

Auf Kunz folgt Hafner : neuer Leiter für die Ostschweizerische Heimerzieherschule

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **56 (1985)**

Heft 11

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-811776>

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.

Variante:

Andere Früchte verwenden, zum Beispiel Aprikosen, Kirschen, Äpfel, Birnen oder Beeren.

Tofu-Müesli

Für 10 Personen: 200 g feine Rapid-Haferflocken, 4,5 dl Milch, 100 g Zucker oder 3 Teelöffel Assugrin flüssig, 1 kg Beeren oder andere Früchte (je nach Saison), 3 Äpfel, 1 dl Zitronensaft, 30 g geriebene Haselnüsse, 500 g Tofu, 1 dl Rahm.

Die Haferflocken mit Milch und Zucker mischen. Die Erdbeeren oder andere Früchte putzen und kleinschneiden. Die Äpfel raffeln, mit Zitronensaft vermischen und zu den Haferflocken geben. Die geriebenen Haselnüsse und den gehackten Tofu darunterheben. Nach Belieben mit Schlagrahmtupfern und Beeren oder Früchten garnieren.

Tip: Man kann auch fertige Birchermüeslimischung verwenden.

Tofu-Burger

Für 10 Personen: 4 Brötchen (à 50 g), 250 g Zwiebeln, fein gehackt, Gourmet-Butter zum Ausbacken, 50 g Kräuter (Thymian, Majoran, Schnittlauch), fein gehackt, 3 Eier, 800 g Tofu, fein gehackt (zum Beispiel Galactina), Salz, Pfeffer, Paniermehl.

Die Brötchen in Würfel schneiden und in warmem Wasser einweichen. Die Zwiebel in wenig Gourmet-Butter dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Die Kräuter beifügen und ganz kurz mitdünsten. In einer Schüssel die gut ausgepressten, mit einer Gabel fein zerzupften Brötchen, verquirlten Eier, Tofu, Zwiebeln und Kräuter mit Salz und Pfeffer gut vermischen. Mit Paniermehl zu 8 gleich grossen Steaks formen und in der restlichen Butter beidseitig hellbraun braten.

Beilage: Gemüse.

Chabisbünteli mit Tofu

Für 10 Personen: 2 Wirsing, Salz, Pfeffer, Majoran, 400 g altbackene Brötli, 6 dl Gemüsebouillon, 150 g Zwiebeln, gehackt, 2 Bund Petersilie, gehackt, 100 g Butter, 500 g Tofu (zum Beispiel Galactina), 2 Eier, 1 l Bouillon.

Den Tofu fein zerbröckeln. Vom Wirsing den Strunk entfernen und die einzelnen Blätter sorgfältig lösen. In Salzwasser 10 bis 15 Minuten kochen und abkühlen lassen. Die grösseren Blätter auf Küchenpapier ausbreiten. Die kleineren ausdrücken und fein hacken. Die Brötli in der Bouillon einweichen und auspressen. Zwiebeln, Petersilie und den gehackten Wirsing in 1 Esslöffel Butter anziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die eingeweichten Brötli fein zerdrücken und mit dem Tofu dem verquirlten Ei beigeben. Mit dieser Masse die grossen Blätter füllen und in der restlichen Butter anbraten. Mit der restlichen Bouillon ablöschen und zugedeckt 1 Stunde schmoren. Wenn nötig etwas Bouillon nachgeben.

Tip: Man kann diese Chabisbünteli auch mit Tomatensauce servieren.

Makkaroni-Auflauf

Für 10 Personen: 1 kg Auberginen, Salz, Pfeffer, 80 g Gourmet-Butter, 800 g Makkaroni, 250 g Zwiebeln, gehackt, 1,5 kg geschälte Tomaten (Pelati), 4 Knoblauchzehen, Butter für die Form, 200 g Raclette-Käse, in feine Scheiben geschnitten, 1 Büschel frische Basilikumblätter oder 2 Esslöffel getrockneter Basilikum, 5 dl leichte Béchamel-Sauce, 40 g geriebener Parmesan, Butterflocken.

Die Auberginen in Scheiben von zirka 1 cm Dicke schneiden (lange, schmale Sorte zuerst schälen, weil die Schale oft zäh ist). Dann die Scheiben mit Salz bestreuen und ½ Stunde ziehen lassen. Den braunen, ausgetretenen Saft abwaschen und die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen. In 2 Esslöffel Gourmet-Butter beidseitig hellbraun backen. Die Makkaroni al dente kochen und die Zwiebeln zusammen mit den abgetropften Tomaten in der restlichen Butter zu einem Brei kochen. Gut würzen und den durchgepressten Knoblauch beigeben.

