

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 71 (2000)
Heft: 12

Rubrik: Bouquet garni : Bildung : 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: 15.01.2026

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

Abschluss des 8. Weiterbildungskurses «Die Heimköchin/der Heimkoch»

WENN DIE LIEBE NICHT «NUR» DURCH DEN MAGEN GEHT

Von Erika Ritter

Ja dann trägt der Salat sein Herz im Kopf und in der Pfanne brodelt nicht nur blosses Wasser. Da ist die Suppe gewürzt mit einer grossen Prise Engagement, mit einem Esslöffel Verständnis für besondere Bedürfnisse und mit einer Messerspitze Wissensdurst für das, was aus einer Küche mehr als nur eine Küche macht: einen Hort der Begegnung nämlich, ein Zentrum der Kommunikation im Heimalltag.

Solches ist immer wieder zu erfahren, wenn Heimköchinnen und Heimköche ihre Zusatzausbildung abschliessen und zur Projektpräsentation einladen.

«Wie die Zeit vergeht...! – denn bereits naht mit Riesenschritten das Ende des 8. Weiterbildungskurses «Die

Heimköchin/der Heimkoch». Wie Sie bereits wissen, findet der Abschluss am...»

Eine Einladung unter vielen auf dem Schreibtisch der Redaktorin. Und doch nicht!

Da Traditionen bekanntlich geschätzt und gepflegt werden sollen, wurde die

Schreibende auch dieses Jahr wiederum als Prüfungshelferin für die Projektgespräche eingesetzt. Im letzten Herbst verursachte die entsprechende Anfrage noch etwas «Buuchweh». Dieses Jahr freute sie sich auf den Tag mit der kochenden Gilde, wenn auch ein weiterer Termin die Zeit des Zusammenseins massiv verkürzte.

13 Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer trafen sich mit mehr oder weniger gemischten Gefühlen beim Kursleiter, Markus Biedermann und der Schreibenden vor. Zu befürchten hatten sie gar nichts. Die vorgelegten Arbeiten beeindruckten einmal mehr durch ihr einfühlsames Wissen im Zusammenhang zwischen Küche und Lebensqualität, zwischen Alleinherrschaft und aktivierender Integration der Heimbewohner und -bewohnerinnen in den Küchenalltag. Sei dies als Ausarbeitung eines einfachsten Lehrplans zur Anlehnre einer geistig behinderten Mitbewohnerin, sei dies in der Auseinandersetzung mit einer einzelnen kranken Bewohnerin und deren ganz speziellen Bedürfnissen, sei dies, wenn es darum geht, als Koch dem Aufenthalt der Heimbewohner und -bewohnerinnen mehr Sinn zu vermitteln, miteinander zu kochen, die Speisenverteilung neu zu organisieren, einen Wochenhit oder Spezialitätenwochen einzuführen, mit Wahlmenü, Integration ins Küchengeschehen oder Salatbuffett respektive Sonntagszmorgebuffett mehr Abwechslung zu schaffen. Immer wieder geht es darum, die Aufgabe und Funktion des Koches/der Köchin im Heim zu reflektieren, die Verantwortung und Handlungsperspektiven zu überdenken, Ziele und Arbeitsmethodik danach auszurichten.

Ab 2001 soll die Zusatzausbildung zum Heimkoch auf eine neue Basis gestellt und zusätzlich vertieft werden mit einem neuen Lehrmittel, welches derzeit in Ausarbeitung ist.

Die Küche als Teil eines übergreifenden Interventionsprozesses, eigenständig und gleichzeitig verwoben in pflegerisches, therapeutisches, kulturelles und hauswirtschaftliches Handeln.

Die adhoc-Expertin ist jetzt schon gespannt auf die nächsten Prüfungen!



