Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 69 (1998)
Heft: 6

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: 12.12.2025

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

Projektarbeit von Daniel Valenti, Küchenchef im Sonderschulheim Blumenhaus in Kyburg Buchegg

DIE FANTASIE ZIEHT EIN

Im Rahmen seiner Projektarbeit liess Daniel Valenti in der Küche des Sonderschulheims Blumenhaus in Kyburg Buchegg die Fantasie Einzug halten. In der Gotthelfwoche zum Beispiel verwandelte er den Speisesaal in ein «kleines Museum», und das Küchenteam bereitete Speisen wie «Merängge mit Nidle» und «Hamme-Schnäfu» zu. Zudem wurde im «Blumenhaus» eine grössere Salatauswahl eingeführt, es wurde neues Diätgeschirr angeschafft, und man begann, vermehrt Kinderdesserts anzubieten.

«Mit Fantasie und ein bisschen Mut zum Neuen ist viel Schwung, Farbe und Kreativität in unsere zum Teil festgefahrenen Arbeitsabläufe gekommen», konnte Daniel Valenti feststellen, als sich der Weiterbildungskurs «Die Heimköchin/Der Heimkoch» des Heimverbandes Schweiz dem Ende zuneigte. Mit dem Abschluss des Kurses war sein Projekt nicht beendet. Das Küchenteam war motiviert für weitere fantasievolle Aktionen. In seiner Projektdokumentation schreibt Daniel Valenti*:

Daniel Valenti liess in der Küche des Sonderschulheims Blumenhaus die Fantasie Einzug halten. *Foto R. Schnetzler*

«Der Neubetrieb – Die Fantasie zieht ein»

Neben diversen Fachthemen wurde im Weiterbildungskurs «Die Heimköchin/Der Heimkoch» auch das Heimbild und die Rolle der Küche im Heim thematisiert. Das «normale» Bild wurde hinterfragt. Viele Gespräche während des Kurses und Diskussionen unter Berufskollegen zeigten Möglichkeiten auf, im Betrieb etwas zu bewegen. Angesichts des grossen Erfahrungspotentials vieler Küchenchefs in ähnlichen Betrieben brauchte ich bloss offen zu sein für deren Ideen, um aus dem Vollen schöpfen zu können.

Die Aktionen, die wir im Sonderschulheim Blumenhaus bisher durchgeführt haben, waren sicher nicht weltbewegend. Was mich aber durchaus überraschte, war die grosse Motivation meiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und das sehr positive Echo der Kinder und auch der Erwachsenen, die in der geschützten Werkstatt arbeiten und zum Teil im Wohnheim des «Blumenhauses» leben.

Die Spezialitätenwochen

Meine Projektarbeit setzt sich aus verschiedenen kleineren Projekten zusammen. Dazu gehören die drei Spezialitätenwochen, auf die sicher noch weitere folgen werden: Die erste Spezialitätenwoche war Jeremias Gotthelf gewidmet. Über eine Mitarbeiterin war es mir gelungen, zum Teil sehr alte Bauernwerkzeuge zu beschaffen, die wir im Speisesaal ausstellten. Man sprach bald vom «kleinen Museum». Für die Erwachsenen und für die Kinder war dies eine interessante Abwechslung. Auch Besucher äusserten sich positiv zum originellen Saalbild.

Auf dem Speiseplan stand in dieser Woche zum Beispiel: «Merängge mit Nidle», «ä Schnäfu Hamme», «Hagu Hannes Gotlett», «Tirggeli» und am Donnerstag: «Mir göh uf d'Leutsch!».

Zur zweiten Spezialitätenwoche inspirierte mich der Theaterzirkus Wunderplunder, der auf unserem Areal Gastvorstellungen gab. Ich liess es mir nicht entgehen, auch in unserem Speisesaal einen Hauch Zirkusatmosphäre zu schaffen.

Auch dieses Jahr waren die Sommerferien wieder viel zu schnell vorbei. Um dem «Blumenhausvolk» den Wiedereinstieg ins Alltagsleben zu erleichtern, sorgte ich dafür, dass im Speisesaal wenigstens optisch Ferienstimmung herrschte. Unter dem Motto «back to the holidays» richtete ich für die dritte Spezialitätenwoche mit Hilfe meiner Urlaubsutensilien einen Zeltplatz ein, der wie ein Bühnenbild wirkte. Das «kleine Theater» löste bei den Kindern Staunen aus. Auf dem Speiseplan standen in dieser Woche italienische Spezialitäten: Lasagne, Polenta, Pizza, Spaghetti und Risotto, aber auch verschiedene Blatt- und Gemüsesalate.

