Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

Band: 75 (2004)

Heft: 6

Artikel: Essen im Heim : von der Kantinen-Verpflegung zur Erlebnis-Gastronomie : Gault Millau in der Senioren-Residenz

Autor: Kocher, Markus

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-804437

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: 14.07.2025

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

Essen im Heim: Von der Kantinen-Verpflegung zur Erlebnis-Gastronomie

Gault Millau in der Senioren-Residenz

Markus Kocher

Obwohl die hauseigene Verpflegung Heime und Spitäler Hunderte Millionen Franken kostet, wollen die wenigsten Institutionen auf die eigene Küche verzichten. Im Gegenteil: Durch ein breites gastronomisches Angebot will man noch besser auf die individuellen Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner eingehen.

Mitten im Restaurant steht ein gluschtig angerichtetes Salat- und Dessertbuffet. Auf dem Grill hinter der Theke brutzeln und köcheln verschiedene Grilladen und Gemüse. Hugo Hofstetter, seit Januar diesen Jahres Küchenchef in der Senioren-Residenz «Am Schärme» in Sarnen, wirft ab und zu einen prüfenden Blick in die Pfanne. Als Tagesmenü gibt es heute frittierte Eglifilets mit Tartarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln. Ein Menü, das den Gästen ganz offensichtlich mundet. Gäste, die übrigens nicht ausschliesslich in der Seniorenresidenz zu Hause sind, sondern aus nah und fern zum Essen ins öffentliche Restaurant kommen.

Zdenek Madera, seit 15 Jahren Direktor der Seniorenresidenz, präzisiert: «Neben dem Speisesaal, der ausschliesslich für unsere Bewohnerinnen und Bewohner reserviert ist, sowie speziellen Verpflegungsmöglichkeiten für die Pflegewohngruppen und die Demenzkranken betreiben wir am ‹Schärme› seit 1995 ein öffentliches Restaurant mit 200 Plätzen.» Damit, so Madera weiter, schlage man mehrere Fliegen auf einen Streich. «Einerseits können die auswärtigen Gäste am eigenen Leib erfahren, wie die Bewohner und unsere Mitarbeitenden wirklich bei uns essen. Andererseits kommen wir von den abgesonderten Speiseräumen weg, und unsere Bewohner treten viel intensiver mit der ‹Aussenwelt› in Kontakt.» Selbstverständlich ist die Auswahl der Speisen im Restaurant nicht auf das Tagesmenü beschränkt, sondern beinhaltet eine ganze Palette kulinarischer Genüsse, die vom Toskaner Gemüsegratin über Saltimbocca Romana bis zum Lachsforellenfilet reichen. «Natürlich können auch unsere Residenzbewohner in den Genuss dieser Köstlichkeiten kommen. Wir geben ihnen einfach einen Gutschein für das Tagesmenü ab, und sie bezahlen dann – falls nötig – den Aufpreis für das A-la-carte-Gericht», sagt Madera weiter.

Noch mehr Richtung Erlebnisgastronomie geht es im angegliederten Grotto, in dem zu speziellen Anlässen ein Tessiner Buffet zubereitet wird, oder an den regelmässig stattfindenden musikalischen Anlässen, an denen sowohl für die Bewohner als auch für Auswärtige ein 5- bis 9-Gang-Menü serviert wird. «Alles in allem», fasst Madera zusammen, «decken wir am ‹Schärme› ein breites Spektrum an Bedürfnissen ab – von Diäten über spezielle Verpflegungsmöglichkeiten für Demenzgruppen bis zum abwechslungsreichen Angebot für alle Bewohnerinnern und Bewohner sowie unsere externen Gäste. Zudem haben wir unser Haus auch für Bankette, Feiern, Tagungen und Seminare geöffnet und beliefern einen externen Traiteurservice.»

Hochbetrieb in der Küche der Senioren-Residenz «Am Schärme». Foto: Robert Hansen

«Essen ist auch Aktivierungstherapie»

Ist das nicht zu viel Aufwand für etwas so Banales wie Essen? Madera verneint vehement: «Im Alter ist das Essen für viele Menschen noch eine der wenigen Genussmöglichkeiten, und deshalb sind in den letzten Jahren die Ansprüche der älteren Menschen ans Essen stark gestiegen. Konnte man früher einfach einen Suppentopf auf den Tisch stellen, erwarten die Leute heute qualitativ erstklassige, abwechslungsreiche Mahlzeiten, die auch visuell etwas bieten. Zudem eignet sich die Zubereitung des Essens bestens als

