchte ich kulinarische Höhepunkte schaffen, die das Essen zu einem Erlebnis

machen, und ich möchte auch jenen, die in ihrem Leben keine grösseren Reisen unternehmen konnten, Gelegenheit geben, fremdländische Spezialitäten kennenzulernen.

Die Vorbereitungen

Als wir im Kurs den Auftrag erhielten, eine Projektarbeit durchzuführen, hörte ich mich im Speisesaal um, um zu erfahren, was die Bewohner und Bewohnerinnen gerne essen. Dabei stiess ich auf das Thema «internationale Küche», das in verschiedenen Gesprächen auftauchte. Ich entschloss mich, meine Projektarbeit diesem Thema zu widmen.

Zuerst informierte ich unsere Hausbeamtin über meine Entscheidung. Zusammen mit ihr und den beiden Köchinnen traf ich mich zu einer ersten Projektsitzung. Meine Projektidee wurde sehr positiv aufgenommen. Allerdings waren die Anwesenden der Meinung, dass die «internationalen Tage» vorerst nur einmal im Monat und nicht, wie ich das vorgeschlagen hatte, wöchentlich stattfinden sollten, weil es sonst zuviel werde für die Betagten. Die Hausbeamtin anerkannte, dass die Bewohnerinnen und Bewohner und die Mitarbeitenden schriftlich über das Projekt, das konkrete Vorgehen und den Zeitpunkt des ersten «internationalen Tages» zu informieren. Ich hatte bereits vor der ersten Sitzung mit einer Küchenmitarbeiterin, die aus Italien stammt, über meine Idee gesprochen, und sie hatte sich bereit erklärt, ein Gericht aus ihrer Heimat zu kochen. Die Hausbeamtin konnte in ihrem Info-Schreiben also auch bereits bekanntgeben, welches Land wir als erstes gewählt hatten.

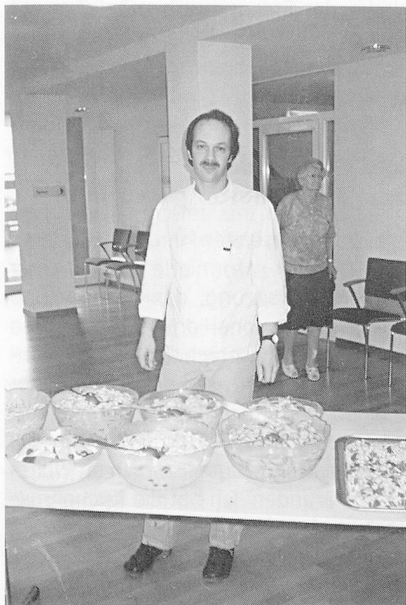
Meine nächste wichtige Aufgabe war es, die Personen, die sich am Projekt beteiligen sollten, besonders das Küchen- und das Servicepersonal, dafür zu motivieren und deren Ideen soweit wie möglich in die Vorbereitungen zu integrieren. Das Heimleiter-Ehepaar stellte sich voll und ganz hinter mein Projekt, denn sie fanden, dass es Abwechslung in den Alltag bringe.

Zur Information der Betagten kreierte ich ein Informationsblatt, das ich vor dem Mittagessen auf die Tische verteilte. Das gleiche Informationsblatt wurde auch in der Pflegeabteilung verteilt. Wenn der Gesundheitszustand der pflegebedürftigen Bewohnerinnen und Bewohner es zulies, sollten auch diese die «internationale Küche» im Speisesaal geniessen können. Jenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unserer Institution, die nicht direkt am Projekt beteiligt waren, übergab ich ebenfalls ein Informationsblatt. Die Ausländerinnen und Ausländer unter ihnen bat ich, mir Rezepte aus ihrer Heimat abzugeben.

Unsere Heimleiterin erklärte sich bereit, für die «internationalen Tage» jeweils eine kulturelle Veranstaltung, zum Beispiel eine Diavorführung oder eine Lesung aus einem Buch über das be-



APH Windisch: Am «italienischen Tag» wurde das Menü von der Köchin des Tages persönlich serviert.



