

Seit 25 Jahren Essen ins Haus

Autor(en): **Jesse, P.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): - **(1995-1996)**

Heft 2

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-843573>

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.

Seit 25 Jahren Essen ins Haus



Rosa Herzig und Emilie Hiebner feierten im April ihre 25jährige Mitarbeit im Mahlzeitendienst der PRO SENECTUTE BASELLAND.

«Um ganz genau zu sein, begonnen habe ich meine Mitarbeit beim Verein Mahlzeitendienst – warmes Essen ins Haus», erzählt Rosa Herzig und lächelnd fährt sie fort, «ich wurde nach kurzer Zeit in den Vereinsvorstand gewählt und bald darauf war ich auch Präsidentin. Nicht zur Freude aller, war ich für die Auflösung des Vereins. Nach einem Besuch bei der Geschäftsstelle von PRO SENECTUTE BASELLAND in Liestal war es klar, der Verein wird aufgelöst. Die Arbeit aber ging mit Unterstützung der PRO SENECTUTE weiter.»



Foto: Peter Jesse

Die Menus werden für die Verteilung vorbereitet. v.l.n.r. Rosa Herzig, Yvonne Griebli, Rita Jacober

Zu fünft sitzen wir im schönen Aufenthaltsraum der Alterssiedlung Schlossmatt.

Der erste Teil der Arbeit ist erledigt. Das am frühen Morgen angelieferte Essen, vakuumverpackt, ist für die Verteilung vorbereitet. Einige Bezüger sind selber gekommen, um ihre wöchentliche Portion in Empfang zu nehmen. Zu ihnen zählt auch der ältere Herr, der mit dem Velo kam. Ihm sah man seine 82 Jahre gewiss nicht an. Bevor sich die vier Frauen selber auf den Weg machen, um das Essen in Binningen, aber auch in der näheren Region zu verteilen, erzählen sie etwas aus der Geschichte des Mahlzeitendienstes.



Foto: Peter Jesse

Die Taschen sind gefüllt. Rosa Herzig startet zur Verteilung der Mahlzeiten in Binningen.

«Im Anfang bezogen wir das Essen aus der Migros im Gundeli. Es hatte sicher auch Vorteile gegenüber heute für die Bezügerinnen und Bezüger», meint Rita Jacober, sie war langjährige Ortsvertreterin der PRO SENECTUTE in Binningen und ist seit 23 Jahren beim Mahlzeitendienst. «Ja, es hatte Vorteile, das Essen wurde warm geliefert und die Empfängerinnen und Empfänger hatten dadurch auch jeden Tag Besuch. Für manche von ihnen der einzige am Tag». Ergaben sich auch weitergehende persönliche Kontakte, ja Freundschaften aus diesen Begegnungen? «Nein, eigentlich nicht, denn wir hatten und haben doch zu wenig Zeit für längere Gespräche. Oft werden wir gebeten, doch für einen Kaffee oder Tee zu bleiben», erzählt Emilie Hiebner. Und Rosa Herzig ergänzt: «Wenn wir jedoch spüren, hier ist ein Gespräch sehr nötig, dann bleiben wir auch einmal etwas länger».

«Für uns vom Mahlzeitendienst hatte das alte System aber auch einige Nachteile, so z.B. die vielen Fahrten, denn das leere Essgeschirr musste ja wieder zur Migros zurück gebracht werden. Dadurch war der Einsatz von viel mehr Frauen nötig. Zwanzig haben damals mitgearbeitet» berichtet Emilie Hiebner, sie ist wie Rosa Herzig schon 25 Jahre dabei. Sie meint «heute kann ich in gleicher Zeit mehr Essen verteilen». Die vierte im Bunde ist Yvonne Griebli, sie ist noch nicht ganz so lange dabei. «Erst sieben Jahre» wie sie selber sagt. Alle sind überzeugt von der Qualität und der Praktikabilität des heutigen Angebots. Das Essen kommt hygienisch, eben vakuumverpackt, es lässt sich im Kühlschrank einige Tage aufbewahren und man kann es heissmachen, wenn man gerade Hunger hat. Für Frauen und Männer, die noch viel ausser Hause tun, aber selber vom Kochen nicht viel halten, ist es eine ideale Einrichtung. Wer aber selber, aus welchen Gründen auch immer, nicht mehr kochen kann, aber durchaus noch in der Lage ist, sich das Essen zu wärmen, erhält eine gute und preiswerte Mahlzeit. Alle Bezügerinnen und Bezüger können unter verschiedenen Menüarten wählen. Da ist an Vegetarier, wie für Personen, die Diätessen benötigen genauso gedacht, wie an jene, die ein ganz normales Menu möchten.

Wer den Frauen bei der Arbeit hat zusehen können, der glaubt der Aussage von Rosa Herzig «wir sind ein nettes Team, wir schaffen gut zusammen und ergänzen uns auch gut».