Die Gemeinschaftsverpflegung ist im Umbruch

High Tech in der Heimküche

In Heimküchen geht der Trend hin zu Frischprodukten und zur frischen Zubereitung der Mahlzeiten. Dies bestätigt Sandro Bedin, Produktionsleiter bei der Salvis AG, einem führenden Schweizer Unternehmen für thermische Küchenapparate. Für den eidg. dipl. Küchenchef ist klar, dass bei vielen Heim- und Spitalköchen eine wesentliche Veränderung im Bewusstsein stattgefunden hat: «Während früher die Mahlzeiten stundenlang im Wasserbad warm gehalten wurden, werden sie heute so frisch wie möglich zubereitet.» Allgemein sei festzustellen, so Bedin, dass sich die Gemeinschaftsverpflegung in einem radikalen Umbruch befinde. Angesagt sei heute eine möglichst zentrale Zubereitungsküche, das Aufbereiten der Speisen möglichst nahe beim Verbraucher sowie eine massive Reduktion der Nutzflächen.

Neuartige Gerätegenerationen unterstützen diese Entwicklung. So hat sich der Druck-Steamer «Vitality» bei der Salvis AG zu einem regelrechten Verkaufsschlager entwickelt. Die Kombination von Dampf und Druck verkürzt die Kochdauer und begrenzt den Verlust von Vitaminen, Mineralstoffen und Farben, der sonst beim Kochen auftritt. Zudem ist es dank der gradgenauen Temperatureingabe äusserst einfach, Terrine, Fisch oder Fleischstücke im eigenen Fond oder in einer Brühe zu garen. Da die entsprechenden Garprogramme bereits fertig installiert sind, ist jedes Anbrennen ausgeschlossen.

Neben dem Einsatz von Dampf und Druck wird aber auch immer häufiger mit der «kalten Linie» gearbeitet. Eine Arbeitsmethode, die die Produktion und Fertigung entzerrt und viele Änderungen im Arbeitsablauf verbessert sowie Optimierungen vom Wareneinkauf bis zur Produktequalität auf dem Teller bietet. Bei Salvis läuft die kalte Linie unter dem Begriff «Cook & Chill». Bei Cook & Chill, was wörtlich übersetzt «kochen und kühlen» heisst, werden die Speisen unmittelbar nach dem Garprozess innerhalb von 90 Minuten auf zirka plus drei Grad Celsius schockgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert. Dank der Schnellkühlung sind die Speisen problemlos fünf Tage haltbar. Bei Bedarf können die Speisen anschliessend problemlos im Druck-Steamer aufbereitet werden.

Auf die kalte Linie setzt auch die Berndorf Luzern AG, seit gut 100 Jahren Ansprechpartnerin für Spital- Klinik- und Heimverpflegung. Auch im Recaldomet-Verfahren der Berndorf AG erfolgen Produktion und Zubereitung der Mahlzeiten zeitunabhängig von deren Verteilung und Konsumation. Die Mahlzeiten werden gegart und umgehend schockgekühlt, kalt zwischengelagert und auch kalt portioniert. In den Induktionswagen werden die kalten Speisen kühl gehalten, die warmen Mahlzeitenkomponenten aber gleichzeitig erhitzt. Diese Art der Regenerierung ermöglicht eine Spital-, Klinik- und Heimverpflegung auf A-la-carte-Niveau.

Alles in allem hat sich die kalte Linie in Heimen und Anstalten mit langen Transportwegen als ideales Arbeitssystem durchgesetzt. Sandro Hedin kommt ins Schwärmen: «Die kalte Linie garantiert zeitunabhängiges Kochen, die Spitzenbelastungen werden gebrochen, und die Küchen-Crew gewinnt Zeit für andere Arbeiten und Vorbereitungen. Wenn man all diese Entwicklungen betrachtet, kann man guten Gewissens behaupten, dass die Heimverpflegung heute vielerorts ein hohes gastronomisches Niveau erreicht hat, und die Bewohnerinnen und Bewohner immer mehr als Gäste gesehen werden.» *(mko)*

Aktivierungstherapie.» So hat man im «Schärme» mehrere Kochgruppen gebildet, die in Begleitung von Animateurinnen selber einkaufen gehen können, die Zutaten vorbereiten, und das Essen kochen. Selbst in der Pflegeabteilung können die Bewohner einmal pro Woche dank einem fahrbaren Kochherd mitkochen.

