Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

Band: 74 (2003)

Heft: 5

Artikel: Wie Institutionen sich vom Einheitsbrei verabschieden : Heime als Gourmettempel

Autor: Rizzi, Elisabeth

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-804733

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: 18.12.2025

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

Wie Institutionen sich vom Einheitsbrei verabschieden

Heime als Gourmettempel

Gastlichkeit heisst in Heimen und Spitälern das neue Schlagwort. Designeinrichtung und kulinarische Höhenflüge sind die Erfolgsrezepte. Doch der Grat zwischen Gastlichkeit und Ungemütlichkeit ist schmal.

Immer mehr Heime und Spitäler bemühen sich darum, ihr angestaubtes Image als dröge Pflegeinstitutionen loszuwerden. Gastlichkeit soll wie eine frische Brise durch die Häuser wehen und sie mit wohnlicher Stimmung durchfluten. Die endlosen, braunen Linoleumkorridore, die weissen Wände mit laut tickenden Bahnhofsuhren, das gräuliche Neonlicht – all das soll zum Albtraum der Erinnerungen gehören.

Blumen, Roomservice, Zimmerpflege und vor allem eine gepflegte Küche mit mehreren Menus sollen dafür sorgen, dass aus dem Heim auch wirklich ein Daheim wird. Vor zwei Jahren haben Mitarbeitende aus Pflegeinstitutionen deshalb eigens die Schweizerische Interessengemeinschaft der Hotellerie auf Pflegestationen in Institutionen des Gesundheitswesens (SIHP) gegründet. Mit periodischen Zusammenkünften und Weiterbildungsveranstaltungen werde die Innovation in den Institutionen gefördert, sagt Vorstandsmitglied und Leiter des Care Catering beim Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG), Thomas Loew. Konkret: ein wohnliches Design der Einrichtungen, zuvorkommendes Personal im Gastronomiebereich und eine kreative Küche.

Barbecue-Weltmeister als Hauskoch

Martin Meier ist einer der Heimleiter, die es wagen, ihre Heimgastronomie auch nach aussen zu promoten. Kürzlich wurde das Zürcher Alterswohnheim Studacker im Züritipp als Brunchparadies gepriesen. Von aussen sieht der graue Block in Wollishofen trist aus. Doch wer das Studacker betritt, wird angenehm überrascht. Viel Glas und helles Holz. In einer Sitzecke mit farbigen Sofas plaudern betagte Frauen. Der Haushund, ein Labrador, schnuppert begrüssend an den Besuchern. 24 Stunden im Tag können sich Bewohnerschaft und Gäste an mehreren hauseigenen Cafeteria-Ecken gratis bedienen. Und in der Küche schwingt Barbecue-Weltmeister Hansruedi Wälchli den Kochlöffel.

Seit seinem Stellenantritt vor drei Jahren hat das Heim begonnen, sich kulinarisch zu öffnen. Jeden ersten Sonntag im Monat veranstaltet die Heimleitung für 30 Franken einen Barbecue-Brunch für Jung und Alt. Regelmässig werden die zwei rundum verglasten Säle im obersten Stock mit Sicht auf Berge, Stadt und See an geschlossene Gesellschaften vermietet. Mittags essen jeweils rund zehn bis fünfzehn auswärtige Gäste mit den Betagten mit, meist Geschäftsleute aus der nahen Umgebung. Und der hauseigene Catering-Service mit einem Angebot von Gemüsedips bis Hauspastete und griechischem Salat wirft mittlerweile einen bedeutenden sechsstelligen Frankenbetrag ab.

Pürierte GaultMillau-Kost

Aussergewöhnliches bietet auch die neu eröffnete Altersresidenz Benerpark in Chur. Mit Michael Grassl und seinem Restaurant Va bene hat sie sich ein 14-Punkte-GaultMillau-Restaurant ins Haus geholt. Das Restaurant ist sowohl öffentlicher Treff für Jung und Alt als auch hauseigene Küche für die Pflegeabteilung und den heimeigenen Speisesaal. «Für die Köche, die allesamt aus dem Hotelleriebereich kamen, bedeutet diese Kombination einen grossen Lernprozess», beobachtet Heim- und Pflegedienstleiterin Norina von Eschen.

Dass Gemüsebeilagen nicht wie gewohnt knackig, sondern betagtengerecht weich gekocht werden müssen, dass auf der Pflegeabteilung mit den 20 Betten etliche Senioren pürierte Nahrung brauchen, das habe dem Küchenpersonal anfangs Bauchweh bereitet, erzählt sie. Doch nach klärenden Gesprächen mit dem Pflegepersonal hat sich mittlerweile ein guter Kompromiss eingependelt, der sowohl auf die Bedürfnisse der jungen Gourmets als auch auf diejenigen der

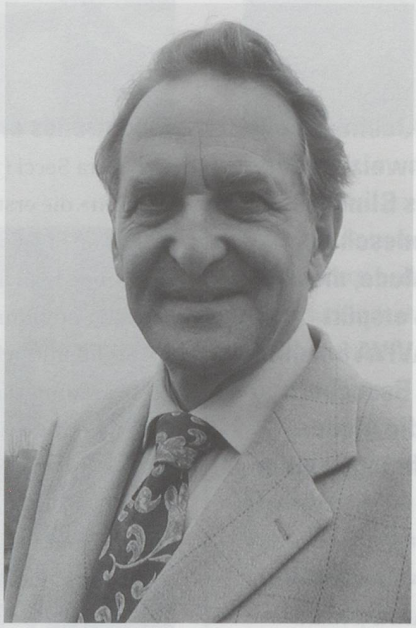
betagten Bewohnerschaft Rücksicht nimmt.

