

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 69 (1998)
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: 22.02.2026

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

Neue Erfa-Gruppe bei der HVS-Sektion Thurgau

KRITIK IST EINE VERPFLICHTUNG ZUM NOCH BESSEREN KOCHBUCH

rr. Im Verlaufe der letzten Monate meldeten sich bei der HVS-Sektion Thurgau vermehrt «Stimmen aus dem Küchenbereich» und deponierten einen Wunsch: «Wir möchten eine Erfa-Gruppe für Küchenchefs ins Leben rufen.»

Es gibt Erfa-Gruppen für Managemen-
tfragen, für Erziehungsfragen,
für pflegerische und betreuerische Be-
lange, ... warum nicht für die Küche?
Auch in diesem Sektor ergibt sich das
eine oder andere Problem, wäre die Er-
fahrung des Kollegen; der Kollegin ei-
gentlich gefragt, ein Austausch unter
Gleichgesinnten wünschenswert. An
der Mitgliederversammlung der Sektion
von Ende März wurde dieser Wunsch
vorgebracht und die Gründung einer
Erfa-Gruppe für Küchenchefs einstim-
mig befürwortet. Als Folge davon lud
nun der Vorstand für Ende August ins
Regionale Pflegeheim Sonnhalde, Ar-
bon, zu einem ersten Treffen ein. Rund
20 Personen leisteten dem Ruf Folge,
Sektionspräsident Felix Wirth übernahm
zusammen mit Hans Engler den Vorsitz.
Einführend stellte Felix Wirth den
Heimverband Schweiz vor und berichte-
te über die Ziele und die Strukturen des
HVS.

Anschliessend wurden in einer Grup-
penarbeit die Ziele der neuen Erfa-Grup-
pe erarbeitet. Dabei einigten sich die
Anwesenden auf die Schwerpunkte:
Weiterbildung? Problemlösung, Öffent-
lichkeitsarbeit, Erfahrungsaustausch,
Zukunft/Visionen, Geselligkeit.

Um einen ordentlichen Ablauf an
den Treffen zu gewährleisten, wurde ein
Vorstand gewählt mit Hans Engler, Vor-
sitz, ABA Amriswil; Röbi Zwahlen, Ver-
sands/Kasse, Reg. Pflegeheim Sonnhal-
den, Arbon; Niklaus Frei, Protokoll, APH
Frauenfeld.

Die Gruppe will sich künftig jährlich
viermal treffen, jeweils in einem anderen
Heim. Der neue Ort wird immer am vor-
herigen Treffen bestimmt. Die Treffen
beginnen jeweils um 15 Uhr und dauern
zirka zwei Stunden. Unter anderem wird
dabei jeweils die Küche besichtigt. (Zum
Schluss offeriert der gastgebende Be-
trieb etwas zu trinken, aber kein Essen).
Für die Veranstaltungen wird eine Einla-
dung verschickt mit Traktandenliste.
Anschliessend erhalten die Gruppenmit-
glieder ein Protokoll. Insgesamt wird ein

Jahresbeitrag* von Fr. 20.– eingezogen.
Teilnehmende sind die Küchenchefs, de-
ren Stellvertreter, bei speziellen Treffen
auch anderes Küchenpersonal. Das

zweite Treffen fand bereits am 2. No-
vember im APH Frauenfeld statt.

Felix Wirth schrieb in seinem Begleit-
brief zur redaktionellen Meldung: «Wie
weit solche Erfa-Gruppen in anderen
Sektionen existieren, ist mir unbekannt.
Vielleicht ist die Gründung jedoch einige
Zeilen in der FZH wert und animiert
möglicherweise andere Sektionen, Gle-
ches zu tun.»

Bücher für die Küche

Rosemarie Farkas

Das ganze Jahr Saison

Kartoffeln

Über 90 Variationen rund um die beliebte Knolle

Schon lange ist die Kartoffel, die eigent-
lich aus den Anden stammt, hierzulande
Grundnahrungsmittel. Neue Rezepte
tragen dazu bei, dass sie beliebter ist als
je zuvor. Von der Kartoffel in Suppen
und Salaten, als Püree und Pommes, aus
der Pfanne und dem Rohr bis hin zu süs-
sen Kreationen zeigt dieses Kochbuch
ihre vielen Einsatzmöglichkeiten.

Rosemarie Farkas ist als Buchautorin,
Journalistin und Restaurant-Kritikerin ei-
nem grossen Publikum bekannt.

Midena Verlag,
128 Seiten, 27 Farbtafeln, farbige
Vignetten, Format 16x21,5 cm, Hard-
cover, Fr. 19.–, ISBN 3-310-00454-6.

