Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

Band: 88 (2017)

Heft: 3: Die Sinne im Alter : Sehen, Hören, Riechen, Schmecken, Tasten - Geniessen

Artikel: Care-Gastronomie stellt den Genuss ins Zentrum der Gemeinschaftsverpflegung : der Koch als Meister der kulinarischen Verführung

Autor: Vonlanthen, Daniel

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-834218

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: 02.01.2026

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

Care-Gastronomie stellt den Genuss ins Zentrum der Gemeinschaftsverpflegung

Der Koch als Meister der kulinarischen Verführung

Essen im Altersheim darf nicht einfach nur Verpflegung, Essen soll auch Genuss und Austausch sein. Damit Care Gastronomie funktioniert, müssen Pflegeinstitutionen die Balance zwischen Gesundheitsauftrag und Selbstbestimmung ihrer Bewohner finden.

Von Daniel Vonlanthen

Jährlich werden hierzulande in den Alters- und Pflegeheimen Millionen von Menüs zubereitet, serviert und gegessen – Tendenz steigend. Wie zuhause in der Familie hat das Essen im Heim eine Schlüsselfunktion: Es ist Vitalitätserhaltung und unabdingbare Voraussetzung für das Körpergefühl. Es ist Vermittlung von Geborgenheit, Teilnahme an Gesellschaft, Gelegenheit für den Austausch, und es ist sozialer Impuls.

Allerdings kann das Essen im Alter auch beschwerlich sein: Schluckbeschwerden, Geschmacksverlust, Appetitlosigkeit, Verdauungsstörungen und andere Einschränkungen machen die Mahlzeiten zur Qual. Nicht selten folgen daraus Fehlernährung, Mangelerscheinungen, früher Tod.

Eine zeitgemässe Care Gastronomie soll dafür sorgen, dass das Essen bis ins höchste Alter Genuss und Bereicherung bleiben kann. Das ist in der Langzeitpflege freilich eine Herausforderung. Das Bildungszentrum Careum bietet aber seit einiger Zeit entsprechende Ausbildungslehrgänge und Berufsdiplome an. Der neue Lehrgang «Esskultur, Kochkunst, Ernährung und Genuss in Institutionen der Langzeitpflege» ist die praxisorientierte modulare Weiterbildung dazu. Der klassische Heimkoch ist gerade daran, sich neu zu definieren.

Zu oft noch wird an den Bedürfnissen der Heimbewohnerinnen und -bewohner vorbeigekocht.

Zielgruppe des neuen Lehrgangs sind Pflege- und Küchenverantwortliche. Nicht die Verpflegung, sondern Essgenuss wird ins Zentrum gestellt. Initianten des Lehrgangs sind Markus Biedermann, Heimleiter, Gerontologe, Küchenchef, sowie Carsten Niebergall, Bereichsleiter Alter und Generationen bei Careum Weiterbildung. Sie verstehen die Care Gastronomie als Haltung: «Der Care Gastronom der Zukunft ist ein Kümmerer, einer der Sorge trägt für seine Gäste, seine Mitarbeitenden und die Umwelt. Wir verstehen unter Care oder Caring die emotionale und soziale Zuwendung, die sich in Respekt gegenüber der Lebensbiografie des älteren Menschen ausdrückt.»

Anregende Präsentation, geselliges Umfeld

Die Umsetzung sozialer und gastronomischer Aspekte variiert allerdings von Heim zu Heim noch sehr stark. Die Konzepte in den Heimen sind so vielfältig wie die Küche selbst. Brigitte Buri von der Berner Praxis für Ernährung «Besseressen», die bei Careum für das Modul «Genuss und Ernährung im Alter» zuständig ist, kritisiert, dass oft an den Bedürfnissen der Heimbewohnerinnen und -bewohner vorbeigekocht werde: «Die Heimküche muss die Bedürfnisse der Bewohnenden abholen» – im direkten Gespräch oder an gemeinsamen Menü-Sitzungen. «Dass Betagte mit dem Eintritt ins Heim ihre Küche und Essgewohnheiten aufgeben müssen, ist eine einschneidende und oft unterschätzte Erfahrung.»

