

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 75 (2004)
Heft: 6

Artikel: Testessen der Redaktion : verschiedene Heimküchen im Vergleich : in die Kochtöpfe von Heimen geblickt
Autor: Hansen, Robert / Rizzi, Elisabeth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-804434>

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: 27.01.2026

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

Testessen der Redaktion: Verschiedene Heimküchen im Vergleich

In die Kochtöpfe von Heimen geblickt

■ Robert Hansen, Elisabeth Rizzi

Gasthaus Hans im Glück

Stiftung Pigna, Raum für Menschen mit Behinderung, Kloten:

Hans im Glück heisst das Restaurant, in welchem Gastronomieprofis und Menschen mit einer Behinderung gleichermassen beschäftigt sind. Und so fühlt sich auch, wer hier speist. Wie das Behindertenwohnheim und die Werkstätten der Stiftung Pigna befindet sich das Lokal in einer (abgesehen von den Flugzeugen) ruhigen Nebenstrasse in Kloten. Die Mittagsgäste treffen sich entweder im Inneren des hellen und modern eingerichteten Restaurants oder draussen auf der lauschigen Terrasse unter einem riesigen Sonnenschirm. Es sitzen viele Geschäftsleute aus der Umgebung an den Tischen, aber auch

Vom Essen zum Geniessen

Vor nicht allzu langer Zeit standen Heimküchen im Ruf, schlecht zu kochen und der Bewohnerschaft einen Einheitsbrei vorzusetzen. Doch die Zeiten haben sich geändert, in immer mehr Institutionen wird Essen zum Erlebnis für jene, die dort leben. Zudem entdecken viele Heime die Gastronomie als zusätzliche Einnahmequelle.

Die Fachzeitschrift Curaviva nimmt diese Entwicklung zum Anlass, genauer in die Kochtöpfe der Institutionen zu schauen und widmet sich deshalb im Juni-Schwerpunkt dem Thema Ernährung in Heimen.

(eri)

Dessert:
Öpfelchüechli
Foto: eri



Frauen aus der Nachbarschaft und einige Betagte. Die Bedienung ist prompt und zuvorkommend. Nebst zwei Tagesmenüs können die Gäste aus einer reichhaltigen und saisonal wechselnden Speisekarte auswählen. Das Gegenüber beginnt mit einem gemischten Salat. Dieser ist nicht nur absolut frisch, sondern auch als Augenweide angerichtet. Geschnittene Frühlingszwiebeln und frische Brotcroutons garnieren den Teller (6.50 Franken). Die italienische Sauce ist angenehm frisch und leicht süsslich. Und die Blätter sind gartenfrisch und knackig. Die Kraftbrühe zum Tagesmenü (Kostenpunkt 17.80) hätte nebst dem Eierstich noch einige Tupfer Grün vertragen. Ansonsten schmeckt sie würzig, aber nicht versalzen. Zum Hauptgang trinken wir einen fruchtigen Bordeaux-Rosé, der zum strahlenden Frühlingstag passt. Die Spargelravioli an Bärlauchsauce (23.50 Franken) sind mit gehackten Tomaten und

einem Petersilienblatt garniert. Die Teigtaschen haben Biss, die Sauce ist nicht zu fett, aber trotzdem mit einem guten Öl angereichert. Ebenso mundet das Tagesmenü: Spaghetti an rassiger Tomatensauce mit Speckwürfeln. Der Gast schmeckt Tomaten, nicht Zucker oder Bouillon. Der Speck ist zart und nicht zu viel. Al dente gekocht sind die Teigwaren. Das Angebot eines Supplements wird fraglos angenommen. Obwohl: Die grosse Portion der hausgemachten Öpfelchüechli zum Dessert wäre auch nicht zu verachten gewesen. Die «Gluschtportion» (6.50 Franken) birgt schon erhebliches Suchtpotenzial. Angerichtet wurde auch hier wieder mit viel Liebe zum Detail. Aber auch der Mund wird nicht enttäuscht. Der Frittierteig ist in frischem Öl gewendet und schmeckt entsprechend kein bisschen ranzig. Fast schade wirkt angesichts des perfekten Geschmacks der viele Zimtzucker darüber. Das Vanilleglace wurde

