

Kochwettbewerb : kreative Luzerner Heimküche : "Wir müssen niemanden zum Essen einladen"

Autor(en): **Gruber, Simone**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

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

Heft 6

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-804441>

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.

Kochwettbewerb: Kreative Luzerner Heimküche

«Wir müssen niemanden zum Essen einladen»

■ Simone Gruber

Welche Luzerner Heimküche ist am kreativsten? Neun Teams stellten letzten Monat ihr Können an einem Kochwettbewerb unter Beweis. Der zum zweiten Mal durchgeführte Anlass in Weggis löste ein sehr gutes Echo aus – Fortsetzung folgt.

«Zum Essen kommen sie alle freiwillig ...» – und weil Essen so wichtig im Alltag einer Heimbewohnerin oder eines Heimbewohners ist, soll es auch für die Heimleitung und die Mitarbeitenden eine wichtige Position einnehmen. So ist die Idee zu einem Kochwettbewerb unter Luzerner Heimküchenchefs entstanden. Im Mai ist zum zweiten Mal das «Kreativste Luzerner Heimküchenteam» des Jahres prämiert worden.

Nachdem bei der Erstaussgabe im Herbst letzten Jahres noch vier Teams antraten, nahmen diesmal neun Teams aus dem Kanton Luzern am Wettkochen teil. Im Garten des Alterszentrums Hofmatt in Weggis wurden in Festzelten dafür extra zwei komplette Küchen aufgestellt. Lohnt sich dieser Aufwand? «Ja», sagt Alfons Röthlin, Heimleiter des Alterszentrums Hofmatt und Initiator des Kochwettbewerbs. «Und das aus zwei Gründen: Man soll und muss der Heimküche mehr Bedeutung zumessen.» Sie habe sich mittlerweile auf ein sehr hohes, etwa Drei- bis Vierstern-Niveau entwickelt, und sie brauche sich nicht länger zu verstecken. «Zudem nehmen



Die Jury bewertet eines der Hauptmenüs.

Fotos: sg

die Essenszeiten bei den Bewohnerinnen und Bewohnern einen sehr grossen Stellenwert ein. Wir müssen niemanden zum Essen abholen, sie kommen alle freiwillig ...», so Röthlin. Über nichts anderes werde im Heim so rege diskutiert wie über das Essen.

Zusammenkommen, Ideen austauschen, die Küche in den Mittelpunkt stellen. Das ist die Idee hinter dem Anlass, der vor allem durch die Initiative von Alfons Röthlin entstanden ist. Die Wettbewerbsgrundlagen sind klar: Jedes Team (drei Personen) kocht während eineinhalb Stunden vor einer Jury ein Hauptgericht. Daneben

werden drei Tages-Spezialitäten (Fleisch, Fisch und Vegi) präsentiert. Eine schriftliche Dokumentation mit Kurzbeschreibung des Teams, Prospekt und Leitbild des Betriebs, Rezeptur, Berechnung der Warenkosten und Foto des fertigen Tellers mussten vorab eingereicht werden.

Wirtschaftlich kochen

Unter den kritischen Augen des einen Juryteams (zwei versierte Köche und zwei Heimbewohner) wurden die ausgestellten Spezialitätenteller bewertet. Ein zweites Juryteam, bestehend aus Spezialisten wie Prüfungsexperten, Kochfachlehrer und einem ehemaligen

Weltmeister der Berufsweltmeisterschaft, bewertete das Live-Kochen. Hier wurde auf die Rezeptur, die Abfälle, die richtige Zufuhr von Energie, die Kochtechnik, die Kreativität und den Gesamteindruck geschaut. «Sehr wichtig ist jedoch auch die Wirtschaftlichkeit und die Hygiene während des Kochens,» meinte Walter Röllin, Juryobmann und Leiter der Koordinationsstelle LAP der Deutschschweizerischen Berufsbildungsämter-Konferenz in Luzern. Er war von der Arbeit der neun Teams beeindruckt.

Der Anlass war öffentlich, und es kam ein reger Besucherstrom, um den



Das Siegerteam: Küchenchef Fernando Soares, Nicole Kaufmann und Andrea Vonmoos, Feldheim Reiden. Foto: eh



Das Siegermenü: Butterzartes Pouletbrüstchen aus dem Wiggertal, gefüllt mit grünen Spargeln, Rucola, Mu-Err-Pilzen und Rohschinken an einem kräftigen Morchel-Geflügeljus, garniert mit feinen Frühlingsgemüsen. Fotos: eh

Küchenteams beim Kochen über die Schultern zu schauen, über die ausgestellten Wettbewerbsteller zu staunen und die eine oder andere Idee für die eigene Küche mitzunehmen. Übrigens: Erst- und Zweitplatzierte lagen bei über 200 zu erreichenden Punkten nur einen halben Punkt

auseinander. Sie belegten schon bei der Erstauflage die ersten beiden Ränge – nur in umgekehrter Reihenfolge. «Gegenüber dem letzten Jahr wurde die Qualität gesteigert. Alle Teams haben sich auf einem hohen Niveau bewegt», so das positive Fazit von Walter Röllin. ■

Alfons Röthlin, Heimleiter in Weggis und Initiator des Kochwettbewerbs

«Kleine, schön angerichtete Portionen machen gluschtig»



Konzentration am Kochwettbewerb.

Konzentration am Kochwettbewerb. Kleine, schön angerichtete Portionen machen gluschtig und lassen das Essen zu einem Ereignis werden.

■ Sind die am Wettbewerb gekochten Menüs und ausgestellten Gourmetsteller auch für die Heimküche tauglich?

Alfons Röthlin: Durchaus. Natürlich ist das ein Wettbewerb, und es gibt Elemente auf den Tellern, die nicht unbedingt alltagstauglich sind. Aber für spezielle Anlässe wird sehr wohl so gekocht.

■ Ist eine solche Gourmetküche finanziell im Heim tragbar?

Röthlin: «Gourmet» ist das falsche Wort. Schön anrichten, farblich abstimmen, einen schönen Teller wählen, speziell garnieren – das kostet keinen Franken! Das kann man auch mit «Ghacktem und Hörnli»! Die Kosten halten wir vor allem mit den Portionen im Griff. Meist wird viel

■ Was kostet die Organisation eines solchen Anlasses?

Röthlin: Vor allem viel Initiative und Eigenleistung. Das Zelt wurde auf Grund des 20-jährigen Jubiläums des Hofmatts aufgestellt. Deshalb war die Infrastruktur schon vorhanden. Die Küchenmaschinen sind vorwiegend aus unserer eigenen Küche oder zur Verfügung gestellt worden. Die Jury und der Moderator arbeiteten gratis für diesen Anlass.

■ Welchen Stellenwert hat die Küche für Sie als Heimleiter?

Röthlin: Einen sehr grossen. Dadurch ist auch die Idee zum Kochwettbewerb entstanden. Wir gehen im Hofmatt sogar weiter und wollen wissen, woher unser Essen kommt! Wir kaufen beim Bauern ganze Tiere ein und lassen sie von einem Biometzger schlachten. Dies kostet natürlich etwas mehr als Fleisch aus dem CC. Als öffentliche Institution sehen wir uns aber auch als Beispiel mit einer Vorreiterrolle. Übrigens hat auch ein Team am Kochwettbewerb ein Bio-Menü präsentiert ... Wir sind also auf dem richtigen Weg. Essenszeit gehört für mich zur Aktivierung, deshalb ist auch der Speisesaal sehr wichtig. Wenn wir dort guten Einsatz leisten, haben wir sonst weniger Arbeit sowie zufriedene Bewohnerinnen und Bewohner.