Eine anregende Präsentation der Speisen und ein geselliges Umfeld seien die unabdingbaren Voraussetzungen, damit Genuss beim Essen gelingt. Das sagt Patrick A. Reiter, Leiter des Alters- und Pflegeheims Bachwiesen in Ramsen SH. Reiter ist selbst ein erfahrener Koch und Hotelier und kennt die Gemeinschaftsgastronomie aus langjähriger Praxis. Er ist auch Vizepräsident des Schweizer Verbands für Spital-, Heim- und Ge-

meinschaftsgastronomie. Nach 12-jähriger Tätigkeit in Grossbetrieben ist er heute Leiter eines Pflegebetriebs mit 30 Betten – in einer «privilegierten Situation, einer Art Garten Eden».

Essen ist Gemeinschaft

Die Pflege der Gemeinschaft ist nach Ansicht Reiters für das Essen im Heim ebenso wichtig wie die gute Küche. So werden im Heim in Ramsen gemeinschaftliche Anlässe oft kulinarisch begleitet. Damit bei den regulären Essen die Speisen bei den Bewohnerinnen und Bewohnern gut ankommen, werden sie von der Küchenchefin persönlich auf dem Servicewagen an die Tische gefahren. «So können unsere Gäste Beilagen, Salate und Saucen frei wählen», sagt Reiter. Das rollende Büffet erfüllt die Wünsche nach Selbstbedienung und damit Selbstbestimmung (was wähle ich, wie viel schöpfe ich?), erfüllt gleichzeitig die Anforderungen an Hygiene und vermeidet Schlangestehen vor den Auslagen. «Da wir unsere Bewohnerinnen und Bewohner sehr gut kennen, sind wir auch im Bild über ihre Essgewohnheiten», sagt Reiter.

Der Blick in die Küche und anregende Düfte können Vorfreude aufs Essen wecken.

Der Heimleiter weiss, dass sich im Alter Beschwerden einstellen können, die das Essen mühsam machen. «Und oft wissen unsere Gäste auch nicht, was sie am Vortag gegessen haben.» Umso wichtiger sei die ausgewogene Gestaltung des Speiseplans, um Mangelerscheinungen und Fehlernährung zu vermeiden. Dass das Essen auch für das Auge und die Nase ein Genuss sein soll, müsse ebenso berücksichtigt werden.

Reiter ist allerdings kein Anhänger von Molekularküche und Ernährungszusätzen. Seine Grundsätze sind gesunder Menschenverstand, pragmatische und natürliche Küche. «Das Essen darf auch einmal deftig sein. An unserem heiminternen Oktoberfest mit Fassanstich zählt niemand die Kalorien.» Mit Vernunft und Augenmass setzt Reiter auch die Vorschriften der Gemeinschaftsgastronomie um. Das neue Lebensmittelgesetz, das am 1. Mai in Kraft treten wird, dürfe nicht zu einer ängstlichen Haltung führen: «Man soll auch künftig die Resten des Vortags verwerten, um die Verschwendung möglichst gering zu halten.» Die langjährige Praxis hat Reiter gelehrt, wie man sowohl Lebensmittelsicherheit erfüllt als auch Foodwaste verhindert.

Lust aufs Essen anregen

Wer ein Schiff bauen will, muss die Sehnsucht nach dem weiten Meer wecken, hat der Dichter Antoine de Saint-Exupéry einmal geschrieben. Das lässt sich übersetzt auf die Küche anwenden: Das Zubereiten der Speisen soll den Appetit und die Lust auf Essen anregen. Das heisst in der Praxis: offene Küchen, wenn möglich die Einladung zur Mitarbeit. Bereits der Blick in die Küche und anregende Düfte können Vorfreude wecken und die Gaumenfreuden positiv beeinflussen. Der Duft nach frischer Züpfe zum Beispiel, der sich im Haus verbreitet, ruft die Bewohnerinnen und Bewohner zum Morgenessen. Der Duft von angebratenen Zwiebeln oder karamelisiertem Zucker stimuliert den Appetit. Auch Geräusche können Schlüsselreize sein: Wie der Muezzin zum Gebet ruft, lädt das Klappern von Geschirr zur Tischrunde ein.

