

Leserbriefe

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Alter & Zukunft : Magazin der Pro Senectute Kanton Zürich**

Band (Jahr): **5 (1997)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.09.2024**

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>

ALTER&ukunft Nr. 3/97

«Es langet nüme»

Ich habe einerseits als betroffener Senior andererseits als Vormund und als Stiftungsratsmitglied eines Altersheims den Aufsatz «Es langet nüme» gelesen. Der Artikel hat mich geärgert, da ich nicht glauben kann, dass im Kanton Zürich eine solche Situation unter normalen Umständen eintritt.

Die angeführte Frau fristet ein ganz bescheidenes Leben und kommt mit einem Grundbedarf von Fr. 1422.- und einem sehr tiefen Mietzins «über die Bühne». Da sie aber lediglich Fr. 1599.- AHV hat (und keine zusätzlichen Einnahmen), bleiben Fr. 366.- ungedeckt. Nach meiner Erfahrung und Meinung müsste dieser Restbetrag voll durch Ergänzungsleistungen gedeckt werden.

Ich kann nicht glauben, dass die Berechnungsgrundsätze, falls sie voll genutzt werden, zum genannten lächerlichen Betrag von Fr. 198.- führen! Dass sogar die Altersbeihilfe nötig ist, um den Grundbedarf zu decken, ist nicht in Ordnung; sie müsste doch eigentlich für besondere und ausgewiesene Zusatzbedürfnisse, wie sie unter «Mehrauslagen» aufgereiht sind, eingesetzt werden können, so dass auch der Fehlbetrag von Fr. 149.- gedeckt wäre.

Ich weiss, dass ich Ungleiches vergleiche: Aber

wenn eine betagte Frau in der Stadt Zürich mit einem kleinen Restvermögen von rund Fr. 25 000.- zur Bestreitung der Kosten eines Heimaufenthaltes - ohne Pflegekosten, ein einfaches Heim - normale Ergänzungsleistungen von rund Fr. 2000.- pro Monat zugesprochen erhält, ohne dass Altersbeihilfe oder fürsorgliche Leistungen nötig sind, dann ist es doch grotesk, wenn die angeführte Frau nicht einmal ihren Grundbedarf gedeckt erhält.

Gottfried Ringli
8038 Zürich

Pro Senectute Kanton Zürich antwortet:

Pro Senectute Kanton Zürich wurde in verschiedenen Reaktionen darauf hingewiesen, dass Frau Balmer mit einer AHV von Fr. 1599.- und einem Mietzins von Fr. 496.- eigentlich mehr Ergänzungsleistung erhalten sollte, um ihren Lebensunterhalt zu bestreiten. Es wurden auch Zweifel geäussert, ob der oder die EL-Beamte den Ermessensspielraum genügend ausgeschöpft habe.

Bei der Ergänzungsleistung (EL) handelt es sich um eine Versicherung, deren Leistungen im Gesetz geregelt sind. Es bestehen also keine (oder höchstens minime) Ermessensspielräume. So hält das Gesetz fest, dass bei der EL-Berechnung von der Nettomiete ausgegangen werden muss

und für die Nebenkosten lediglich eine Pauschale von Fr. 600.-/Jahr berücksichtigt werden kann. Ausserdem kommt noch ein Selbstbehalt von Fr. 800.-/Jahr in Abzug.

Gerade bei älteren, günstigen Wohnungen fallen häufig hohe Nebenkosten an, denn in den letzten Jahren sind viele Kosten, die früher im Mietzins inbegriffen waren, auf die Nebenkosten ausgelagert worden. Das war auch in dem geschilderten Beispiel der Fall. Pro Senectute konnte, im Gegensatz zur EL, bei ihren Berechnungen immer die Bruttomiete berücksichtigen, was mit ein Grund ist, dass «Frau Balmer» nebst den Ergänzungsleistungen noch durch Pro Senectute unterstützt wird.

Der Gesetzgeber hat das Problem erkannt: die 3. ELG-Revision bringt neben anderen Verbesserungen auch die Anpassung bei den Mieten. Falls diese Revision ab 1998 in Kraft tritt, wird bei der EL-Berechnung in Zukunft die Bruttomiete berücksichtigt werden können.

Ruth Hermann
Leiterin Fachstelle
«Individuelle Finanzhilfe» von Pro Senectute
Kanton Zürich

Aufruf zur Herbstsammlung von Pro Senectute «80 Jahre Partnerschaft mit alten Menschen»

Meine Damen und Herren

Ich habe Ihren Brief und den Sammlungs-Prospekt bekommen. Es ist schön, wie Pro Senectute den älteren einsamen Mitmenschen hilft.

Ich habe alles gut gelesen, und ich denke, dass die erwähnte Frau Sidler etwas hat, das ich nicht habe: sie besitzt zwei Töchter und einen Enkel, vielleicht mehr. Diese Besuchen sie regelmässig.

Ich bin eine alleinstehende Frau. Lange Zeit war ich verheiratet, habe aber keine Kinder. Auch besitze ich kein Auto, um jemand zu besuchen.

So bin ich oft alleine. Zwar bin ich nicht krank, aber ich muss trotzdem aufpassen. Ich bin noch selbständig und kann auch ausgehen.

