

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **75 (2004)**

Heft 6

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Inhalt

SCHWERPUNKT Gastronomie

Testessen

Gaumenschmaus in öffentlichen
Heimrestaurants **2**

Übergewicht

Reportage über fettleibige Kinder in
der Alpinen Kinderklinik in Davos **6**

Innovation



Grosse Investitionen für neue Küchentechnik. Von der Kantinen-Verpflegung zur Erlebnis-Gastronomie **12**

Ernährung

Wie gesund sind Convenience-Produkte? Ernährungsexperte Heinz Knieriemen über Fehlernährung und Schlaraffisierung **15**

Biofood

Biologisch produzierte Lebensmittel werden von Heimköchen unterschiedlich eingekauft – eine Umfrage **18**

Fingerfood

Sinnlicher Genuss mit zitternder Hand **20**

Kochwettbewerb

In Luzern traten Küchenteams zum zweiten Mal gegeneinander an und arbeiteten auf hohem Niveau **22**

KINDER UND JUGENDLICHE

Suchtprävention

Für den Psychologen Leo Gehrig beginnt der Kampf gegen Drogenmissbrauch in den Heimen bei der Auswahl der Mitarbeitenden **24**

ERWACHSENE BEHINDERTE

Behindertenwerkstätten



Geschützte Werkstätten können immer weniger mit dem Sozialbonus rechnen – und werden immer mehr zu Industriepartnern **28**

ALTER

Musik

In Alters- und Betagtenheimen wecken Alleinunterhalter mit ihren Liedern Erinnerungen **30**

Heimaufsicht

Im Kanton Thurgau bewährt sich ein neues System des Gesundheitsamtes **33**

SOZIALPOLITIK

Organtransplantation

Die Diskussion um die Transplantation ist neu entfacht. Zwei Experten äussern sich pro und contra **34**

BILDUNG

Kurse **39**

JOURNAL

Terminkalender **41**

Kurzmitteilungen **42**

IMPRESSUM **45**

KOLUMNE

Pascale Bruderer

Ein Aufruf an die Parteien, gemeinsam die Zukunft unseres Landes zu planen **48**

IN DIESEM HEFT ...

Liebe Leserin, lieber Leser

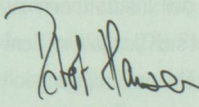


In dieser Ausgabe servieren wir leichte bis wahrschafte Kost. Lange Zeit hatten Heimküchen keinen guten Ruf. Doch inzwischen ist durch viele positive Impulse Bewegung in die Heimgastronomie gekommen. Das hat uns dazu bewogen, den Junischwerpunkt dem Thema Ernährung zu widmen.

Um den Leseappetit anzuregen: die Redaktion war unterwegs zu Testessen in verschiedenen Institutionen, die ein öffentliches Restaurant betreiben. Einige Heimleiter haben entdeckt, dass sie ihre teure Infrastruktur besser amortisieren können, wenn sie ihre Speisesäle öffnen. Die Bewohnerinnen und Bewohner geniessen es, während dem Mittag neue Gesichter um sich zu haben und die Gäste zu beobachten. Die Heimköche stehen plötzlich im Wettbewerb – und sie meistern ihre Aufgabe. Das Essen hat sehr gut geschmeckt.

Die Vorspeise ist kalorienreich. Die Reportage aus der Alpinen Kinderklinik in Davos zeigt, wie fettleibige Kinder mit Disziplin ihre Kilos verlieren. Zur Hauptspeise gibt's Themen rund um die Ernährung zur Auswahl: Mit welchen Hilfsmitteln wird in der Grossküche gekocht? Wie gesund ist Conveniencefood? Wie sehr sind biologische Produkte gefragt? Wird Essen mit den Fingern im Altersheim salonfähig? Wer hat den Kochwettbewerb im Kanton Luzern gewonnen? Zum Dessert haben wir eine breite Palette von Fachthemen zubereitet.

Wir haben wiederum versucht, ein abwechslungsreiches Menu zusammen zu stellen. Mit besten Empfehlungen aus der Journalistenküche.


Robert Hansen