Weitere Teilprojekte

Als zweite Projektidee dachte ich an ein Salatbuffet. Die Idee war faszinierend, stand aber im Widerspruch zu unserer Heimphilosophie: Im Blumenhaus wird eine möglichst familiäre Atmosphäre angestrebt. Dazu gehört auch ein entsprechend gestalteter Mittagstisch. Es entspricht nicht der Realität einer Familie, jeden Tag ein Salatbuffet anzubieten. Schliesslich setzten wir die Idee teilweise um, indem wir heute täglich drei verschiedene Salate anbieten. Das hat ein durchaus positives Echo ausgelöst.

Ein drittes Teilprojekt bestand darin, die Präsentation der Diäten zu verbessern. Bisher hatten wir die Diäten in unpersönlichem Diätgeschirr angerichtet und die Diätmenüs zusammen mit den Schüsseln auf die ohnehin schon überladenen Transportwagen gepfercht. Im alten Diätgeschirr konnten wir die Speisen nicht schön anrichten, und sie erkalteten rasch.

Nun haben wir neue Behälter angeschafft. Im Deckel dieser Behälter hat es Platz für ein Foto und den Namen des Bewohners. Mit dem neuen Geschirr wirkt alles liebevoller. Zudem verteilt heute eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter der Küche die Schonkost im voraus auf die Gruppen. Dies ist eine willkommene Gelegenheit, um den Kontakt zu den Gruppen zu verbessern.

Eine vierte Idee bestand darin, vermehrt kindergerechte Desserts anzubieten: Nach dem Motto «mit kleinen Überraschungen zum grossen Erfolg» verteilen wir zum Beispiel Kinderglacen in verschiedenen Variationen an die Gruppen. Die Kinder dürfen selber bestimmen, welches Eis sie haben möchten. Solche Aktionen ermöglichen den

* Überarbeitet von Rita Schnetzler

direkten Kontakt zwischen dem Küchenteam und den Kindern. Grossen Anklang hat auch der Vorschlag gefunden, an Geburtstagen auf Menüwünsche der Kinder einzugehen.

Voraussetzungen

Die Umsetzung solcher Projekte setzt voraus, dass die Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter motiviert sind für ihre Arbeit und dass die ganze Crew am selben Strick zieht. Es ist wichtig, dass Ideen von Mitarbeitenden ernsthaft geprüft und wenn immer möglich in den Arbeitsprozess eingebaut werden. Dies fördert die Einsatzbereitschaft des Einzelnen und belebt die Vielfalt der Ideen.

Der Mehraufwand für die Projektumsetzung muss von allen Mitarbeitenden mitgetragen werden. Er rechtfertigt sich spätestens dann, wenn positive Resultate sichtbar werden. Diese bewirken wiederum einen Motivationsschub, denn nichts begeistert Menschen mehr als ihr eigener Fortschritt.

Für mich war es besonders schön, zu sehen, dass die Mehrarbeit auch während meiner kursbedingten Abwesenheit mit viel Engagement bewältigt wurde. Das spornte mich zu neuen Ideen an und setzte die «Ideenküche» noch mehr unter Dampf.

Zufriedenheit der Wohngruppen

Die Wohngruppen sind sehr zufrieden mit den Leistungen und dem Angebot der «neuen» Küche. Positiv wurden vor allem bemerkt: Das neue Diätgeschirr, das pürierte Essen, der Transport der Diätmenüs durch die Küche, die vielen und vielfältigen Salate (inkl. Gemüsesalate), die Spezialitätenwochen, insbesondere die Gotthelf-Woche, die schöne Präsentation der Speisen und die Flexibilität des Küchenpersonals.

Feedback des Küchenteams

Eine meiner Küchenmitarbeiterinnen äusserte sich wie folgt: «Meine Begeisterung wurde immer grösser. Heute kann ich mir fast nicht mehr vorstellen, wie es war, als wir die Salatauswahl, die Spezialitätenwochen und all die anderen Teilprojekte noch nicht eingeführt hatten. Besonders aufgefallen ist mir die offene und unbürokratische Kommunikation im Team. Ich bin erstaunt, zu sehen, wieviel wir heute in gleicher Zeit mit mehr Freude und Kreativität erreichen.

