

Kursbericht : moderne und gesunde Ernährung

Autor(en): **Hauser, Heinrich**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **59 (1988)**

Heft 8

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-810731>

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.

Moderne und gesunde Ernährung

Anstoss zur Vermittlung dieses Seminars gab mir der VSA-Heimleiterkurs (= HK) in den Jahren 1983/84 in Zürich. Ich schimpfte, dass im HK überhaupt nichts über Ernährung (Normalkost, Diäten, Einkauf, Menüpläne usw.) doziert wurde, ja, diese Thematik nicht einmal im zu behandelnden Kursstoff existierte.

Nachdem im Frühjahr 1986 in der UH-Zeitung (Union Helvetia = offizielles Verbandsorgan der Hotel- und Restaurant-Angestellten) die Eröffnung des *Forum Gastronomique* in der Firma Hero in Lenzburg publiziert wurde, setzte ich mich mit dem Chef dieses Forum Gastronomique, *Herrn Meier*, in Verbindung zwecks Durchführung eines Seminars über Ernährung in Heimen. Herr Meier war für ein solches Seminar sehr positiv eingestellt, nahm seinerseits Kontakt mit *Frau Dr. Abbt* auf und stellte uns ein Konzept mit einem Grundkurs über *Moderne und gesunde Ernährung* vor. Dieses fand im Vorstand VSA seine Zustimmung und wurde von *Frau Dr. Abbt* für 1988 ins Kursprogramm aufgenommen. Im Februar wurde dieses 1. Seminar publiziert, für den 20. April 1988 sowie den 19. Oktober 1988.

Ernährungsrichtlinien für das Heim

Am 20. April war es dann soweit. Eine stattliche Anzahl Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer fand sich um 09.00 Uhr im Schulungszentrum Forum Gastronomique der Firma Hero in Lenzburg ein, um sich entsprechend weiterzubilden.

Nach einem Willkommenscafé mit Gipfeli konnte *Frau Dr. Abbt* 36 Seminarteilnehmerinnen und -teilnehmer begrüßen, welche sich aus Heimleitungen sowie Kaderpersonal rekrutierten. Nach ihren einleitenden Worten übergab *Frau Dr. Abbt* das Wort an *Herrn Meier*, welcher uns zwei Hauptreferentinnen vorstellte, nämlich von der Projektleitung *Frau Zumstein* von der Schweiz. Stiftung für Gesundheits-erziehung in Zürich sowie *Frau Meier* vom Institut für Diätetik und Ernährung in Bern.

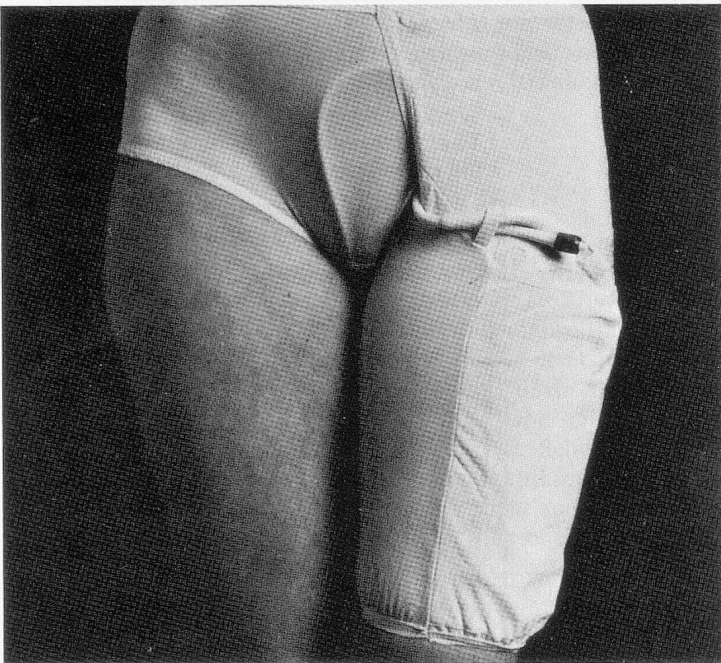
In der Folge wurden wir auf verschiedene Fehlverhalten in unserer Ernährung aufmerksam gemacht. Vor allem aber wurde darauf hingewiesen, was für uns speziell in Altersheimen wichtig ist, was und wieviel davon der betagte Mensch im normalen Durchschnitt benötigt. Dazu erhielt jeder(jede) Kursteilnehmer(in) eine umfassende Dokumentation über das Vorgetragene, so dass auch für ins Heim ein Grundstock von Richtlinien angelegt werden konnte.

Gut essen ohne sich zu überessen

Herr Meier, Chef vom Hero Forum Gastronomique, setzte die erhaltene Theorie in die Praxis um und servierte uns mit seinen Helferinnen ein sehr schmackhaftes 4-Gang-Mittagessen. Dabei konnte jede(r) Kursteilnehmer(in) selber feststellen, dass man gut und genug essen kann, ohne zuviel Kalorien zu sich genommen zu haben und ohne das Gefühl, man habe sich überessen.

Nach dem Dessert und Café wurde der «Endspurt» des sehr informativen und gut gelungenen Seminars in Angriff genommen. Als Unterstreichung der Zusammenfassung der Vormittagsthemen, sowie des gegessenen Menüs, erhielt jede(r) Teilnehmer(in) entsprechende Rezepte, welche auf der Basis der neuen Richtlinien aufgebaut und ausgearbeitet wurden. Nach erfolgter Diskussion und entsprechender Fragenbeantwortung durch *Frau Meier*, *Frau Zumstein* und *Herrn Meier* konnte *Frau Dr. Abbt* um zirka 16.00 Uhr den beiden Damen sowie *Herrn Meier* den verdienten Dank aussprechen für die sehr gut organisierte Durchführung des Seminars, für das Gastrecht im Forum Gastronomique der Firma Hero, sowie den Teilnehmern(innen) für ihr zahlreiches Erscheinen und die positive, lebhaftige Mitarbeit.

Heinrich Hauser



GRAUBA

NETTI

mit Tasche für Urinbeutel
avec poche pour l'urinal

Grauba AG
Solothurnerstrasse 91
4008 Basel

Telefon
061 - 35 26 66