«Salatbuffet International», präsentiert von Roland Ziegler.

treffende Land, zu organisieren. Der Verwalter wollte das Fotografieren übernehmen. Zusammen mit der Mitarbeiterin, die sich spontan bereit erklärt hatte, das Menü für den ersten «internationalen Tag» zuzubereiten, ging ich das Rezept in allen Details durch. Wir schrieben auf, welche Zutaten sie benötigte. Den Arbeitsablauf in der Küche besprach ich mit der Hausbeamtin. Mit ihr besprach ich auch die Tischdekoration, die zu Italien passen sollte, und die Wahl des passenden Weines. Zudem entwarf und gestaltete ich eine Menükarte für den «italienischen Tag».

Die «internationalen Tage»

Am Morgen des ersten «italienischen Tages» ging ich mit der Köchin des Tages den Arbeitsablauf noch einmal im Detail durch. Ich teilte den Küchenhilfen ihre Aufgaben zu und informierte das Servicepersonal über meine Vorstellungen bezüglich Tischdekoration: Es sollten rotweisse Sets, grüne Servietten und Boccinos für den Merlot und den Traubensaft aufgedeckt werden, und es sollte auf jeden Tisch eine Menükarte gelegt werden, damit alle den Menüplan lesen können.

Am Mittag wurde dann die Suppe und der Salat serviert. Den Wein und den Traubensaft schenken die Hausbeamtin und ich aus. Das Menü wurde von der Köchin persönlich serviert. Zum Abschluss gab es Dessert und Kaffee. Das Abendessen bestand aus einem Tomatensalat, der schnell zubereitet war, und einem speziellen italienischen Brot.

Die Idee für den zweiten «internationalen Tag» kam von der Heimleiterin. Sie erzählte mir, dass im Mai ein Stu-

dent aus Russland ins Heim kommen und einen Diavortrag über die Kultur und das Leben in einem russischen Altersheim halten werde. Ich ging gerne auf ihren Vorschlag ein, an diesem Tag «russische Küche» zu servieren. Die Köchin, die Küchengehilfen und ich kreierten zusammen ein passendes Menü für diesen Anlass. Wiederum wurde die Tischdekoration dem Land angepasst, und auch das Abendessen wurde in russischer Weise zubereitet.

Am Donnerstagmorgen besuche ich die Bewohnerinnen und Bewohner jeweils beim Morgenessen und frage sie nach ihren Essenswünschen. Dabei wurde von vielen der Wunsch nach einem Salatbuffet geäußert. Daraus ergab sich die Idee des «Salatbuffet International». Ich bat meine Mitarbeitenden, nach Möglichkeit ihrerseits Salatrezepte mitzubringen. So kam ein vielseitiges internationales Salatbuffet zusammen. Als Beilage zu den Salaten servierten wir einen Braten und Brot, und auch diesmal gab es ein Dessert. Die Bewohnerinnen und Bewohner der Pflegeabteilung wurden an diesem Tag ebenfalls an die Tische gebeten. Als die Betagten zu Mittag den Speisesaal betraten, waren sie etwas erstaunt darüber, dass sie für einmal selber für den Service besorgt sein sollten. Schliesslich wurde aber auch dieser «internationale Tag» für sie zu einem Erlebnis. Den Wein, das Dessert und den Kaffee servierte wie gewohnt unser qualifiziertes Servicepersonal. Als Abendessen kochte ich an diesem Tag auf vielseitigen Wunsch einen «Kaiserschmarren».

Reaktionen und Projektauswertung

Nach dem Essen fragte ich die Heimbewohnerinnen und -bewohner an den «internationalen Tagen» jeweils nach ihrer Zufriedenheit mit dem Ablauf und mit dem Essen selber. Die meisten schätzten die Abwechslung im kulinarischen Alltag sehr. Einige fragten mich, ob wir denn das Menü selber gekocht hätten und ob der Aufwand für ein solches Essen nicht enorm sei. Die positiven Reaktionen der Betagten haben mich ermutigt, das Projekt weiterzuführen.