Erica Bänziger / Vreny Walther

Das Mais-Kochbuch

Dass Popcorn, Cornflakes und Tortillas
aus Mais gemacht werden, ist nur den
wenigsten bewusst. Doch die Produkte
belegen, dass Mais aus vielen Küchen
der Welt nicht mehr wegzudenken ist.
Ob gegrillt, gedünstet oder getrocknet –
immer bleibt er ein gesunder Ernäh-
rungsbeitrag. Höchst kenntnisreich in-
formieren die beiden Autorinnen über
die verschiedenen Maissorten, ihre Nutz-
barkeit und vor allem: Die vielfältigen
Mais-Gerichte unserer heimischen
Küche.

Erica Bänziger ist diplomierte Ernäh-
rungs- und Gesundheitsberaterin und
als Journalistin für Gesundheits- und
Ernährungszeitschriften tätig. Bei Mide-
na hat sie bereits zahlreiche Bücher zum
Thema «gesunde Ernährung» veröffent-
licht.

Vreny Walther ist Köchin und Gärtnerin
aus Passion.

Midena Verlag, 96 Seiten, 35 Farb-
tafeln, Format 16x21,5 cm, Hardcover,
Fr. 19.–, ISBN 3-310-00311-6.

Trix Barth

Das Lauch-Kochbuch

Sommer-, Herbst- und Winterlauch ma-
chen es möglich, dass das gesunde und
beliebte Gemüse stets frisch zubereitet
werden kann. Mit typischen Rezepten
aus der Bistroküche, Kombinationen mit
Fisch aus Fluss und Meer, mit Schmack-
haftem aus dem Bauerngarten, Herzhaf-
tem aus der Sennhütte, vielem Raffinier-
tem aus der asiatischen Küche, Überras-
chungen aus dem Einmachglas. Mit vie-
len Tips und Rezepten, wie der kosten-
günstige Lauch als Heil- und Schönheits-
mittel eingesetzt werden kann.

Trix Barth, gelernte Buchhändlerin, hat
über das Buch das Kochen entdeckt. Sie
ist seit über 15 Jahren im Foodbereich
tätig und arbeitet für verschiedene Sach-
buch-Verlage.

Midena Verlag, 96 Seiten, 35 farbige
Abbildungen, Format 16x21,5 cm,
Hardcover, Fr. 19.–,
ISBN 3-310-00329-9.

* In die Gruppenkasse.

Informationstafel Nr. 1

aus dem Rundgang im Evang. Pflegeheim Bruggen, St. Gallen,
anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums

CRÉATION DE CUISINE

Ein Rezept des Küchenaufbaus und Küchenablaufs von
6 Personen für 300 Mahlzeiten pro Tag.

Zutaten:

- 1 Stück standfester Küchenchef
- 288 kg robuste Mitarbeiterinnen = 1 Teil Köchin, 1 Teil Aushilfsköchin,
1 Teil Kaffeeköchin, 1 Teil Küchengehilfin
- 80 kg Muskeln für Geschirrrreinigung = 1 Casserolier
- 2 Liter Motivation und Konzentration
- je 5 Prisen Humor und Freude
- 28 Pack Gewürze
- zirka 5 kg scharfe Messer

Dazu benötigen wir:

1 Küchenuniversalmaschine, 1 Aufschnittmaschine, 1 Kippkochkessel, 1 kombinierter Umluftofen, 1 Druckdämpfer, 1 Kippbratpfanne, 1 Vakuummaschine und vieles mehr...

Zubereitung:

Man nehme eine Kaffeeköchin morgens um halb sieben, lässt sie bis um 7.00 Uhr die Frühstückszutaten bereitstellen, erwartet die noch etwas verschlafene Köchin und beginnt heftig, den «z'Morgä» aufzuteilen. Um 7.30 Uhr bespricht dann die gesamte Crew als leicht erhitze Einlage die Tagesmenüs. Mit allen Gewürzen schärfen wir die Freude am:

Blanchieren, Pochieren – Sieden, Dämpfen – Fritieren, Sautieren, Grillieren, Gratieren – Backen, Schmoren, Dünsten – Poelieren, Glasieren und Rotieren.

Nach diesem «warm up» rennen uns die Lieferanten die Türe ein und überhäufen uns mit den am Vortag bestellten Frischprodukten. Die Lebensmittel werden nach Qualität, Gewicht, Temperatur, Frische und Verpackung kontrolliert und erst dann den verschiedenen Posten zugeteilt. Jetzt geht's richtig los mit: Waschen, Rüsten, Schälen, Schwingen, Schneiden, Sieben, Schlagen, Rühren, Kneten, Schwitzen und Wenden ohne zu enden. Die Maschinen und Apparate laufen heiss; wir ebenso – deshalb genehmigen wir uns um 9.00 Uhr Mineralwasser und Kaffee.