in Handarbeit von einem Bauernhof hergestellt und strotzt nur so vor schwarzen Pünktchen. Auch das eine äusserst leckere Sache. Dass die Schale am Schluss in einem See in der Untertasse schwimmt, ist zwar ein kleiner Wermutstropfen. Doch diesen verzeiht man gerne angesichts des lockeren, weissen Schaums in der Tasse.

Residenz «Am Schärme», Sarnen

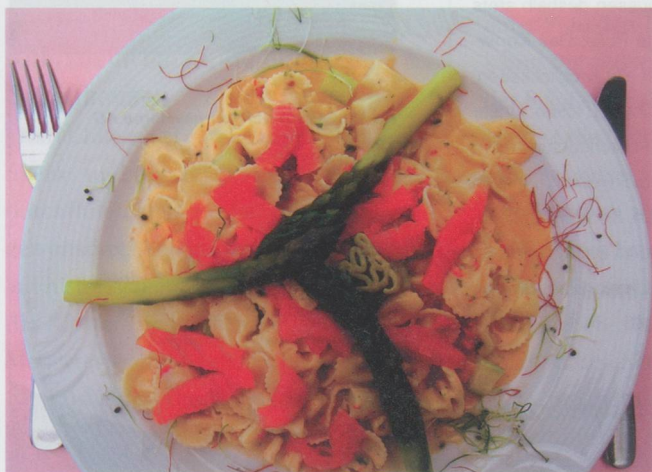
Auf den nahen Bergen liegt Schnee. Auf der Terrasse des Restaurants der Seniorenresidenz «Am Schärme» in Sarnen speisen die Gäste an diesem Frühlingsmittag kurzärmlig. Der Sonnenschein, die Gartenblumen und das Panorama heben die Laune und an den Tischen wird angeregt diskutiert. Einige Gäste balancieren ihre Tabletts mit Speis und Trank zu ihren Plätzen. «Wir haben das Restaurant 1995 öffentlich zugänglich gemacht», erzählt Residenz-Leiter Zdenek Madera. «Das ist ein Teil der Öffentlichkeitsarbeit unseres Hauses. Früher waren die Leute der Meinung, dass die Menschen in Heimen schlecht essen.» Diese Meinung hat sich in Sarnen offensichtlich geändert. Über 100 auswärtige Gäste werden täglich im «Schärme» gepflegt. Die Speisekarte ist reichhaltig: Tagesmenüs, Wochenmenüs, à la carte. Im «gehobenen Selbstbedienungsrestaurant», wie Küchenchef Hugo Hofstetter

das Lokal nennt, wird heute fleissig ungarisches Gulasch geschöpft. Sechs Köche, drei Hilfsköche und drei Lehrlinge gehören zur Küchenmannschaft, weiter ist ein Serviceteam im Speisesaal unterwegs. Die Kasse rattert. Spargelzeit. Zahlreiche Menüs auf der Tafel neben dem Eingang erschweren die Wahl. Der Entscheid fällt schliesslich zu Gunsten der Teigwaren mit Lachs und Spargeln. An der Kasse werden Getränk und Essen gleich bezahlt, à la carte-Speisen werden am Tisch serviert. 12.05 Uhr. Zehn Minuten später steht der Teller auf dem Tisch. Die Speisen sind mit viel Liebe zum Detail zubereitet worden. Das Auge wird verwöhnt. Und erst der Gaumen! Und das alles für 12,50 Franken. «Die Wirte betrachten uns als Konkurrenz. Sie meinen, wir wären subventioniert – was aber überhaupt nicht so ist», betont Markus Stöckli, Leiter Verpflegung. Die Konkurrenz hat es tatsächlich schwer: Das Menü mit Hauptgang, Suppe und Dessert kostet im «Schärme» 13,50 Franken. «Und die Küche arbeitet mit Gewinn», sagt Zdenek Madera beiläufig. Die meisten Schärme-Bewohnerinnen und -Bewohner bleiben unter sich und essen nicht im öffentlich zugänglichen Teil. 80 Mahlzeiten werden im durch eine Trennwand abgegrenzten Speisesaal serviert, 70 Mahlzeiten in den Wohnhäusern. «Mein Ziel ist es, den Leuten drei Mal am Tag das Essen zu