Die Küchenmitarbeiterinnen, die am Projekt beteiligt waren, empfanden die «internationalen Tage» als willkommene Abwechslung. Es machte ihnen Spass, Gerichte aus anderen Ländern zuzubereiten. Die Italienerin, welche am «italienischen Tag» gekocht hat, freute sich sehr über das Vertrauen, das ich ihr geschenkt habe, indem ich sie einmal ein Menü in eigener Regie kochen liess. Auch für das Servicepersonal

bedeutete die «internationale Küche» eine Abwechslung.

Im Laufe der Projektphase wurden verschiedene Anpassungen vorgenommen. So fand am «russischen Tag» zum Beispiel eine kulturelle Veranstaltung statt, die am «italienischen Tag» gefehlt hatte. Wenn für «internationale Tage» kulturelle Veranstaltungen organisiert werden, ist es wichtig, dass die Küche den Tagesablauf kennt und in ihre Überlegungen einbezieht. Weiter stellten wir fest, dass die Pflegeabteilung nicht genügend am Projekt beteiligt worden war. Das möchten wir in Zukunft ändern.

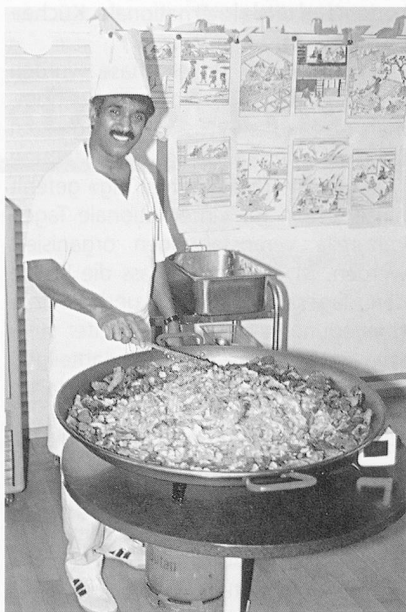
Weil niemand in unserer Institution Russland kennt, mussten wir für den «russischen Tag» selber ein Menü zusammenstellen. Anlässlich der kücheninternen Projektauswertung äusserte deshalb jemand die Idee, die Bewohner in die Menügestaltung für die «internationalen Tage» einzubeziehen. Vielleicht konnte uns jemand von ihnen ein



Eintauchen in eine fremde Kultur: Viele Bewohnerinnen und Bewohner des «Dieterains» malten die vom Koch verteilten «japanischen Szenen» aus.



Peter Segesseemann mit einem Teil der Sushis fürs japanische Frühstück.



Das Abendessen wurde am Japantag in der Cafeteria gekocht: M. Thanabalsingham bei der Zubereitung von «Sukiyaki».

passendes Menü vorschlagen oder uns sogar ein Rezept abgeben.

Im Rahmen meiner Projektarbeit habe ich in Sachen Organisation einiges dazugelernt, und ich kann heute an Sitzungen besser für meine Sache einstehen. Heute weiss ich, dass ein solches Projekt viel Arbeit mit sich bringt und dass bei weitem nicht nur die Küche davon betroffen ist. Ich bin jedoch überzeugt davon, dass Projekte wichtig sind, um den Heimaltag zu verändern und um neue Perspektiven zu schaffen, und dass die Heimbewohnerinnen und -bewohner unser Engagement zu schätzen wissen.

«Die Welt zu Gast» im Alters- und Pflegeheim Dietenrain

«Nachdem ich die Aufgabe erhalten hatte, eine Projektarbeit durchzuführen, begann das grosse Grübeln», schreibt Peter Segessemann in seiner Projektdokumentation. Viele Projektthemen fielen für Segessemann weg, weil die entsprechenden Projekte im Alters- und Pflegeheim Dietenrain längst realisiert waren. «Also, es sollte schon etwas Neues sein. Etwas, das alle fordert und motiviert, etwas zu leisten, was die Lebensqualität der Heimbewohner und -bewohnerinnen fördert», fand er. Das Thema «Die weite Welt im Altersheim» sei ihm schon lange «im Kopf herumgeschwirrt». Er sei auf diese Idee gekommen, weil es in Uster viele Vereine und Gemeinschaften von Menschen gibt, die aus Ländern stammen, zu denen die ältere Generation kaum eine Beziehung hat. «Das war

wirklich eine Herausforderung, unsere Heimbewohner mit absolut Fremden zu konfrontieren», stellte Segessemann fest und erklärte das Projekt «Die Welt zu Gast im Altersheim» als «geboren». In seiner Projektdokumentation schreibt er:

Im Rahmen meiner Projektarbeit mit dem Titel «Die Welt zu Gast im Dietenrain» möchte ich an zwei bis drei Tagen pro Jahr einen fremdländischen Erlebnistag durchführen. An diesen Tagen sollen den Heimbewohnern die Lebens- und Essgewohnheiten fremder Völker nähergebracht werden. Dabei möchte ich die Verwaltung und alle Mitarbeitenden des Heimes einbeziehen. Wenn möglich möchte ich die Hilfe von ortsansässigen Vereinen von Menschen aus dem entsprechenden Land in Anspruch nehmen. Es sollen jeweils alle Mahlzeiten des Kulturtages mit traditionellen Gerichten aus dem gewählten Land bereichert werden. Ausserdem soll die Dekoration diesem Land angepasst sein. Schön wäre auch passende Musik.

Ich glaube, dass die Auseinandersetzung mit einem fremden Land unseren Horizont und unsere Allgemeinbildung erweitert. Indem ich den Rahmen für eine solche Auseinandersetzung schaffe und Bewohner und Personal ermutige, sich kreativ am Projekt zu beteiligen, möchte ich einen Beitrag zur Verbesserung der Lebensqualität im Heim leisten. Ich glaube, dass man gegenüber anderen Völkern toleranter ist, wenn man Gelegenheit hatte, deren Kultur zu erleben – auch dies ein Ziel meines Projektes. Ebenso gehört die Öffnung des Heimes zu meinen Zielen: Das Heim soll zur Begegnungsstätte für verschiedenste Kulturen und Menschen werden. Für die Küche besteht das Ziel

darin, das Essen jeweils möglichst mit den im jeweiligen Land üblichen Zutaten und nach Originalrezepten zuzubereiten.

«So war ich denn zum Projektleiter geworden»

Meine Vorgesetzten und die anderen Bereichsleiter informierte ich an einer Betriebsleitersitzung, das Küchen- und das Pflegepersonal an Teamsitzungen und in Einzelgesprächen. Mit den Pensionären sprach ich persönlich über meinen Plan. Nachdem ich vom Kaderpersonal positive Rückmeldungen erhalten hatte, machte ich mich an weitere Abklärungen: Ich bat die Küchenmitarbeitenden, Rezepte aus fremden Ländern zu sammeln, und ich fragte diverse Ausländervereine um Unterstützung an. Von den meisten erhielt ich eine positive Antwort.

Weil man ein solches Projekt bekanntlich nicht alleine realisieren kann, galt es nun, einige Arbeiten zu delegieren. Da kamen auch schon die ersten Hürden, sollten die Mitarbeitenden der Pflege und der Therapie doch ebenso einen Beitrag zum Gelingen des Anlasses leisten wie das Cafeteriapersonal und der Abwart. Ich musste einige Überzeugungsarbeit leisten, bis alle Beteiligten an einen Erfolg glaubten und sich bereit erklärten, dazu beizutragen.

So war ich denn zum Projektleiter geworden. Die Verwalterin beaufsichtigte das Projekt und entschied über Budgetfragen. Jede Abteilung stellte mir eine Person zur Verfügung, die mich zum Beispiel bei der Beschaffung von Dekorationsmaterial unterstützen sollte. Wir bildeten eine Projektgruppe, die sich mehr oder weniger regelmäs-

Programm des «Japantages»