P. Jesse



Foto: Peter Jesse

Auch mit 86 Jahren packt Emilie Hiebner (rechts im Bild) mit an. Mit ihrem eigenem Auto bringt sie anderen Betagten das Essen ins Haus.

Beispiele aus dem reichhaltigen Angebot

SHC-Catering • MENUDIENST • Regensdorf
NORMALKOST
Menuplan vom 13.03.95 – 08.04.95 *fixfertig und hausgemacht*
MENU-Minute KAL./KH.

11. Woche vom	13. März 1995	–	18. März 1995	(Menuänderungen vorbehalten)
1) Rindsvoressen <input type="checkbox"/> Tessiner Polenta Gehackter Spinat	472/30.8			
2) Rindsbraten Kartoffelstock Randsensalat			531/38.6	
3) Kalbschnitzel mit Pilzen <input type="checkbox"/> Pilzreis Feine Bohnen	430/47.8			
4) Kalbsragoût <input type="checkbox"/> Bäckerinnenkartoffeln Zucchetti/Tomatengemüse			381/34.2	
5) Rindszunge an Marsalasauc <input type="checkbox"/> Peterlikartoffeln Gemischtes Gemüse	429/39.4			

12. Woche vom 20. März 1995 – 25. März 1995

1) Rindsacksteak <input type="checkbox"/> Lyonerkartoffeln Tomatengemüse	445/34.2			
3) Gefüllte Kalbsbrust Nudeln Schwartzwurzeln al pesto	613/58.6			
5) Fischfilet 'Provençale' <input type="checkbox"/> Gemischter Wildreis Rahmspinat	489/44.2			

13. Woche vom 27. März 1995 – 1. April 1995

1) Kalbsadrio 'Romana' <input type="checkbox"/> Mexikaner-Reis Gemischtes Gemüse	570/56.9			
3) Rindscarbonnade <input type="checkbox"/> Butterkartoffeln Ratatuille	448/35.5			
5) SUURE MOCKE <input type="checkbox"/> (Rindsauerbraten) Kartoffelstock Apfelkompott	483/51.2			

14. Woche vom 3. April 1995 – 8. April 1995

1) Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce Bordeaux-Kartoffeln Grüne Bohnen	534/36.8			
3) Schweinshaxe 'Tessiner-Art' <input type="checkbox"/> Maisschnitte Fenchel mit Parmesankäse	443/32.1			
5) Kaninchenragoût ohne Knochen <input type="checkbox"/> Bäckerinnenkartoffeln Choco-Flan	493/80.3			

Name + Vorname _____
 PLZ / Ort _____

SHC-Catering • MENUDIENST • Regensdorf
DIABETES
Menuplan vom 13.03.95 – 08.04.95 *fixfertig und hausgemacht*
MENU-Minute KAL./KH.

11. Woche vom	13. März 1995	–	18. März 1995	(Menuänderungen vorbehalten)
1) Kalbsragoût <input type="checkbox"/> Griess-Schnitte Schwartzwurzeln mit Kräutern Caramelflan	449/41.8			
2) Gehacktes Rind-Schweinef. <input type="checkbox"/> Müschli Krautstiele Aprikosencrème			543/38.9	
3) Geschn. Rindfleisch Nudeln Gedämpfter Lattich Apfeljoghurt	542/39			
4) Kalbschnitzel Gärtwein' <input type="checkbox"/> Gemischter Naturreis Zucchettigemüse Kirschenkompott			360/41.6	
5) Rindszunge an Marsalasauc <input type="checkbox"/> Peterlikartoffeln Gemischtes Gemüse Apfelschnitze	426/41			

12. Woche vom 20. März 1995 – 25. März 1995

1) Gefüllte Kalbsbrust <input type="checkbox"/> Kartoffelstock Vichy Karotten Pflirsichjoghurt	570/39.3			
3) Kalbslaffbraten <input type="checkbox"/> Lyonerkartoffeln Fenchel geschn./Mornay-Sauce Heidelbeerkompott	389/39.4			
5) Fischfilet 'Provençale' <input type="checkbox"/> Schmelzkartoffeln Gehackter Rahmspinat Fruchtsalat	423/40.7			

13. Woche vom 27. März 1995 – 1. April 1995

1) Kalbsrahmschnitzel <input type="checkbox"/> Hausmacher Spätzli Karottengemüse Kirschenquark	502/41.7			
3) Kalbfleischvogel m Gemüse <input type="checkbox"/> Maccaronis Bohnen Birnenkompott	513/41			
5) SUURE MOCKE (Rinds-Sauerbraten) <input type="checkbox"/> Kartoffelstock Gemischtes Gemüse Apfelschnitze	437/41.4			

14. Woche vom 3. April 1995 – 8. April 1995

1) Geschn. Kalbfleisch <input type="checkbox"/> Cestinis Lattichgemüse Johannisbeerkompott	378/38.5			
3) Kalbsrahmgulasch <input type="checkbox"/> Spiralen Vichy Karotten Fruchtcrème	430/40.2			
5) Pouletschnitzel an Currysauce <input type="checkbox"/> Feine Nudeln Gemischtes Gemüse Fruchtcocktail	405/40.1			

Name + Vorname _____
 PLZ / Ort _____

SHC-Catering • MENUDIENST • Regensdorf
Leichte Vollkost
Menuplan vom 13.03.95 – 08.04.95 *fixfertig und hausgemacht*
MENU-Minute KAL./KH.