einem Erlebnis zu machen. Die Leute freuen sich darauf und fragen, was es gibt», sagt Hugo Hofstetter. «Wir gehen auf die Altersbeschwerden ein und kochen für unsere Bewohnerinnen und Bewohner weicher und bereiten mehr pürierte Kost zu. Im Restaurant bieten wir saisonal abgestimmte preisgünstige Menüs an. Doch auch mit Banketten, Partys und Geschäftsanlässen bis hin zu Grossanlässen mit Musik und Tanz hat das eingespielte Küchenteam reichlich Erfahrung. Die Räumlichkeiten können gut kombiniert werden, das Angebot wird entsprechend häufig genutzt.»

Altersheim Studacker, Zürich

Durchgestylt wirkt die Einrichtung im Altersheim Studacker in Zürich Wollishofen. Wer für 20 Franken ein dreigängiges Mittagmenü essen will, findet sich um 11.45 Uhr in der Eingangshalle ein. In einer Lounge mit roten und blauen Sofas können die Gäste auf das Essen warten. Serviert wird in einem hellen Raum mit dunklem Parkett und bunten Stühlen. Tageslicht fällt durch eine atriumartige Öffnung im Dach. Die Tische sind mit blauen Stoffsets und weissen Stoffservietten gedeckt. Zudem steht auf jedem Tisch eine Vase mit einer Rose. Als Gast fühlt man sich im Heimrestaurant sofort wohl. Die Bewohnerinnen und Bewohner, die hier speisen, sind adrett angezogen. Demente und Pflegebedürftige essen in einem separaten Raum. Zur Vorspeise kann jeden Tag zwischen der Tagesuppe oder dem Salatbuffet ausgewählt werden. Die Salate sind frisch, die Saucen allerdings zu währschaft – mit viel Mayonnaise angemacht. Als Tagesmenü gibt es bei unserem Besuch Schweinsgulasch mit Broccoli und Teigwaren. Die vegetarische Variante besteht aus einem zusätzlichen Gemüse an Stelle des Gulaschs. Die Teller sind etwas lieblos angerichtet, keine Garnituren oder Kräuter. Dafür sind die Broccoli knackig und frisch im Geschmack,

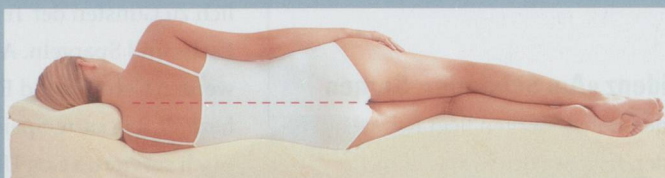


Saisoneller:
Teigwaren mit
Spargeln und
Lachsstreifen.
Foto: roh



OPTIMALE DRUCKENTLASTUNG

Die Matratzen und Kissen aus TEMPUR® passen sich den Konturen Ihres Körpers an und stützen ihn perfekt ab – wo immer es notwendig ist.



TEMPUR® ist ein viskoelastisches, temperaturempfindliches Material mit offenen Zellen, das sich exakt den Körperformen anpasst. Dank der offenen Zellen kann die Luft durch die Matratze strömen und die Körpertemperatur aufrechterhalten. Die kugelförmige Zellstruktur schmiegt sich den Körperformen an und gibt dort den perfekten Halt, wo er gebraucht wird. Dabei entstehen keine punktuellen Druckspitzen.