Pause

Zurück bei der Arbeit: Für spezielle Wünsche läuft der Turmix heiss, Püriertes und Diätetisches werden abgefüllt, portioniert, dekoriert und deklariert.

Die Küchenuhr zeigt uns 10.30 Uhr – das Menü ist bereit an der Schöpfstation. Die Plateaus nach BewohnerInnen-Karten sortiert und mit Besteck und Tellern bestückt, werden auf dem Anrichtetisch zur Schöpfstation geschoben. Wir portionieren die Gerichte auf die heissen Teller; Deckel darauf – Salat und Dessert aufs Tablett und ab in die Abteilungswagen.

Kurz vor elf Uhr gehen die bereitgestellten Speisewagen auf die Reise zu den Stationen.

«En Guete»

Nun tauschen wir die Messer und Schöpfkellen gegen Schwamm und Lappen, bewaffnen uns mit antibakterieller Seife und heissem Wasser und ziehen gegen den Schmutz. Doch – weit tanzen wir nicht – schon rufen die BewohnerInnen des Altersheims nach Essen und Getränken. Danach wischen wir den Boden, bringen den Herd zum Glänzen und stillen die hungrigen Mäuler des Personals.

Punkt 12.00 Uhr verabschieden wir uns für eine halbe Stunde von der Küche und stopfen unser Loch im Bauch.

Zum Mittagsjournal von DRS 1 bereichern wir die Cafeteria mit unseren kleinen Zwischenmahlzeiten. Apropos Cafeteria – unseren wohlverdienten Kaffee trinken wir in der zweistündigen Zimmerstunde zu Hause.

Nach der erholsamen Pause beginnen wir um 15.05 mit der Mise en place (Bereitstellen) des Abendessens. Ob kalt oder warm, ob süss oder salzig – um 16.30 wiederholen wir die Zeremonie des Anrichtens von neuem. Kaum ist das Essen verteilt, stürzen wir uns ins Vorbereiten für den nächsten Tag. Mit ein bisschen Glück verlassen wir um 18.00 Uhr zufrieden das saubere Arbeitsfeld.

Tschüss – bis morn!

Jetzt neu:

«Küche im Altenpflegeheim»

Aus- und Fortbildung durch Video

Die Gesundheit der BewohnerInnen steht seit jeher im Mittelpunkt der Überlegungen zur Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung. Neu ist, dass ab sofort ein Eigenkontrollsystem, auch HACCP genannt, in den stationären Altenpflegeeinrichtungen nachprüfbar vorhanden sein muss.

Hier setzt der neue Lehrfilm des Vincetz Verlages an, indem er wertvolle Hilfen zur Entwicklung und Einführung eines solchen Systems gibt. Entscheidend dabei ist, dass alle MitarbeiterInnen den Sinn der Massnahmen und Abläufe einer solchen Eigenkontrolle einsehen.

Warum zum Beispiel macht ein Haarnetz oder eine Kopfbedeckung Sinn? Warum sollten Kühlketten nicht unterbrochen werden? Zahlreiche Beispiele, Grafiken und Animationen sorgen für manchen Aha-Effekt.

Eine Begleitbroschüre enthält ergänzende Informationen zum Film und seinem Thema.

«Küche im Altenpflegeheim.

Zwischen Gesetz und Eigenkontrolle.»

VHS-Kassette,

31 Minuten, Vincetz Verlag,

Best.-Nr. 18457, DM 158.–.

Körper kann eine möglicherweise krebshemmende Substanz besser aufnehmen

TOMATEN KOCHEN IST GESUND

Der menschliche Körper kann den Farbstoff «Lycopin», der die Tomaten rot färbt, nach dem Kochen etwa dreimal besser aufnehmen als aus rohen Tomaten. Lycopin gehört zu den wirksamsten Antioxidanzien. Diese Stoffe hemmen zahlreiche Alterungs- und Abbauvorgänge in den Zellen. Sie bremsen auch die Entwicklung von Krebszellen.

Durch das Kochen wird Lycopin für den menschlichen Körper besser verfügbar. Das zeigt ein Versuch an der Universität Düsseldorf. Fünf gesunde Freiwillige verspeisten zum Frühstück entweder 400 Gramm frische Tomaten oder 40 Gramm Tomatenpüree. In beiden Mahlzeiten war gleichviel Lycopin enthalten. Blutproben ergaben, dass die Personen etwa dreimal mehr Lycopin aus Tomatenpüree aufnahmen als aus frischen Tomaten.

Entscheidend ist die Hitzebehandlung bei der Herstellung von Tomatenpüree, wie man aufgrund anderer Versuche weiss. Rohkost-Anhänger tun also gut daran, bei den Tomaten eine Ausnahme zu machen. – Astra-Pressedienst