

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

Autor(en): **Rizzi, Elisabeth**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **76 (2005)**

Heft 12

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.

Buchtipp: 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 Pürrierkost 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 Fruchtekörben auf den Abteilungen. Ebenfalls bieten sie Anregungen für festliche Abendessen mit Gästen, das Schreiben eines gemeinsamen Rezeptbuchs mit der Bewohnerschaft oder einen gemeinsamen Ausflug zum Metzger. Jeder findige und an seiner Klientel interessierte Küchenchef wird hier eine Anregung für eigene Projekte finden. ■

Biedermann Markus und Hoffmann Alfred (2005): «Der Heimkoch, Esskultur im Heim». Vincentz Network ISBN3-87870-487-9.