Aber niemand kommt mich besuchen oder spricht mit mir. Keine Person schaut herein und sieht nach mir oder bringt mir etwas Verständnis oder Sympathie entgegen.

Wissen Sie, ich glaube, jeder Mensch hat irgendwo oder irgendwie Probleme, die er ertragen muss.

Ich grüsse Sie freundlich.

J. S. Richterswil

248 420

Mal

«En Guete»

Mahlzeitendienst von
Pro Senectute,
ALTER&ukunft 3/97

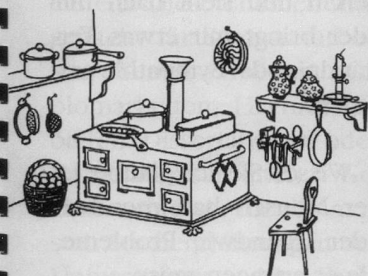
Meiner Frau und mir ist es ein grosses Bedürfnis, den Verträgerinnen von Pro Senectute für ihre Arbeit zu danken, ganz besonders natürlich unserer Verträgerin, Annemarie Eisner. Nicht nur wir freuen uns, wenn sie kommt, auch Kater Murrli hat seine Freude an ihr.

Unser Murrli ist sehr ängstlich, weil er als jung vermutlich schlecht behandelt worden war. Wenn es an der Tür läutet und Besuch kommt, verkriecht er sich in die hinterste Ecke.

Aber wenn Frau Eisner am Dienstag, Donnerstag und am Samstagmorgen kommt, sitzt er schon um 7.00 Uhr im Gang und wartet. Wenn es dann läutet, springt er nicht fort, und Frau Eisner kann mit ihm sprechen.

Oskar Rüegg
8046 Zürich

FÄLLANDERTOPF



Welches ist Ihr Lieblingsrezept aus Grossmutter's Küche?

Unser Aufruf aus
ALTER&ukunft 3/97:

Der Pro Senectute-Mahlzeitendienst kennt die Geschmäcker und Wünsche seiner Kundschaft. Und nicht selten wird etwas aus der guten alten Zeit gewünscht.

Auf unseren Aufruf «welches ist Ihr Lieblingsrezept aus Grossmutter's Küche?» sind viele Menuvorschläge bei der Redaktion eingegangen. Einige möchten wir Ihnen hier präsentieren.

Wintereintopf

für 1 Person

2 Esslöffel Speckwürfelchen,
1 Kartoffel,
2 rote Rüben,
wenn vorhanden 1 gelbe Rübe und 1 weisse Rübe (Räbe),
etwas Bouillon,
1/2 Teelöffel Kümmel

Zubereitung: Das Gemüse in Stengelchen schneiden (rote Rüben gerädelt).

Die Speckwürfel anbraten und das Gemüse kurz mitbraten.

Mit Bouillon ablöschen und dämpfen, den Kümmel darüber streuen.

Zusammen mit einem Früchtedessert wird die kleine Mahlzeit ein Genuss.

Hannelore Würzler
8001 Zürich

Öpfelrösti

je nach Anzahl Personen

Äpfel in Schnitze schneiden, Sorten je nach Saison, Zucker nach Gutdünken, altes oder hartes Brot in Würfel schneiden und in Bratpfanne mit Kochbutter schön knusprig anbraten, Mehl darüber streuen, nochmals weiter anbraten, bis Würfel goldgelb sind. In eine grosse Bratpfanne Brot, Äpfel und etwas Rahm mischen, Zimt begeben, abschmecken. Zusätzlich können auch ältere Bananen beigemischt werden. Dazu einen guten Milchkafee servieren.

Gertrud Marinello
8006 Zürich

Hackbraten à la «Emma»

aus der Rezeptsammlung «Fällandertopf», gesammelt und zusammengestellt von Ursula Fischer, Fällanden.

400 g Bratwurstbrät,
350 g gehacktes Rindfleisch,
1 Ei,
Schnittlauch, Peterli,
feingewiegte Zwiebel,

wenig Paniermehl (nach Gefühl),
1 Rüebli,
1 kleiner Lauch,
1 Bratensaucenwürfel,
ca. 2 dl Wasser

Bratwurstbrät und Hackfleisch mit dem Ei, den Kräutern, der Zwiebel und dem Paniermehl ausgiebig kneten, bis die Masse zusammenhält. Einen Braten Formen, in Mehl drehen und ihn in heissem Fett sorgfältig von allen Seiten anbraten. Vorsichtig mit heissem Wasser ablöschen, einen Bratensaucenwürfel zufügen und zugedeckt unter Beigabe von Rüebli und Lauch auf kleinem Feuer ca. 40 Minuten schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit begiessen. Schmeckt auch kalt sehr gut.

Emma Pfister
8117 Fällanden

Griessauflauf

für 4 Personen

2 Tassen Griess,
1 Liter Milch,
evt. etwas Wasser,
wenig Salz,
150 g gemahlener Sbrinz oder Parmesan

Am Vortag einen dicken Griessbrei kochen.

In eine bebutterte Auflaufform mit dem Löffel eine Lage Griess einlegen, eine Lage Käse, abwechselnd, mit etwas Paniermehl bestäuben. Bei guter Hitze ca. 45 Minuten backen, goldbraun-knusprig.

Dazu passt Apfelkompott, Chriesibrägel, Zwätschenmues oder Salat.

Ruth Dubs
8143 Stallikon