Der Heimverband Schweiz gratuliert herzlich zum verdienten Diplom als Heimköchin/Heimkoch. Nach der abschliessenden Projektpräsentation vor Kollegen und Kolleginnen sowie einer ganzen Reihe von Gästen wurden von Markus Biedermann und Marianne Gerber ausgezeichnet:
Beck André, Alterszentrum am Etzel, 8835 Feusisberg; Bucher Agi, Haus für Betagte und Pflegebedürftige, Felsenheim, 6072 Sachseln; Feuz Daniel, Alterswohn- und Pflegeheim Region Sulgen, 8583 Sulgen; Hangartner Bettina, Alters- und Pflegeheim Flaachtal, 8416 Flaach; Hofer Markus, Pflegeheim Sennhof, 4803 Vordemwald; Kuckert Roland, Altersheim Burstwiesen, 8055 Zürich; Lötscher Erika, Alters- und Pflegeheim Lindenhof, 5210 Windisch; Mohrmann Sigrid, Haus zur Heimat, 4600 Olten; Morf Herbert, Krankenstation Friesenberg, 8055 Zürich; Rhyn Franz, Wohnheim Windspiel, 4410 Liestal; Santuari Fiorenzo, Altersheim Wiesli, 8200 Schaffhausen; Schätzle Peter, SAB Alterswohnheim Ahornweg, 3012 Bern; Wymann Andrea, Villa Sandhubel, 4853 Murgenthal.

SCHIMMELPILZE – SCHADEN UND NUTZEN

Von Judith Dominguez; Auszüge aus «Natürlich», Nr. 9/2000, Zusammenstellung Simone Gruber

In der Küche schätzen wir diese kleinen Pilze wenig. Brot verschimmelt, Früchte faulen und auf der Konfitüre wächst ein weisser Pilzrasen. Damit nicht genug, Schimmelpilze scheiden Substanzen aus, die giftig und krebserregend sind. Aber diese kleinen Lebewesen können auch nützlich sein. Sie produzieren Antibiotika oder geben dem Gorgonzola das charakteristische Aroma.

Das Wort *Schimmel* kommt aus dem Althochdeutsch und ist mit dem Begriff *Schimmer* verwandt. Betrachtet man nämlich Schimmelpilze genau, wird man den Glanz sehen und ihre Schönheit wahrnehmen. Schimmelpilze verdanken ihren Namen Äusserlichkeiten. Sie gehören verschiedenen Familien an und sind keineswegs immer nahe Verwandte. In dieser Pilzgruppe sind einfach alle Pilze zusammengefasst, die wie Schimmel aussehen. Ihnen ist gemeinsam, dass sie sehr klein sind und keine schönen Hüte bilden. Ausserdem wachsen sie in ganz bestimmten Lebensräumen, die von keiner anderen Pilzgruppe bewohnt werden kann. Solch ein Lebensraum nennt man ökologische Nische. Die Seiten eines alten Buches etwa, ein Käse, eine Nusschale oder der Raum zwischen den Zehen eines Menschen sind Beispiele für solche ökologischen Nischen.

Schimmelpilze im Boden

Die meisten dieser Kleinpilze leben verborgen im Boden. Dort ernähren sie sich von totem organischen Material. Sie helfen also mit, den natürlichen Müll, tote Käfer, ausgerissene Schmetterlingsflügel oder herabgefallene Blätter, zu fruchtbare Erde zu verwandeln. Solange sie im Boden leben, sind sie sehr nützlich; denn ohne die Bodenlebewesen würden wir sehr bald im natürlichen Abfall ersticken. Diese organischen Abfälle sind eine gute Nahrungsquelle, und die Pilze können sehr viele Sporen bilden. Sporen sind mit den Samen der Pflanzen vergleichbar. Aus ihnen entstehen junge Schimmelpilzchen.

Sporen in der Luft

Pilzsporen sind so klein, dass wir sie mit bloßem Auge nicht sehen können. Sie sind sehr leicht, und der Wind kann sie viele Kilometer weit blasen. Sporen sind überall in der Luft in grosser Menge vorhanden. Sie passen durch jede Ritze und

gelangen ohne Schwierigkeiten in unsere Wohnräume. Mit jedem Atemzug saugen wir Sporen in die Atemwege. Davon bemerken wir allerdings nichts, es sei denn, wir sind Allergiker. Man vermutet, dass Schimmelpilze häufig die Ursache von Asthma und anderen Allergien sind. Da hilft keine Flucht; Sporen wirbeln überall durch die Lüfte. Nur der Winter bringt Erleichterung, weil bei tiefen Temperaturen deutlich weniger Sporen in der Luft nachweisbar sind. Sporen sind schwerer als Luft; deshalb sinken sie bei ruhigen Luftverhältnissen ab. Unbemerkt fallen sie in den Blumentopf, auf die Schale einer Zitrone oder ins gerade geöffnete Sauergurkenglas.