Eine Auflaufform gut bebuttern und lagenweise Makkaroni, feingescheibelten Käse, Basilikum, Auberginen und Tomaten einfüllen. Mit Makkaroni abschliessen, die Béchamel-Sauce darüber verteilen und mit Parmesan und Butterflocken bestreuen. Im Ofen überbacken.

Tomatensoufflés

Für 10 Personen: 20 schöne, feste Tomaten, Salz, Pfeffer, 250 g Zwiebeln, 40 g Butter, 20 g Mehl, 0,8 dl Milch, 750 g Speisequark, 50 g geriebener Greyerzerkäse, 6 Eigelb, Muskatnuss, 4 Eiweiss, Butter für die Form.

Von den Tomaten einen Deckel wegschneiden. Die Tomaten sorgfältig aushöhlen, dabei einen Rand von ½ cm Fruchtfleisch stehenlassen. Kerne und Saft entfernen und die Tomaten mit wenig Salz bestreuen. Die Zwiebeln feinhacken, in Butter 2 bis 3 Minuten dünsten. Mit Mehl bestreuen, kurz weiterdünsten. Mit Milch ablöschen, erkalten lassen. Mit Quark, Käse und Eigelb mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Eiweisse steifschlagen und darunterziehen. Die Tomaten in eine mit Butter bestrichene Auflaufform stellen. Mit der Quarkmasse füllen. Bei 220 Grad 30 Minuten backen. Heiss servieren.

Varianten:

- eingewürfelte und gedünstete Peperonistückchen unter die Masse ziehen;
- die Käsemasse mit grünem Pfeffer, Estragon oder Dill würzen;
- die Tomaten auf Buttercroûtons servieren.

Kräutersüppchen

Für 10 Personen: 3 bis 4 Scheiben Toastbrot, gewürfelt, 50 g Gourmet-Butter, 180 g Hirn oder Milke, 5 dl Hühnerbouillon, 5 dl Rahm, 2 Eigelb, Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, ½ dl trockener Wermut, nach Belieben, 50 g gemischte Kräuter, gehackt (Kerbel, Estragon, Sauerampfer und Schnittlauch), wenig steifgeschlagener Rahm.

Die Brotwürfelchen in Gourmet-Butter goldgelb ausbacken. Hirn oder Milke einige Stunden wässern, dann in Salzwasser kurz vorkochen. Im Sud abkühlen lassen. Alle Blutgefässe, die Haut und andere Unreinheiten entfernen. In kleine Würfel schneiden (die Milken zupfen).

Bouillon, Rahm und Eigelb mit dem Schwingbesen schaumig schlagen oder mixen. Unter ständigem Rühren erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Wermut abschmecken. Milken oder Hirn zugeben und erwärmen.

Kräuter und Schlagrahm unter die Suppe ziehen und in kleinen Tassen heiss servieren. Mit Brotwürfelchen garnieren.

Auf Kunz folgt Hafner

Neuer Leiter für die Ostschweizerische Heimerzieherschule

Der Vorstand des Vereins Ostschweizerischer Ausbildungsstätte für Soziale Arbeit hat *Herrn Ueli Hafner, Leiter des Töchterheims «Sunnehus», Winterthur*, gewählt. Der Stellenantritt erfolgt zu Beginn des nächsten Schuljahres.

Ueli Hafner löst den bisherigen Schulleiter Hans Kunz ab, welcher der Schule seit der Gründung 1969 vorsteht. Der neue Schulleiter ist in St. Gallen aufgewachsen, erlernte den Mechanikerberuf und erwarb an der Schule für Sozialarbeit St. Gallen das Diplom als Erzieher und Sozialarbeiter. An der Kinderpsychiatrischen Beobachtungs- und Therapiestation baute er die Elternarbeit auf. Seit 1977 leitet er das «Sunnehus», das schulentlassene verhaltensauffällige Töchter aufnimmt. Er hat daneben ein intensives Weiterbildungsprogramm realisiert mit den Schwerpunkten Psychoanalyse und Kaderschulung. An der OHR hat er seit Jahren einen Lehrauftrag in Sonderpädagogik erfüllt. Im kommenden Semester bestreitet er die Stunden über Verhaltensgestörtenpädagogik. Er war auch aktiv an der Entwicklung des neuen Rahmenlehrplans beteiligt.

Die langjährige Erfahrung in direkter sozialpädagogischer Arbeit und Heimleitung, verbunden mit psychologischen Studien, ergibt eine gute Grundlage für die Einführung junger Menschen in den Erzieherberuf, für Konzeptarbeit und Leitungsaufgaben.