

**Zeitschrift:** Spitex Magazin : die Fachzeitschrift des Spitex Verbandes Schweiz  
**Herausgeber:** Spitex Verband Schweiz  
**Band:** - (2014)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Das Gourmet-Menü an der Haustüre  
**Autor:** Dana-Classen, Nicole  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-823059>

#### **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:** 04.02.2026

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

# Das Gourmet-Menü an der Haustüre

Gesundheit fängt mit dem Essen an. Davon sind die drei Diätberaterinnen der Genfer Spitex-Organisation ImaD überzeugt. Sie wachen darüber, dass die Mahlzeiten, die täglich an gegen 1400 Kunden ausgeliefert werden, ausgewogen und gesund sind.

Wer jahrein, jahraus vom Mahlzeitendienst beliefert wird, hat andere Ansprüche als jemand, der nur für ein paar Tage im Spital liegt. Die Küche des Universitätsspitals Genf, die auch für den Mahlzeitendienst kocht, müsse sich deshalb diesen besonderen Bedürfnissen anpassen, finden die drei langjährigen diplomierten Diätberaterinnen der Genfer Spitex-Organisation ImaD (Institution genevoise de maintien à domicile), Tamara Del Tutto, Isabelle Bard Petelat und Sandra Gogerat.

Dies bedeutet primär: Abwechslung macht das Leben süß und das Essen schmackhaft. Dreimal wöchentlich kommt Salat auf den Tisch, ebenso häufig Käse. Zu Feiertagen wird selbstverständlich etwas feiner gekocht als im Alltag. Etwa zwei Monate im Voraus setzen sich die Diätberaterinnen mit der Küchenmannschaft zusammen, um die Menüs festzulegen.

Dazu kommt, dass die Ansprüche der meist betagten Klientinnen und Klienten stark variieren. So wird sehr unterschiedlich gekocht; neben dem «normalen» Menü gibt es

die fleischlose Variante, wobei aber jede Woche dreimal Fisch auf dem Speisezettel steht. Die leicht verdauliche Variante enthält weniger Fett und blähende Nahrungsmittel. Angeboten werden weiter Diätmenüs, etwa für Diabetiker, Menschen mit Gluten- oder Lactose-Unverträglichkeit oder solche mit Schluck- und Kaubeschwerden. All diese Speisen sind auch fein geschnitten oder püriert erhältlich – allerdings nicht als matschiges Mus, sondern etwa als Geschnetzeltes oder feine Mousses. Denn

Diät braucht nicht gleichbedeutend mit geschmacklos und unappetitlich zu sein, sind die Fachfrauen überzeugt.

## Delikat und individuell

Zwar können die insgesamt 4000 Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes ihr Menü nicht aussuchen. Aber sie können gewisse Nahrungsmittel ausschliessen und im Gespräch mit den Diätberaterinnen die täglichen Mahlzeiten ganz auf ihre persönlichen Bedürfnisse und Vorlieben abstimmen.



Appetitlich präsentiert – ob verpackt oder angerichtet auf dem Teller.



Isabelle Bard Petelat, Tamara Del Tatto und Sandra Gorgerat (von links). Die Diätberaterinnen aus Genf sind überzeugt: Abwechslung macht das Essen schmackhaft. Bild: zvg

Jeweils donnerstags setzen sich die drei Beraterinnen mit dem Küchenteam des Unispitals zusammen, um die Menüs der laufenden Woche zu besprechen und zu testen. Dabei geht es um mögliche Verbesserungen, indem Rückmeldungen der Auslieferer aufgenommen und Neuerungen angestossen werden. Fazit: Auch wenn das Menü aus der Grossküche vielleicht nicht die gleiche Finesse haben kann wie das liebevoll in der eigenen Küche komponierte Gericht, sind die Rückmeldungen der Kundenschaft in der Regel positiv.

#### Beratung vor Ort

Die Spezialistinnen sind aber auch auf anderen Ebenen aktiv. Sie nehmen telefonisch oder persönlich mit Kunden Kontakt auf, wenn die zuständige Pflegerin, der Arzt, der Auslieferer oder auch Kunden selber sich melden. Häufig geht es dabei um Mangelernährung, Diabetes, Übergewicht und Fettleibigkeit, aber auch um Verdauungsprobleme. Der heute kürzeren Aufenthaltsdauer im Spital fallen oft die Ernährungstipps für die Zeit zu Hause zum Opfer – auch hier springen die Ernährungsberaterinnen in die Lücke. Diese Leistungen sind für die Kunden kostenlos. Für eine längere Beratung empfehlen sie bisweilen eine Diätpraxis, deren Leistungen von der Krankenkasse übernommen werden.

Daneben helfen die Fachfrauen mit, das Angebot «Autour d'une table» («Rund um einen Tisch») auszubauen. Es

richtet sich an Personen im AHV-Alter und gibt diesen die Möglichkeit, gemeinsam mit anderen in einem Quartierrestaurant zu essen. Das macht Lust, die eigenen vier

Wände zu verlassen – und gibt Appetit. «Autour d'une table» gibt es in verschiedenen Restaurants in der Stadt Genf sowie in den meisten Gemeinden ausser-

halb. Der Preis ist gleich wie für ein Menü des Mahlzeidienstes.

Gesundheit durch gesundes Essen beschränkt sich in Genf nicht auf den Mahlzeitendienst. Die Diätberaterinnen besuchen auch regelmässig Übergangsheime (UATR) und betreute Alterswohnungen (IEPA). Dort werfen sie einen kritischen Blick in die Töpfe und ermuntern die Bewohnerinnen und Bewohner zu gesunder Ernährung. Sie halten regelmässig Vorträge an den Weiterbildungen für das Gesundheitspersonal. Schliesslich sprechen sie auch die Öffentlichkeit an. Sie sind regelmässig an Präventionstagen, lokalen Veranstaltungen oder Elterninformationen anzutreffen, um Eltern zu gesunder Ernährung ihrer Kinder zu ermutigen. So lernen auch diese schon früh, dass Gesundheit schmeckt.

Nicole Dana-Classen/tul