- ab 7.00 Uhr *Asagoman* (Frühstück) auf den Abteilungen mit Sushi (Reis-Fischbrötchen) und Tsukemone (eingemachtes Gemüse). Klassische japanische Musik ab CD.
- 11.00 Uhr *Hirugohan* (Mittagessen) in der Cafeteria mit den Pflegeheimbewohnern. Die Altersheim-Bewohner essen im Saal. Das Menü: Harusame Shirumono (Frühlingsregensuppe), Tonkatsu (paniertes Schweinssteak), Kyabetsu (Weisskohl), Gohan (Reis), Awajukikan (Johannisbeerpudding)
- 14.00 Uhr Beginn der *Darbietungen* der Schülerinnen und Schüler und der Lehrkräfte der japanischen Schule: Singen, Tanzen und Trommeln und ein *Vortrag* über das Leben in Japan
- 15.00 Uhr Im zum Kino umfunktionierten Andachtsraum zeigen wir einen *Film* mit dem Titel: «Japanische Kochkunst»
- 17.00 Uhr *Yorugohan* (Nachtessen) auf den Pflegeabteilungen
- 17.30 Uhr *Yorugohan* mit Chawamushi (Eiercrèmesuppe mit Huhn), Sukiyaki (Auf dem Tisch Gekochtes) und Kudamono (Früchte) in der Cafeteria für die Altersheimbewohner

sig traf, um Informationen auszutauschen.

Den ersten grossen Anlass wollten wir Japan widmen. Eigentlich sollte der «Japantag» bereits im Juli stattfinden, es fand sich aber erst Ende August ein Termin, der allen passte. Es war für mich höchst interessant, mit den Japanern zu verhandeln. Ich erlebte sie als sehr genau und etwas kompliziert. Trotzdem wurde an der japanischen Schule in Uster schon bald eifrig ein Programm zusammengestellt, das unseren Bewohnern und Bewohnerinnen die Welt der Japaner näherbringen sollte.

Am «Japantag» wird das Programm grösstenteils von der japanischen Schule bestritten. Ich glaube aber, dass es nicht immer so leicht gelingen wird, eine stille, angenehme Atmosphäre zu schaffen. Auch für weitere Kulturtage bin ich auf Leute angewiesen, die einen Vortrag über das Leben älterer Menschen im entsprechenden Land halten oder Tanz oder Gesang aus diesem Land darbieten, damit die Bewohner die Kultur des Landes kennenlernen. Wenn möglich soll jeweils auch ein Film gezeigt werden. Für das Küchenpersonal wäre es ideal, wenn jemand, der das entsprechende Land gut kennt, es beraten oder sogar beim Kochen mithelfen könnte. Sie müssen also immer wieder neue Kontakte geknüpft werden.

Engagement und Flexibilität sind gefragt

Ein Projekt wie das meine betrifft alle Mitarbeitenden der Institution direkt oder indirekt: An den Vorbereitungen für den «Japantag» waren die Mitarbeitenden der Pflege und der Cafeteria direkt beteiligt, indem sie Tisch- und Raumdekorationen beschaffen oder selber herstellen und die Heimbewohner und -bewohnerinnen auf den Tag vorbereiten sollten. Das Gespräch mit den Bewohnern erfordert viel Feingefühl, Geduld und Überzeugungskraft, denn niemand will sich einen solchen Tag von der Küche aufzwingen lassen. Für den Tag selber musste das Küchenpersonal mit längeren Arbeitszeiten rechnen, schon weil sich die Essenszeiten leicht verschieben konnten. Auch das hauswirtschaftliche Personal musste Flexibilität beweisen, denn vom Geschirr bis zur Sitzordnung sollte am «Japantag» alles anders sein als gewohnt.

Gespräche und Kontakte pflegen

Die Heimbewohner sollten am «Japantag» zum Frühstück anstelle ihres Konfitürenbrötchens für einmal ein Sushi

Tips von Peter Segessemann an Heimköche, die ein Projekt planen

- Früh genug planen. Es hat nicht jeder gerade dann Zeit, wenn es dir passen würde.
- Gewisse Arbeiten delegieren und Fristen für deren Erledigung setzen.
- Alle Abmachungen schriftlich festhalten, damit du nicht mit leeren Händen dastehst, wenn etwas nicht geklappt hat.
- Unbedingt eine Checkliste erstellen – kein Mensch kann alles im Kopf behalten.
- Schaffe dir einen Budgetrahmen, den du einhalten kannst.
- Überfordere weder die Heimbewohner noch das Personal.
- Die Presse orientieren – wie sonst soll die Öffentlichkeit erfahren, was wir Heimköche wieder «angerichtet» haben.
- Hab Mut, setze deine guten Ideen in die Tat um. Komm aus deiner Küche raus und zeige, was du drauf hast. Es ist nicht wenig!