Die Gotthelf-Woche war eine grosse Herausforderung. Zum Teil war es schwierig, die Zutaten aufzutreiben. Die Originalrezepte verwenden zum Teil ziemlich viel Fett, doch mit kleinen Änderungen konnten wir den Bedürfnissen gerecht werden. Das Feedback war toll, und für mich war das Kochen ein Genuss.

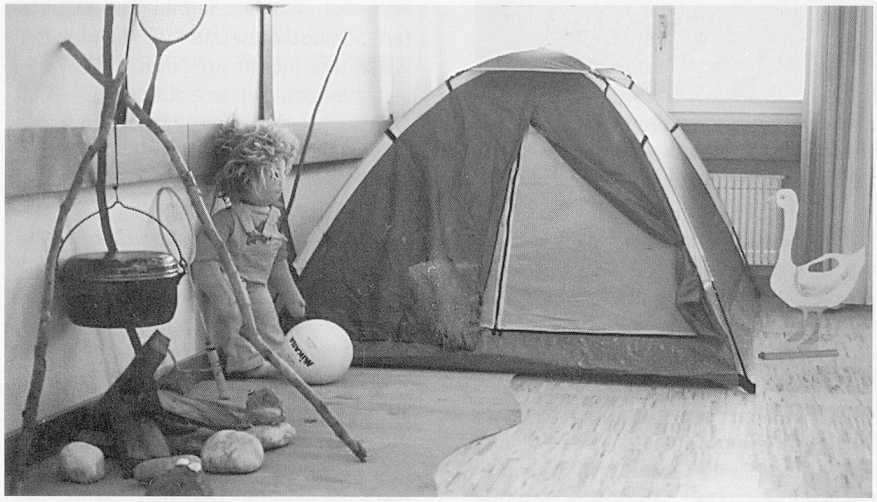
Der geringe Mehraufwand bei den Diäten macht sich tausendfach bezahlt: Die grössere Salatauswahl ist nicht mehr wegzudenken, wobei man mit speziellen und originellen Rezepten noch eine gewisse Verbesserung erreichen könnte. Das besondere Ambiente, das durch die Dekorationen im Speisesaal geschaffen wurde, vermittelte das Gefühl einer Erlebnis- und Esskultur im Aufbruch.»

Eine zweite Mitarbeiterin stellte fest: «Ohne Fleiss kein Preis: Nur dank dem Einsatz, dem Fleiss und der Ausdauer jedes Einzelnen ist es gelungen, das Ziel zu erreichen. Kreativität und Sorgfalt in der Verarbeitung von Fleisch, Gemüse, Salaten und Früchten ist ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit. Die Gefahr, dass der Einsatz in verschiedenen Bereichen abflacht, ist gross. Um die Leistungen der Küche auf diesem Niveau zu halten, braucht es die Mithilfe aller Mitarbeitenden.»

Beurteilung aus Sicht des Projektleiters

Bei der Menüplanung und der Dekoration sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Für die Heimbewoher stellen solche Aktivitäten unsererseits eine willkommene Abwechslung dar. Ihre Vorfreude, die sich jeweils bereits einstellt, wenn wir mit den Vorbereitungen beginnen, ist ein deutlicher Indikator für die Beliebtheit der Spezialitätenwochen. Die positiven Reaktionen motivieren uns, weitere solche Wochen durchzuführen.

Es hat sich gezeigt, dass es möglich ist, mit Fantasie und Engagement kostenneutral eine Erlebnisgastronomie zu realisieren. Unsere Projekte müssen nicht nur kostenneutral sein, sie müssen sich auch in den normalen Arbeitsprozess einbetten lassen. Eine wichtige Voraussetzung für die erfolgreiche Umsetzung ist die positive Einstellung und die Selbständigkeit der Mitarbeitenden. Zudem bedingen solche Projekte einen gewissen Handlungsspielraum. In unserer Institution sorgt eine flexible Heimleitung mit fortschrittlichen Vorstellungen für das nötige Umfeld zur Realisierung solcher Projekte. ■



Erlebnisgastronomie in einem «ganz gewöhnlichen» Speisesaal. *Fotos Daniel Valenti*