Schimmelpilze als Lebensmittelverderber

Landet eine Schimmelpilzspore zufällig auf einer Tomate und hat ihre dünne Schale auch noch einen kleinen Riss, vielleicht von unserem Fingernagel oder durch den Stich eines Insektes, so kann der Pilz auskeimen und mit seinen Hyphen ins Fruchtfleisch wachsen. Hyphen sind fadenförmige Zellen, die in ihrer Gesamtheit Mycel genannt werden. Dieses Gewebe von Fäden ist mit den Wurzelhaaren der Pflanzen vergleichbar. Sie sind für die Aufnahme von Nährstoffen aus dem Substrat verantwortlich.

Eine Tomate ist für ein junges Pilzchen ein Leckerbissen. Schon wenige Tage nach der Infektion ist die ganze Frucht faul. Der Pilz bildet unter so guten Bedingungen Millionen von Sporen, die in unserer Küche herumfliegen und neue Nahrung suchen. Nicht alle Lebensmittel werden von Schimmelpilzen gleich oft befallen. Ist ein Nahrungsmittel trocken, zum Beispiel Knäckebrot, brauchen wir keine Fäulnis zu erwarten. Das Trocknen ist ein sehr altes und gutes Konservierungsverfahren. Getreide, Früchte, Speisepilze und vieles mehr können wir durch Wasserentzug vor dem Verderben schützen.

Weiche Lebensmittel verschimmeln leichter. Erdbeeren können wir nur schlecht lagern, während Äpfel im Keller den ganzen Winter über frisch bleiben. Der Schimmelpilz kann mit seinen Hyphen viel leichter in weiches Material eindringen. Besonders schnell werden gekochte Speisen schimmelig. Merkwürdigerweise wachsen Schimmelpilze niemals auf Honig. Das Bienenprodukt enthält Wasserstoffperoxid, eine chemische Substanz, welche das Pilzwachstum hemmt. Und sollte es einen Schimmel auch noch so nach Zucker gelüsten, könnte er dennoch nicht im Honig wachsen.

Mykotoxine

Man kennt heute rund 200 Schimmelpilzarten, welche giftige Substanzen produzieren können. Die Pilze bilden diese chemischen Stoffe aber nur, wenn sie auf einer besonders guten Nahrungsquelle wachsen. Welchen Zweck die Schimmelpilze mit der Giftproduktion erreichen wollen, ist nicht bekannt; doch nimmt man an, dass sie damit andere Lebewesen von ihrer Futterquelle fernhalten. Schimmelpilze, welche im Boden wachsen, bilden also keine Mykotoxine. Für alle Warmblüter ist dieses Pilzgift sehr schädlich. Nehmen wir sie mit Nahrung auf, atmen wir sie über die Luft ein oder kommt unsere Haut mit ihnen in Kontakt, rufen sie schwere Erkrankungen hervor, die auch tödlich verlaufen können. Der Fluch der Pharaonen war vermutlich nichts anderes als ein Mykotoxin.

Verschimmelte Speisen ekeln uns Menschen und auch die Tiere. Auf diese Weise schützen wir uns vor Vergiftungen. Doch leider gibt es auch heute noch viele Menschen, die hungrig und in ihrer Verzweiflung auch verdorbene Speisen essen müssen.

Wenn ein Lebensmittel nur wenig angefault ist, wissen wir nicht, ob der Pilz bereits Mykotoxine gebildet hat und vielleicht das ganze Produkt vergiftet ist. In weichen Nahrungsmitteln wie gekochte Speisen oder Konfitüre können sich die Gifte viel schneller verteilen als in harten Früchten. So weiß man, dass angefaulte Nektarinen, Tomaten, Pfirsiche, Aprikosen und andere nasse Früchte mit grosser Wahrscheinlichkeit vergiftet sind. Für Äpfel gilt das nicht. Das

