

**Zeitschrift:** Curaviva : Fachzeitschrift  
**Herausgeber:** Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz  
**Band:** 76 (2005)  
**Heft:** 12

**Buchbesprechung:** Der Heimkoch : Esskultur im Heim [Markus Biedermann, Alfred Hoffmann]

**Autor:** Rizzi, Elisabeth

#### 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:** 17.02.2026

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

Buchtipps: Der Heimkoch

# Wie aus der Nahrungsaufnahme ein sinnliches Erlebnis wird

■ Elisabeth Rizzi

**Unter dem Titel «Der Heimkoch» fasst Koch, Kursleiter und Buchautor Markus Biedermann gemeinsam mit Alfred Hoffmann nicht nur alles zusammen, was sich in einer Alters-Betreuungseinrichtung ums Essen dreht. Ebenso führen die beiden das Küchenpersonal in die Besonderheiten und Krankheiten des Alters ein.**

Dass sich die ersten 99 Seiten des Buchs «Der Heimkoch» ausschliesslich mit dem alternden Körper und dessen Krankheiten befassen, befremdet auf den ersten Blick. Auf den zweiten überzeugt das Vorgehen. Denn die Hauptklientel dieses Nachschlagewerkes hat keine geriatrische oder pflegerische Ausbildung hinter sich, sondern eine Lehre und Weiterbildung in der Küche. Mit seinem Überblick über die Veränderungen im betagten Menschen bietet Autor Markus Biedermann der Leserschaft das notwendige Basiswissen, um die Unterschiede zwischen Heimküche und Restaurant besser zu verstehen.

Folgerichtig nehmen Biedermann und Hoffmann diese altersspezifischen Besonderheiten bei der Darstellung von altersgerechter Nahrungsversorgung auf. Die Autoren verweisen auf die verlangsamte Verdauung, Kau- und Schluckstörungen, die Bekämpfung von Mangelerscheinungen mit der geeigneten Nahrung, auf die Bedeutung der richtigen Kostform und auf die Wichtigkeit der Essbiografie. Wer weiss schon, dass Kräuter wie Oregano

oder Lorbeer, bewusst eingesetzt, die alternde Verdauung ankurbeln können, oder überlegt sich in der Alltagshektik, dass ein Timbale, eine Terrine oder ein Flan die eintönige Pürerkost wunderbar ersetzen könnten? Nicht nur für Köche kann interessant sein, dass demente Personen Pikantes mit Gift verbinden können und deshalb Süßes bevorzugen, beispielsweise Fisch an Vanille-Sauce. Einleuchtend ist Biedermanns Tipp, jeden Tag eine Suppe zu bieten, um dem drohenden Flüssigkeitsmangel bei Betagten entgegenzuwirken.

## Von den Betagten lernen

Aber Essen soll mehr sein als Nahrungsaufnahme. Denn auch wenn Menschen altern, so verändert sich doch prinzipiell nicht der Anspruch, den sie ans Essen stellen – nämlich eine genussvolle Erlebnisqualität. Diese Philosophie prägt das ganze Buch. Um diese Ansprüche zu erfüllen, schlägt Biedermann dem Küchenpersonal vor, über den Tellerrand der Küche hinauszublicken und hinauszugehen: Brot auf den Abteilungen zu backen, Kaffee bei den Bewohnern zu kochen, Fingerfood aufzustellen, ja sogar neben dem Bett von Pflegebedürftigen einfache Menüs zuzubereiten und so den Appetit anzuregen. Im eintönigen Heimalltag soll Essen eine willkommene Abwechslung sein, und deshalb soll das Küchenpersonal auch das Pflegepersonal für den Service schulen, fordert der Autor.

Für ebenfalls wichtig, um aus der Nahrungsaufnahme ein Ereignis zu machen, hält Biedermann die Erhebung einer Essbiografie. Denn viele Gerichte von früher seien den heutigen Köchen unbekannt. Mindestens einmal in der Woche soll zudem etwas auf den Tisch kommen, was im Heim noch nie gekocht wurde, fordert er. Angereichert sind alle Vorschläge mit anschaulichen Beispielen und Menüideen.

Die erste Hälfte des Buchs und das letzte Kapitel über die Betriebswirtschaft leisten der Küchencrew im Alltag gute Dienste. Kernstück des Buches ist jedoch die Beschreibung von möglichen Projekten für spezielle Anlässe. Der Mittelteil des «Heimkochs» ist eine wahre Fundgrube und Ideenschatzkiste für alle, die einmal etwas Abwechslung in die Küche bringen wollen. Besonders bereichernd: Bei jedem Projekt schildern Biedermann und Hoffmann, wo die Fallstricke liegen können. Beschrieben werden einfach realisierbare Massnahmen wie Salatbuffet oder die Institutionalisierung von Früchtekörben auf den Abteilungen. Ebenfalls bieten sie Anregungen für festliche Abendessen mit Gästen, das Schreiben eines gemeinsamen Rezeptbüchs mit der Bewohnerchaft oder einen gemeinsamen Ausflug zum Metzger. Jeder findige und an seiner Klientel interessierte Küchenchef wird hier eine Anregung für eigene Projekte finden. ■