Kleinere Heime sind gegenüber grossen Institutionen im Vorteil, wenn es um die Pflege traditionsreicher Essensrituale und Essgewohnheiten geht. Ein solch kleiner Betrieb ist die Alters- >>

Mithilfe bei der Küchenarbeit im Heim: Die Hände, die Augen, die Nase arbeiten mit am Gesamtkunstwerk Essen.

Foto: HO

CURAVIVA FACHKONGRESS ALTER 2017

WIE DIE HEIMBRANCHE MIT WANDEL UMGEHT

Der Fachkongress Alter von CURAVIVA Schweiz vom 19. bis 20. September in Montreux befasst sich mit dem Einfluss des gesellschaftlichen Wandels auf Pflegeinstitutionen. Experten referieren über die Digitalisierung des Gesundheitswesens, neue Betreuungansätze etwa bei Demenzerkrankungen sowie über Finanzierungmodelle, wenn die Ansprüche an «gute» Pflege stetig steigen.

CURAVIVA Schweiz, der nationale Dachverband von 1600 Pflegeinstitutionen, führt alle zwei Jahre einen Fachkongress Alter durch. Zur 7. Ausgabe treffen sich die Branchenvertreter am 19. und 20. September 2017 im Montreux Music & Convention Centre. Erwartet werden rund 1000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Ihnen wird ein reichhaltiges Programm an Informationen und Austauschmöglichkeiten über die Herausforderungen geboten, vor denen die Alters- und Pflegeinstitutionen stehen. «Unsere tägliche Arbeit wird sich an die gesellschaftlichen Veränderungen anpassen müssen», sagt CURAVIVA-Präsident Ignazio Cassis. «Wir müssen intelligente Lösungen finden, damit das Leben in unseren Heimen weiterhin lebenswert bleibt, für unsere Bewohnerinnen und Bewohner wie auch für das Personal.» Der Kongress liefert nutzbringende Ideen für die Praxis in der Heimbranche.

Von Pflegerobotern bis Palliative Care
Referiert und diskutiert wird in vier Themenbereichen; erstens über die digitale Transformation, konkret über technologische Innovationen wie das elektronische Patientendossier und den möglichen Einsatz von Pflegerobotern. Zweites Thema ist die zeitgemässe Pflege und Betreuung. Es werden Fragen zu der Medikamenten-Abgabe, zu der Verleihung des Qualitätslabels «Palliative Care» und zu neuen Formen im Umgang mit Demenz thematisiert. Drittens geht es darum, wie die zunehmenden Ansprüche an die Pflegeheime der Zukunft mit den finanziellen Möglichkeiten in Einklang gebracht werden können. Der vierte Themenbereich befasst sich mit der Problematik von Sinnkrisen, in die Menschen im hohen Alter, aber auch ihre Angehörigen und die Pflegenden geraten können.

Neben insgesamt 16 Wahlveranstaltungen ist das Plenum zu mehreren Hauptreferaten eingeladen, die zum Teil über Branchenthemen hinausgehen. So spricht etwa Markus Hengstschläger von der Medizinischen Universität Wien über die Frage «Wie manage ich (m)ein Talent?». Elisabeth Bronfen, Professorin für englische und amerikanische Literatur in Zürich und New York, setzt sich mit dem veränderten Frauenbild der letzten Jahrzehnte auseinander. Angekündigt ist auch Alt-Bundesrätin Micheline Calmy-Rey mit einem Referat «Profilierung als Synthese von Person und Inhalt». Und die Robotik wird erneut zum Thema, wenn Nadia Magnenat Thalmann auftritt. Die Schweizerin, die in Singapur als Professorin für Medieninnovation tätig ist, hat sich selbst ein künstliches Ebenbild namens Nadine geschaffen. Wenn es nach ihr geht, sollen sogenannte Sozialroboter betagten Menschen dereinst Gesellschaft leisten.

Fachleute aus aller Welt
Darüber hinaus werden Fachleute aus aller Welt nach Montreux reisen: Partner des Fachkongresses ist das Global Ageing Network (IAHSA), welches Workshops in englischer Sprache durchführt. Die Wahlveranstaltungen von CURAVIVA Schweiz werden simultan auf Deutsch und Französisch übersetzt.