Fruchtfleisch hat gasgefüllte Hohlräume, die ein Diffundieren des Giftes verhindern. Aber diese Regel gilt nicht immer. Nüsse sind zwar hart, dennoch eine ausgezeichnete Futterquelle für die Giftmischer. Brot wiederum ist zwar weich, doch die Gifte können sich wegen der vielen luftgefüllten Hohlräume nicht im ganzen Laib ausbreiten. Deshalb muss man das Brot nicht gleich wegwerfen, sondern die verschimmelte Stelle kann grossflächig abgeschnitten werden. Verschimmelte Lebensmittel können bedenkenlos kompostiert werden. Die allermeisten Mykotoxine essen wir jedoch unbewusst. Wie Untersuchungen immer wieder zeigen, sind viele Lebensmittel kontaminiert, ohne dass dies vom Auge ersichtlich ist. Hohe Werte können zum Beispiel Nüsse und Nussprodukte wie Marzipan zeigen. Schimmelpilzgifte sind chemisch fettliebende (lipophile) Substanzen und deshalb reichern sie sich besonders häufig in ölhaltigen Samen an. Anfällig sind auch Getreide, Mais, Reis, Weizen und das daraus hergestellte Mehl oder Teigwaren. Haupsächlich Lebensmittel, die aus wärmeren Ländern kommen, getrocknete Feigen aus der Türkei oder Mais aus den südlichen Staaten von Amerika, enthalten häufiger hohe Mykotoxintypen. Der Grund sind nicht etwa das Produktionsverfahren oder die schlechte Lagerung, denn diese Nahrungsmittel enthalten nicht mehr Pilze als die hier produzierten. Der Übeltäter ist das Klima.

Mykotoxikosen

Selbstverständlich gibt es gesetzliche Vorschriften über die erlaubten Höchstmengen und Lebensmittelkontrollen. Dennoch sind diese kleinen Lebewesen ein grosses Problem. Denn auch die Aufnahme von kleinen Mengen Mykotoxine ist gesundheitsschädigend, Krankhei-

ten, welche durch Schimmelpilzgifte verursacht werden, nennt man Mykotoxikosen. Die häufigste Substanz, das Aflatoxin, wurde erst 1960 entdeckt. Diese chemische Substanz lagert sich vor allem in der Leber ab. Bei chronischer Aufnahme dieser Stoffe, man könnte auch von chronischer Vergiftung sprechen, kann es zu Leberschäden kommen und zu Leberkrebs.

Menschen, die nach dem Zweiten Weltkrieg von überwintertem Getreide gegessen hatten, erkrankten an der Aleukie, einer Blutkrankheit. In der Folge treten Blutungen im Mundraum, Erbrechen und Durchfall auf. Die betroffenen Menschen haben einen unsicheren Gang, es kann bis zu Lähmungen der Gliedmassen kommen und diese Symptome werden noch von Gedächtnisstörungen begleitet. Aleukie ist eine schwere Vergiftung, und nicht selten verläuft sie tödlich.

Eine weitere Krankheit, die Pellagra, wird durch einseitige Ernährung mit ausgeprägtem Vitamin-B-Mangel hervorgerufen. Sie kommt häufiger bei älteren Leuten vor, die gezwungen sind, schlecht gelagerten Mais zu essen. Dieser Mais enthält Mykotoxine, welche die Aufnahme von Vitamin B im Darm behindern.

Was den Menschen nicht gut tut, ist meistens auch für Tiere schädlich. Sowohl das Vieh als auch die Haustiere sind genauso empfindlich gegen Gifte aus dem Schimmelpilzbereich wie wir.

Übrigens kann Kochen keine Abhilfe schaffen, denn Schimmelpilzgifte werden erst bei grosser Hitze zerstört.

Nützlicher Blauschimmel

Einige Schimmelpilze sind aus der Lebensmittelindustrie und unserer täglichen Nahrung nicht wegzudenken. Selbstverständlich bilden diese Schimmenntlinge keine Mykotoxine. Die

Chinesen haben schon vor 3000 Jahren mit Pilzen und Bakterien Sojasauce hergestellt. Fermentierte Lebensmittel halten länger und sind leichter verdaulich. Diese Verarbeitungstechnik ist nicht zufällig im ostasiatischen Raum weit verbreitet. Sojabohnen enthalten zwar viel Eiweiss; doch bleiben sie auch nach langem Kochen hart und sind schwer verdaulich. Mit Hilfe von Pilzen jedoch konnte diese Bohne vielseitig genutzt werden, als Tofu, Sauce, Miso, Tempeh und vieles mehr.

Besonders beliebt sind bei uns die Schimmelkäse. Dafür werden nur wenige Arten der Gattung Penicillium eingesetzt. Um Blauschimmelkäse herzustellen, wird die geronnene Milch mit Pilzsporen geimpft. Das Mycel durchwächst den Käse und verleiht ihm das charakteristische Aussehen und ein besonderes Aroma. So bekommt jede Käseart ihre eigene Note. Berühmte Käse, beispielsweise Tilsiter und Emmentaler, entstehen mit Hilfe von Bakterien.