und eingelegtes Gemüse erhalten. So etwas geht natürlich nicht ohne Aufklärung. Deshalb nahm ich mir viel Zeit, um unsere Pensionäre zu informieren. Ich verteilte Kopien von Darstellungen japanischer Alltags-Szenen und bat die Leute, mir diese farbig auszumalen. Bei dieser Gelegenheit ergaben sich viele konstruktive Gespräche, in denen zahlreiche neue Ideen auftauchten, die ich in einer späteren Phase verwirklichen möchte, zum Beispiel ein Birchermüesliwagen, an dem man sich sein Müsli selber zusammenstellen kann. Viele Bewohner malten meine «japanischen Szenen» farbig aus. Dadurch erhielt ich zusätzliches Dekorationsmaterial, das ich in der Cafeteria aufhängte. Dabei entstand ein weiteres Kleinprojekt: Die Bilder sollen gesammelt und in einem langen, schmucklosen Korridor aufgehängt werden. Auf diese Weise wird mit der Zeit eine Galerie mit Erinnerungen an die internationalen Kulturtage im Heim entstehen. – Man sieht: So ein Tag zieht weite Kreise, und es gilt, sehr viele Fäden in der Hand zu halten.

Reaktionen und Stimmen zum Tag

Mindestens neun Zehntel der Pensionäre und der Mitarbeitenden beurteilten das Essen positiv. Das erstaunte mich, da am Vorabend von allen Seiten Bedenken geäussert wurden. Auch die Darbietungen der japanischen Schüler und ihrer Lehrerinnen wurden durchwegs gelobt. Auch wenn die Musik zum Teil als «gewöhnungsbedürftig» und die Trommeln als sehr laut empfunden wurden, fand man es doch interessant, einmal eine ganz fremde Musik zu hören. Die Bilder und Plakate an den Wänden fanden Beachtung. Sie regten zu Gesprächen an. Auch die Tischdekoration, das gemein-

same Essen und die freundliche Atmosphäre wurden von vielen gelobt. Nach dem Anlass sprach man im Diätenrain noch lange über die Japaner. Die meisten hatten vorher gar nicht gewusst, dass es in Uster schon seit zehn Jahren eine japanische Schule gibt.

Auswertung

Aus den Reaktionen der Bewohner und der Mitarbeitenden darf ich schliessen, dass sie mit meinem Teil der Arbeit zum grössten Teil zufrieden waren. Für die nächsten Kulturtage sind nur kleine Anpassungen nötig. Auch die positiven Berichte in der Presse, die ich informiert und eingeladen hatte, sprechen für den Erfolg meines Projektes. Mit dem «Japantag» hat unser Heim und seine Küche wieder einmal von sich reden gemacht.

Weil fast alle Beteiligten gratis gearbeitet haben, entstanden durch diesen Anlass keine nennenswerten zusätzlichen Kosten. Es ist also durchaus möglich, ohne grösseren finanziellen Mehraufwand einen für die Pensionäre interessanten Tag zu gestalten. Weil in der Projektphase verschiedene Küchenmitarbeitende wegen Unfalls, Krankheit oder Militärdienst ausfielen, konnte ich die zwei Stunden pro Woche, die mir ursprünglich versprochen worden waren, unmöglich nutzen. Ich hoffe, für die nächsten beiden Anlässe, einen «Rumänien-Tag» im Herbst 1997 und einen «Karibik-Tag» im Frühjahr 1998, mehr Zeit und Personal zur Verfügung zu haben. Ich glaube, dass nach dem Erfolg des «Japantages», in den ich selber viel Arbeit und Optimismus investiert habe, beim nächsten Kulturtag alle Beteiligten mit mehr Eifer und Überzeugung ans Werk gehen werden. ■