Eine Fachausstellung, die Technologie-Plattform CURASOLUTIONS und Exkursionen zu Pflegeinstitutionen in der Nähe des Tagungsorts runden das Kongressprogramm ab.

Weitere Kongress-Informationen und Online-Anmeldung auf:
www.**congress**.curaviva.ch.

Kontakt CURAVIVA Schweiz: Dr. Markus Leser, Leiter Fachbereich Menschen im Alter, m.leser@curaviva.ch

heim Leimatt AG in Eriswil im oberen Emmental. 32 Bewohnerinnen und Bewohnern bilden hier tägliche Tischgemeinschaften. Die Leiterin Verpflegung, Sylvia Hiltbrunner, beschreibt die Küche als «gutbürgerlich, währschaft, saisongerecht und regional». Die Lebensmittel sind aus lokaler Produktion. Rüstgruppen dürfen beim Zubereiten von Kartoffeln, Rüebli und Äpfeln mithelfen. Hiltbrunner nennt die Voraussetzungen, damit das Essen gut ankommt: «Die Speisen müssen gar gekocht und schön angerichtet sein.» Ausgeschöpft wird gemäss einer Liste, auf der die individuellen Bedürfnisse und Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner aufgelistet sind.

Der Küchenchef wünscht, dass an den Esstischen auch tatsächlich «Freude einkehrt».

Allerdings legen auch Grossbetriebe wie die Viva Luzern AG Wert auf eine familiäre Atmosphäre im Heim. «Kulturelle und kulinarische Angebote unterstützen Aktivität und Lebensgenuss», schreibt das städtische gemeinnützige Wohn- und Betreuungsunternehmen mit 900 Plätzen und 1100 Mitarbeitenden. Zu Viva Luzern gehören mehrere Betagtenzentren sowie Pflegewohnungen und die Einrichtungen «Wohnen mit Dienstleistungen».

Eine zentrale Küche beliefert sämtliche Betriebe und Wohneinheiten der Viva-Einrichtungen mit Bestandteilen aus dem Menüplan, die an den jeweiligen Standorten durch Küchenbrigaden ergänzt und angereichert werden. Täglich werden drei Hauptmenüs angeboten. Küchenchef Walter Mentner unternimmt alles, damit an den vielen Tischen in den zahlreichen Institutionen beim Essen auch tatsächlich «Freude einkehrt»: «Wir versuchen, die individuellen Wünsche unserer Bewohnenden zu berücksichtigen.»

In einem Grossbetrieb wie Viva ist das kein einfaches Unterfangen. Ein Reorganisationsprojekt, das den einzelnen Betrieben noch mehr Selbstständigkeit bringt und individuelle Bedürfnisse noch besser abdecken soll, steht vor der Umsetzung. Die Viva-Gastronomie basiert dabei auf einem Bestellsystem per Computer. Dieses System berücksichtigt die individuellen Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner auf den einzelnen Stationen.

Die Mitarbeit der Bewohnerinnen und Bewohner ist in der Hauptküche aus hygienischen Gründen allerdings nicht möglich. Möglich ist die Mitarbeit hingegen in den Einrichtungen, die mit Haushaltsküchen ausgestattet sind. Walter Mentner hat allerdings die Erfahrung gemacht, dass die Bewohnerinnen und Bewohner in der Regel lieber zuschauen: «Oft sind sie zu müde zum Helfen.» Regelmässig finden zwar Küchenführungen statt. Die Sicherheits- und Hygieneanforderungen sind jedoch streng, wie Mentner erklärt: «Die rote Linie darf nicht überschritten werden.» ●

Anzeige

Nutzen Sie die langjährige Erfahrung von EBM und stellen Sie sich auf www.so-easy.swiss in nur drei Schritten Ihr passendes Stromangebot zusammen.

EBM, Weidenstrasse 27, 4142 Münchenstein, +41 61 415 42 70, b2b@ebm.ch

EBM VERTRAUT MIT ENERGIE. SEIT 1897