TEMPUR SCHWEIZ AG · Hausimollstr. 8 · CH-4622 Egerkingen
Telefon 062 387 86 86 · www.tempur.ch · info@tempur.ch

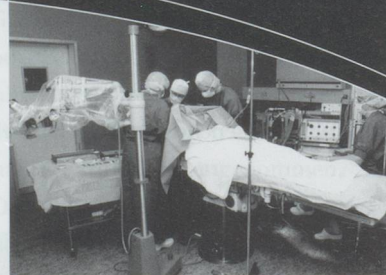
Das Gesundheitswesen auch mit engerem Gürtel weiter entwickeln

Das **Gesundheitswesen** ist fortwährend im Wandel. Die Einrichtungen müssen deshalb stets angepasst werden. Dabei spielen auch die Unterkunftsfragen eine wichtige Rolle. Das Know-how von De Meeuw-Bausysteme ist up to date von A bis Z. Wir haben alle Möglichkeiten, Ihre Raumprobleme für **Spitäler, Pflegeheime, Gemeinschaftspraxen** optimal zu lösen. Unser Bauprinzip nennt sich IFD: industrielles, flexibles, demontierbares Bauen. Den Architekten bieten wir ein breites Spektrum an Gestaltungsmöglichkeiten mit bis zu sieben Stockwerken, die sich in kürzester Zeit realisieren lassen. Als Optionen bieten wir: Betonfussböden, Kommunikations-Übertragungssysteme, Klimaanlage oder Aufzüge. Die Lebensdauer unserer Bausysteme ist grösser als Sie denken. Wollen Sie kreativ und zeitgemäss arbeiten, dann rufen Sie die Referenzadresse für IFD an. **Wir beraten Sie kompetent und professionell.**

De Meeuw Bausysteme



Die neue Bauphilosophie



De Meeuw Kombi-Raumsysteme AG

Lettenstrasse 7

CH-6343 Rotkreuz

Tel. (041) 790 56 35

Fax (041) 790 56 85

Internet-site: www.demeeuw.ch

E-mail: info@demeeuw.ch



Vegetarisches Tagesmenü:

Teigwaren, Broccoli, Spinat.

Foto: eri

ebenso die Karotten. Auch die Sauce über den Nudeln überzeugt: sie ist gut gewürzt, aber nicht versalzen. Die Nudeln sind hingegen zu weich. Pampig ist auch der Spinat, der im Rahm schwimmt. Der Wochenhit (hausgemachte Lasagne) ist ebenso lieblos wie das Gulasch auf den Teller geklatscht, trotzdem schmackhaft. Das Hackfleisch ist geschmeidig und zu einer mit Gartenkräutern gewürzten Bolognese-Sauce verarbeitet. Würzig ist auch die Käsekruste. Weniger überzeugend fällt die Aprikosencreme zum Dessert aus. Sie ist zu zitronig. Von Aprikosen spürt der Gaumen nichts. Die sind auch nur in Dosenform in der Gelatinenmasse zu finden. Vielleicht wäre Creme mit saisonalen Früchten angebrachter? Aber vielleicht liegt's auch daran, dass Chefkoch und Barbecue-Weltmeister Hansruedi Wälchli gerade abwesend ist, weil an einem Wettkampf, dass das Essen nicht so perfekt wie auch schon war?