Als neusten Clou wird man im Restaurant der Seniorenresidenz schon bald das Projekt «Kochen mit Wok» realisieren. «Dann können wir an verschiedenen Kochstellen praktisch vor der Nase der Gäste das Essen à la minute zubereiten. Frischer gehts dann wirklich nicht mehr.»

Diese intensiven Bemühungen haben den angenehmen Nebeneffekt, dass die bei älteren Menschen gefürchtete Mangelernährung praktisch nicht auftritt.

Zdenek Madera: «Wir haben festgestellt, dass Mangelernährung vor allem dann zum Problem wird, wenn man den Seniorinnen und Senioren zu wenig Zeit fürs Essen lässt. Vor allem bei pflegebedürftigen Menschen muss sich das Pflegepersonal sehr viel Zeit nehmen, damit diese Menschen auf die benötigte Menge Proteine und Vitamine kommen.» ■

Herausforderung Heimgastronomie

Für gelernte Köchinnen und Köche gibt es verschiedene Möglichkeiten, sich im Bereich der spezifischen Heimgastronomie weiterzubilden. Zwei Beispiele seien hier genannt:

■ Eidgenössische Berufsprüfung für Köche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie.

Diese richtet sich an gelernte Köche/Köchinnen, die in der Spital-, Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie eine höhere fachliche Verantwortung und Führungsaufgaben übernehmen.

Die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen der Prüfung mit eidgenössischem Fachausweis weisen sich aus durch vertiefte Kenntnisse im küchentechnischen Handwerk und erweitertes Wissen über eine ausgewogene Ernährung und Diätetik/Ernährungstherapie. Sie verfügen über Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz in allen Prüfungsgebieten und werden den qualifizierten Ansprüchen einer Küche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie gerecht. Geprüft werden die Fächer Kochen, Berufskunde, Finanz- und Rechnungswesen, Mitarbeiterführung/Marketing sowie gesellschaftliche, rechtliche und wirtschaftliche Grundlagen.

Zur Prüfung zugelassen werden Personen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis als Koch/Köchin und entsprechender Berufserfahrung. Die Prüfung wird jährlich im 1. Quartal des Jahres durchgeführt und von Curaviva, H+, SVG, Hotel & Gastro Union sowie dem Berufsverband der Angestellten in der Gastrobranche getragen.

Ausführliche Informationen zu den Zulassungsbedingungen und zum Vorbereitungslehrgang sind erhältlich bei: Karin Maier, Prüfungssekretariat, H+ Bildungszentrum, Rain 36, 5000 Aarau, Tel. 062 834 00 24, bildung@hplus.ch

■ Der Heimkoch/die Heimköchin

Diese 20-tägige Weiterbildung richtet sich an ausgebildete Köchinnen und Köche mit Berufserfahrung in einem Heim, die ihre heimspezifischen Kompetenzen erweitern und vertiefen wollen. Inhaltliche Schwerpunkte liegen in psychologischen und ethischen Grundlagen der Arbeit als Heimkoch, Arbeitstechnik und Organisationsfragen sowie in der Vertiefung der praktischen und theoretischen Kenntnisse in der Kochkunst.

Informationen zu den Zulassungsbedingungen und den Kursdaten sind erhältlich bei: Curaviva Weiterbildung, Abendweg 1, Postfach, 6000 Luzern 6, Tel. 041 419 01 83, wb.gastronomie@curaviva.ch

Spital- und Pflegebetten

«Bigla macht mir den Pflege-Erfolg einfach leichter. Denn Bigla-Produkte sind in jeder Hinsicht praxisgerecht zugeschnitten auf die Bedürfnisse von Patient und Pflegenden.»

Sutter Global Communication, Zürich

Mit Bigla liegen Sie richtig.

Bigla zählt zu den führenden Anbietern von Spital- und Pflegebetten in der Schweiz. Unser Angebot deckt sämtliche Bedürfnisse ab – von der Heimpflege bis hin zur medizinischen Intensivpflege. In Ergonomie, Bedienung, Komfort und Vielseitigkeit bis ins Detail durchdacht, sind Bigla-Produkte konsequent darauf ausgerichtet, den Heilungs- und Pflegeprozess optimal zu unterstützen. Bigla hilft helfen. Dies ist unser wichtigstes Ziel.

Bigla AG
Care
Rohrstrasse 56
CH-3507 Biglen

T +41 31 700 91 11
F +41 31 700 92 33

info@bigla.ch
www.bigla.ch

bigla