Da das Restaurant Va bene öffentlich ist, akzentuiert sich das Generationenproblem in der Altersresidenz Benerpark noch stärker als im Alterswohnheim Studacker. Wie soll man berührungsliebende Demente vor unliebsamen Begegnungen mit aggressiven, jungen Anzugträgern schützen und umgekehrt? Von Eschen siehts pragmatisch. Bewohnerinnen und Bewohner, die verwirrt sind oder andersweitig im öffentlichen Raum in Gefahr wären, kriegen dasselbe Essen wie im Restaurant, aber im geschützten Rahmen des hauseigenen Speisesaals oder direkt auf den Stationen. Jeder soll das Essen geniessen können. «Denn Essen», meint von Eschen, «ist in jedem Fall eins der wichtigsten Dinge für die Lebensqualität im Alter, vor allem weil Betagte in anderen Lebensbereichen immer stärker eingeschränkt sind.»

Diese Erkenntnis habe sich in immer mehr Altersinstitutionen durchgesetzt, beobachtet sie. So haben auch die 27 Altersheime der Stadt Zürich vor fünf Jahren gewagt, sich von den Einheitsmenus der Stadtküche loszulösen und selbst aktiv zu werden. «Mit diesem Schritt wollten wir besser auf die Bedürfnisse der Betagten eingehen», sagt Barbara Beck. Die Erfahrungen seien positiv. Gemäss Umfragen hat die Zufriedenheit der Bewohnerschaft mit der Verpflegung markant zugenommen. Den Grund dafür sieht Beck vor allem in der Tatsache, dass die Pensionäre eine grössere Wahlmöglichkeit bei den Gerichten haben und dass generell die Meinung vorherrsche, was im eigenen Haus gekocht werde, sei besser als die Massenware einer externen Küche. Wohl auch aus diesem Grund ist es für externe Caterer wie die SV-Gruppe zunehmend schwieriger, sich in der Heimgastronomie zu etablieren.

Nicht ganz ohne Fallstricke

Das Essen in den Institutionen wird also individueller und besser. Ein Gourmetrestaurant im Heim dürfte allerdings die Ausnahme bleiben. Denn solche Innovationsbereitschaft ist nicht ganz frei von Fettnäpfchen, in die es zu treten tunlichst zu vermeiden gilt. «Ein Heim, das das lokale Gewerbe konkurrenziert, schafft sich keine Freunde. Quersubventionierungen sind deshalb das Dümmste, was eine Institution tun kann», meint Loew. Obwohl die Bewohnerschaft im Benerpark zur Zeit an die Finanzierung des Va bene beiträgt, verzichtet das Restaurant deshalb darauf, Preise unter dem Markttarif anzubieten.



Martin Meier vom Studacker sagt Engagements ab, welche die Essenszeit der Betagten stören.

Tatsächlich schaffe sich ein Heim, das mit Subventionen in der Pflege billigere Preise für externe Kunden finanziere, auch schwerwiegende Abhängigkeiten, ist Meier überzeugt. Aus dem gleichen Grund sei es keinesfalls wünschenswert, dass ein Heim sich mit Gastronomiedienstleistungen ein zweites Ertragsstandbein schaffe. «Schliesslich muss man auch die Bewohnerschaft schützen», so Meier. Kerngeschäft eines Heims sei immer der beste Dienst an den Bewohnenden, nicht der Service an externen Kunden.

Meier sagt deshalb Engagements ab, die nicht ins Heimkonzept passen: «Die Essenszeit der Bewohnerschaft wird nicht zugunsten von externen Anlässen geopfert. Wer von uns einen Service will, muss warten, bis das Abendessen für unsere Klienten vorüber ist.» Auch die Mittagsgäste müssen sich an die für alle geltende Essenszeit halten. Ab 11.45 Uhr wird im lichtdurchfluteten Speisesaal begonnen, frisch vor den Essenden zu schöpfen. Wer zu spät kommt, kriegt keine Extrawurst.

Allerdings; auch bei grosser Rücksichtnahme auf die Bewohnerschaft bleibt immer eine Einschränkung, wenn ein Heim externe Gäste bedient. Aus Hygienegründen muss striktes Mitkochverbot für die Pensionärinnen und Pensionäre herrschen. Dass die Bewohnerschaft von der Küche ausgeschlossen ist, nehmen jedoch sowohl Meier als auch von Esch in Kauf. «Mit Betagten in der Grossküche Aktivierungstherapie zu betreiben, halte ich für unnütz. Dem schnellen Arbeitstempo, den hohen Anforderungen der Profis und dem Druck sind sie kaum gewachsen», meint Meier. Therapeutisches Kochen lässt sich nach seiner Ansicht viel besser in den geräumigen Teeküchen auf den Stationen bewerkstelligen.

Text: Elisabeth Rizzi