Altersheim am Kirchhofplatz, Schaffhausen

«Kafi Chileschiff» steht auf der kleinen Speise- und Getränkekarte. Der Licht durchflutete und mit farbigen Vorhängen ansprechend gestaltete Saal steht auf historischen Mauern. 1080 wurde das Kloster zur Heiligen Agnes erbaut, Mauerreste sind heute noch zu sehen. Die Küche des Altersheims am Kirchhofplatz – zentral in der Stadt gelegen und das grösste Haus im Kanton

Schaffhausen – verpflegt täglich 170 Pensionäre. Diese können ihre Mahlzeiten an verschiedenen Orten geniessen. Einer davon ist das öffentlich zugängliche Restaurant. Die Gäste melden sich am Empfang und erhalten einen Sitzplatz zugewiesen. Ab 11.30 Uhr wird serviert. Der Speisesaal ist voller Stimmen, alt und jung sitzen nebeneinander, Pensionäre essen mit ihren Angehörigen, andere Gäste haben keine persönliche Beziehung zum Altersheim. «Die meisten Leute der Alterswohnungen essen hier. Die Pensionäre schätzen diese offene Atmosphäre. Sie sehen andere Menschen. Wir wollen bewusst keine Trennung zwischen Pensionären und den täglich rund 40 auswärtigen Gästen, denen wir hier ein Mittagessen servieren», sagt Heimleiter Rodolfo Mähr. Er ist ein häufiger Gast im «Chileschiff». «Die Küche ist das Herzstück eines Altersheimes. Das Essen hat eine zentrale Bedeutung und ist ein Teil der Aktivierungstherapie. Die Küche und ich arbeiten am permanenten Projekt, sich immer wieder zu verbessern und wir sind daran, ein Qualitätssystem aufzubauen. Zudem teste ich jedes Essen», sagt Mähr und fügt schmunzelnd an: «Da ich selber leidenschaftlich gerne koche, hat diese Abteilung am meisten unter mir zu leiden.»

Beim Essen hat niemand zu leiden. Am Selbstbedienungsbuffet stehen grosse Schalen voller Salate. Die Saucen sind gut leserlich beschriftet, eine Angestellte hilft, wenn die zitterige Hand einer Frau den Teller nicht mehr halten kann. Die Auswahl ist saisongerecht, der Salat schmeckt frisch. Am Tisch werden die Getränke serviert. Mineralwasser in Flaschen kosten 2,70 Franken, zwei Deziliter Hauswasser kosten 1 Franken. Die Auswahl der Speisen ist mit Kreide an eine Tafel geschrieben: Hausgemachte Suppe, Salat, Kaninchenvoressen mit Thymian, tessiner Polenta und gedämpfte Salbeiotaten. Als Wochenhit werden neben Suppe und Salat Zuchetti mit



Wochenhit: mit Gemüsebolognese

gefüllte Zuchetti.

Foto: roh

Gemüsebolognese gefüllt und mit Mozarellakäse überbacken angepriesen. Dazu gibt es Menübeilagen. Das bestellte Essen wird prompt an den Tisch gebracht. Der Speisen sind liebevoll angerichtet worden, die Portion ist für den durchschnittlichen Hunger zu klein. «Sie können einen Zuschlag haben», entgegnet die Frau den wohl etwas kritischen Blick. Der kritische Gaumen wird mit einem guten Mittagessen belohnt, nur die Zuchetti sind etwas zu lange gekocht. Die Bolognese ist nicht zu dominierend, die Tomaten schmecken vorzüglich, die Polenta hat eine gute Konsistenz. Schade, dass ein Gast am Nachbartisch das mittägliche Rauchverbot ignoriert. Ein Kaffee rundet das gute Essen ab.

Die Angestellte, die serviert hat, kassiert ein. Die Preise schonen den Geldbeutel: 11 Franken kostet das Menü, für 2,70 Franken ist ein Kaffee zu haben. Werbung für das gute Angebot wird nicht gemacht. «Mit diesen Preisen sind wir nicht kostendeckend. Aber die Cafeteria gehört zum therapeutischen Programm. Zudem will ich nicht, dass die Angehörigen durch hohe Preise abgeschreckt werden», argumentiert Rodolfo Mähr. ■

Ein breites Spektrum an Fachkursen im Bereich Gastronomie/ Hauswirtschaft bietet Curaviva Weiterbildung an. Nähere Informationen auf Seite 39.