Auch die weisse Hülle am italienischen Salami ist Schimmel. Er wächst nur auf der Oberfläche, scheidet aber Aromastoffe aus, die in die Wurst eindringen. Darüber hinaus werden sie dank dem Pilz haltbarer.

Schimmelpilze lieben alte Bücher

In Bibliotheken mit alten Büchern und Manuskripten riecht es muffig. Daran sind die Papierschimmel schuld. Wird Papier in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit und schlechter Lüftung gelagert, bilden sich braune Flecken. Aus diesem Grund werden in Museen und Bibliotheken wertvolle Bücher und alte Manuskripte immer in versiegelten Glaskästen ausgestellt.

Tapeten, Verpackungsmaterial, Briefmarken und Textilien aus Baumwolle bauen sich aus Zellulosefasern auf und

Betriebsleiterin

Ein Reinigungs- und Unterhaltsmanagement nach Mass. Systematisch geplant und perfekt durchgeführt. In messbarer Qualität und mit budgetierbaren Kosten. **VEBEGO SERVICES** – ein Entscheid, der komplett entlastet; mit Ergebnissen, die allen Freude machen!

Die erleichternde Adresse für Betriebsleiterinnen

Amberg Hospach AG Reinigungen · 8953 Dietikon · Kanalstrasse 6 · Telefon 01 742 92 92

Niederlassungen:

Altdorf/UR, Andwil/TG, Basel, Bern, Buchs/AG, Dietikon, Horw/LU, Lausanne, Rickenbach/SO,
Schaffhausen, Vaduz/FL, Wil/SG, Winterthur, Zug und Zürich



erleichtert

VEBEGO SERVICES reinigt überall dort, wo sich Menschen treffen. Mit einer optimal geplanten und systematischen Arbeitsweise erzeugen wir eine messbare Qualität. Das werden Ihre Angestellten zu schätzen wissen.

VEBEGO  **SERVICES**

werden gelegentlich von Schimmel besiedelt. An feuchten Tapeten wachsen oft schwarze Alternaria- und Cladosporiumarten. Auch der verwendete Leim dient gewissen Spezialisten aus dem Pilzreich als Futter, und ohne Klebstoff wird das Papier zerfallen.

Schimmelpilze essen auch Kunststoff

Wir glauben Kunststoffe sind keine Lebensmittel, aber einige Schimmelpilze sind da ganz anderer Meinung. Es gibt tatsächlich Pilze, welche in der Lage sind, Kunststoffbeschichtungen von Heizöltanks oder Flugzeugtanks zu zerstören.

Da Pilze Feuchtigkeit mögen, sind sie in Badeanstalten und Badezimmern anzutreffen. Einige Spezialisten leben dort unter den Abdichtungsfugen, die sie als Nahrung benutzen und dadurch zerstören. Diese Eigenschaft fügt uns aber nicht nur Schaden zu, sondern kann im Umweltschutz gute Dienste leisten. Heute versucht man abbaubare Kunststoffe zu produzieren, also solche, die von Schimmelpilzen als Nahrung angenommen werden.

Bekämpfung

Schimmelpilze sind wichtige Schädlinge des Menschen, und deshalb sind viele verschiedene Methoden zu deren Bekämpfung entwickelt worden. Alle Verfahren haben ihre Vor- und auch ihre Nachteile. Jedenfalls ist es viel einfacher vorzubeugen, als bereits vorhandene Kleinpilze zu beseitigen. Durch starke Hitze werden wichtige Enzyme, Eiweisse, die für den Stoffwechsel notwendig sind, zerstört, und der Schimmel kann nicht weiter wachsen. Allerdings reicht Kochen nicht, nur Sterilisation und Pasteurisieren sind wirkungsvoll. Nicht grundlos wurde der Kühlenschrank erfunden. Lebewesen, und seien sie auch noch so klein, brauchen eine gewisse Temperatur, um leben zu können. Es gibt zwar Schimmelpilze, die auch im Kühlschrank gut gedeihen, im Allgemeinen aber ist ihr Wachstum verlangsamt. Die wirksamste und zugleich älteste Methode ist der Wassерentzug. Schimmelpilze kommen mit wenig Wasser aus, ohne Wasser hingen verdursten sie. Heute werden Kleinorganismen oft mittels Bestrahlung bekämpft. UV-Strahlen sind tödlich, durchdringen aber keine undurchsichtigen Produkte, sondern wirken nur an der Oberfläche. Also geeignet, um Verpackungsmaterial oder Produktionsräume zu reinigen. Auch ionisierende Strahlen werden häufig eingesetzt, dazu gehören Röntgen-, Elektro- und

Gammastrahlen. Selbstverständlich verwendet der Mensch eine ganze Menge chemischer Stoffe, die meistens unsere Gesundheit nicht gerade fördern, um den Winzling unter den Pilzen den Geschmack zu verderben.