11. Woche vom	13. März 1995	–	18. März 1995	(Menuänderungen vorbehalten)
1) Rindsbraten <input type="checkbox"/> Rahmkartoffeln	523/45.9			
2) Kalbschnitzel gedämpft <input type="checkbox"/> Pilz-Reis Schwartzwurzeln			495/62.1	
3) Kalbsragoût <input type="checkbox"/> Spiralen Vichy Karotten	469/46.9			
4) Geschn. Rindfleisch <input type="checkbox"/> Griess-Schnitte Krautstiele			438/29.4	
5) Rindszunge an Marsalasauc <input type="checkbox"/> Dampfkartoffeln Gedämpfter Lattich	419/36.8			
6) Gehacktes Rind-Schweinefleisch <input type="checkbox"/> Kartoffelstock Selleriegemüse mit Kräutern			486/37.3	

12. Woche vom 20. März 1995 – 25. März 1995

1) Kalbsvoressen <input type="checkbox"/> Polenta	477/79.8			
2) Geschn. Schweinefleisch <input type="checkbox"/> Spaghetti Tomatengemüse			483/41.7	
3) Kalbslaffbraten <input type="checkbox"/> Nudeln Blumenkohlrischen mit Peterli	443/43			
4) Rindsacksteak <input type="checkbox"/> Kartoffelstock Karottengemüse			482/37.3	
5) Fischfilet 'Provençale' <input type="checkbox"/> Schmelzkartoffeln Fruchtcocktail	428/57.2			
6) Gefüllte Kalbsbrust <input type="checkbox"/> Béchamelkartoffeln Gehackter Spinat			504/36.5	

13. Woche vom 27. März 1995 – 1. April 1995

1) Geschn. Rindfleisch <input type="checkbox"/> Maccaronis Mischgemüse (ohne Hülsenfrüchte)	533/46.9			
2) Truthahnschnitzel <input type="checkbox"/> Gemüsereis			524/63.4	
3) Kalbfleischvogel <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln Fenchel gedämpft	479/34.2			
4) Hausgem. Hackbraten <input type="checkbox"/> Rahmkartoffeln Zucchettigemüse			449/39.4	
5) Rindsbraten <input type="checkbox"/> Kartoffelstock Karottengemüse	436/37.3			
6) Kalbsrahmschnitzel <input type="checkbox"/> Hausmacherspätzli Kohlraben mit Kräutern			411/47.1	

14. Woche vom 3. April 1995 – 8. April 1995

1) Geschmortes Rindschnitzel <input type="checkbox"/> Schmelzkartoffeln Vichy-Karotten	465/39.4			
2) Kalbsrahmgulasch <input type="checkbox"/> Spiralen Krautstiele mit Kräutern			454/40.4	
3) Kalbsbrättekügel/Paprikasauce <input type="checkbox"/> Feine Nudeln Gedämpfter Lattich	552/44.3			
4) Geschn. Kalbfleisch <input type="checkbox"/> Tomaten-Kartoffeln Blumenkohlrischen			367/37.3	
5) Pouletbrustschnitzel <input type="checkbox"/> an leichter Paprikarahmsauce Pilzreis Blattspinat	483/43.9			
6) Schweinsbraten, mager <input type="checkbox"/> Kartoffelstock Choco-Flan			577/58.2	

Name + Vorname _____ Telefon _____
 PLZ / Ort _____ Strasse _____

PRO SENECTUTE BASELLAND
Mahlzeitendienst in Binningen

Rosa Herzig, Tiefengrabenstr. 45
 4102 Binningen, Telefon 305 55 48

Rita Jacober, Bollwerkstrasse 39
 4102 Binningen, Telefon 421 34 82

Geben Auskünfte und nehmen
 Bestellungen entgegen.

Gemeinsam lernen macht Spass!

Das neue Programm für:
Kurse/Veranstaltungen
Gruppenangebote
Herbst/Winter/Frühling 1995/1996

ist in Vorbereitung.

Wir senden es Ihnen gerne ab
 Mitte August zu.

Bestellungen nimmt entgegen:

PRO SENECTUTE BASELLAND
 Geschäftsstelle
 Markus Schütz
 Rathausstrasse 69
 4410 Liestal
 Telefon 927 92 39