Literatur:

Jürgen Reis: «Schimmelpilze, Lebensweise, Nutzen, Schaden, Bekämpfung». Springer Verlag Berlin 1988.

Hans Kothe und Erika Kothe: «Pilzgeschichten, Wissenswertes aus der Mykologie». Springer Verlag Berlin 1996. ■

NEUMITGLIEDER HEIMVERBAND SCHWEIZ

Oktober

PERSONEN

Heimverband Schweiz

Knöpfel Heinrich, Untermatt 5,
8902 Urdorf
Döpper Verena, AH und PH Schönenegg,
Seftigenstrasse 111, 3007 Bern

INSTITUTIONEN

Heimverband Schweiz

Stiftung Betagtenheim Obwalden,
am Schärme, 6060 Sarnen

Sektion Appenzell

Stiftung Ostschiweiz,
Wohn- und Altersheim für Gehörlose,
Vorderdorf 52, 9043 Trogen
Altersheim Quirisana, Freihofstrasse 1,
9410 Heiden
Altersheim Obergaden, Obergaden,
9044 Wald

Sektion Bern

Therapiezentrum Seebrugg,
3807 Iseltwald
Heilpädagogische Schule Langnau,
Kreuzstrasse 20, 3550 Langnau

Sektion St. Gallen

Pflegeheim vom Linthgebiet,
Gasterstrasse 15, 8730 Uznach
Alters- und Pflegeheim Risi,
Buelstrasse 10, 9630 Wattwil
Dorfplatz, Pflege und Kur für Betagte,
Dorfstrasse 2, 9621 Oberhelfenschwil
Altersheim Grabs, Stützlistrasse,
9472 Grabs

Sektion Zürich

Pflegezentrum Bauma, Spitalstrasse 9,
8494 Bauma
Schulinternat Heimgarten, 8180 Bülach

November

PERSONEN

Sektion Basel

Eggs Herbert, Buchenstrasse 45,
4054 Basel

Sektion Appenzell

Schiess Rösl, Altersheim Pfans,
9064 Hundwil

Sektion Schaffhausen

Stamm Reinhard, Biberstrasse 125,
8240 Thayngen

Sektion Zürich

Sola Steinemann Débora, Säntisstrasse 8,
8600 Dübendorf

INSTITUTIONEN

Heimverband Schweiz

PHS AG Private Hauskrankenpflege
Spitex, Pflegepersonal für Heime und
Spitäler
Peter Läderach, Toblerstrasse 51,
8044 Zürich (Verband)

Sektion Appenzell

Gemeindealtersheim Pfand,
9064 Hundwil
Alters- und Pflegeheim Krone,
Oberdorf 3, 9038 Rehetobel

Sektion Basel

Stiftung zur Obesonne,
Bromhübelweg 15, 4144 Arlesheim

Sektion Bern

Passaggio Wohngruppen, Dorfstrasse 24,
3432 Lützelflüh

Sektion St. Gallen

Wohnheim Füberg, Füberg 505,
9621 Oberhelfenschwil
Altersheim Forstegg,
Postfach 9466 Sennwald

Sektion Obwalden

Eyhuis Lungern, Haus für betagte und
pflegebedürftige Menschen,
6078 Lungern

Sektion Uri

Live-ly Jugendstätte/Justizheim,
Pötzlingerstrasse 40, 6467 Schattdorf

Sektion ZIGA

Pflegeheim St. Franziskus, Postfach 33,
6313 Menzingen
Kloster Heiligkreuz, Lindenham,
6339 Cham

Sektion Zürich

Alterswohnheim Wehntal, Chileweg 14,
8165 Schöfflisdorf

Die erforderlichen Beschlüsse des Zentralvorstandes des Heimverbandes Schweiz und der zuständigen Sektionen erfolgen aus terminlichen Gründen oft in respektablen zeitlichen Abständen. Die Aufnahme durch den Zentralvorstand kann deshalb nur unter Vorbehalt der Zustimmung der Sektionen erfolgen.