

Die Geschichte eines Kochs im Berner Oberland im Spiegel der ausländischen Presse : Kochfreuden im Altenheim

Autor(en): **Wagner, Klaus**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **64 (1993)**

Heft 7

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-811393>

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.

Kochfreuden im Altenheim*

Bei Klaus Wagner in Lenk

Das Berner Oberland, das Simmental: Nach einer Fahrt über Basel, Bern, Thun und Spiez führt von Zweisimmen aus eine gepflegte Strasse, in weichen Kurven durch das breite Tal der Simme beinahe unmerklich auf 1000 Meter ansteigend, zu einem Bergmassiv mit einigen stolzen Dreitausendern.

Hier am Ende des Tales breitet sich mit einigen kleinen Umlandgemeinden Lenk aus, ein Kurort mit Schwefelquellen und Ausgangspunkt für leichte und schwierige Wanderungen, im Winter für den Skisport.

Bei einem Spaziergang an der Lenk, wie die Einheimischen ihr Lenk, das Wohngebiet in der «langen Ecke», in der «Langeck» nennen, fällt eine miteinander verbundene Häusergruppe in hellem Holz auf, vor der die Landesfahnen wehen. In diesem Haus zu wohnen, in dem Holz und viel Glas traditionell und modern harmonisch vereint sind, muss Freude machen, denkt man unwillkürlich, wenn man davorsteht.

Mit Blick auf die Bergwelt

Eine Hotelaufschrift und auch ein Hinweis «Ferienwohnungen zu vermieten» fehlt. Vielleicht bietet die Anlage mit dem hübschen Vorplatz, dem Gärtchen hinter dem Haus mit Kaninchenställen und dem grossen Hühnerauslauf am Hang dennoch Unterkunstmöglichkeiten für Urlauber? Schnell ist das Rätsel gelöst. In diesen Gebäuden haben alte Menschen ihr Zuhause.

Es ist Nachmittag. Einige Bewohner verweilen im grossen Aufenthaltsraum mit seiner gemütlichen Kachelofenwand, in die sich eine lange Sitzbank mit bunten Kissen einfügt, beim Lesen, Plaudern mit Verwandten oder Besuchern aus dem Ort, die hier regelmässig einkehren, beschäftigen sich mit Gesellschaftsspielen oder Bastelarbeiten. Andere machen eine Kaffeepause in dem von holz-umrahmten Glaselementen abgetrennten Speiseraum.

In bester Laune und mit herzlichen Worten geht ein junger Mann in einem weissen Kittel von Tisch zu Tisch. Hin und wieder erlaubt er sich ein harmloses Spässchen. «Frieda, heute haben Sie eine tolle Frisur», ruft er einer alten Frau im Rollstuhl zu, kommt näher und fährt ihr vorsichtig durch die vom vielen Liegen wirren Haare. Als freudige Reaktion gibt sie einige Laute von sich. Sprechen kann sie nicht mehr.

Koch mit Ambitionen

Wer ist dieser junge Mann, der für jeden eine passende Bemerkung bereit hat? «Unser Koch, Herr Wagner!» erklärt eine Angestellte und holt ihn herbei. Gleich nach der Begrüssung ergibt sich ein angeregtes Gespräch. Denn Klaus Wagner ist ein Koch mit besonderen Ambitionen. Aber nicht nur das, er ist ein Koch mit Herz und gesundem Menschenverstand, der sich zudem immer wieder Gedanken macht, was er bei seinem beruflichen Einsatz verbessern könnte. Und dabei wirkt er zurückhaltend und bescheiden.

Der 32jährige Küchenchef im Alters- und Pflegeheim an der Lenk hat ein interessantes Berufsleben hinter sich, so wie er es sich bei seiner Berufswahl am Ende seiner Schulzeit vorstellte. Für diesen Beruf entschied er sich, weil es ihm Spass machte zu kochen. Er wollte noch mehr: Es reizte ihn, die Kunst des Kochens gründlich und vielfältig zu erlernen. Und es schwebte ihm vor, bei der Ausübung dieses Berufes andere Gegenden Deutschlands, andere Länder und andere Menschen kennenzulernen. Dieses Vorhaben verwirklichte er.

Bereits für seine Ausbildung verliess er seine Heimat in Hessen. Im Schwarzwald, im Kurhotel «Bärenwirthshof» in Bad Peterstal, absolvierte er seine Lehrzeit. «Ich suchte einen tüchtigen Lehrherrn, denn mir war klar, wie wichtig eine gute Ausbildung ist», betonte er. In Rainer Häbich, dem Eigentümer und Küchenchef des Kurhotels Bärenwirthshof, hatte er ihn gefunden. 1978 schnitt Klaus Wagner als Bester im süddeutschen Raum bei der Gesellenprüfung ab.

Mit dieser guten Visitenkarte konnte er in die 65 Mann starke Küchenbrigade des renommierten Münchener Hotels Bayerischer Hof einsteigen. Schon hier in diesem grossen Betrieb bestätigte sich der Wert einer gründlichen Ausbildung. Nach zwei Jahren, die ihn wieder ein Stück weiterbrachten, nahm er die Gelegenheit wahr, in dem Spezialitätenrestaurant Trader Vic's, das dem Bayerischen Hof angeschlossen ist, die asiatische Küche kennenzulernen. Nun lockte ihn das Ausland. Jenseits des Ärmelkanals ergab sich eine gute Gelegenheit, und Klaus Wagner wagte den ersten Sprung über die Landesgrenzen hinaus. Er arbeitete ein halbes Jahr in London in dem Restaurant des bekannten Luxus-Hotels May Fair.

Früh ins Ausland gehen

Auslandserfahrung sollte man seiner Ansicht nach – auch für den Berufsweg eines Koches – so früh wie möglich erwerben, einmal um Fremdsprachen an Ort und Stelle zu lernen oder zu perfektionieren. Auch der Kontakt mit anderen Lebens- und Essgewohnheiten ist wichtig. Und schliesslich sollte man, wie er meint, im Beruflichen vieles ausprobieren, um sich eines Tages dort niederzulassen, wo man sich beruflich am besten entfalten kann, wo es einem am besten gefällt und wo man sein berufliches und privates Leben am besten in Einklang bringen kann.

Von diesen Überlegungen liess er sich leiten, und er tat gut daran. Nach dem beruflichen Ausflug nach England zog es ihn erstmals in die Schweiz. Die Bergwelt faszinierte ihn. Das Leben in einer noch intakten Umwelt mit vielen sportlichen Möglichkeiten sagte ihm zu. Und im Grand-Hotel Regina in Grindelwald gefiel es ihm gut. Nach einer Winter- und Sommersaison rief ihn der obligatorische Militärdienst.

Nach seiner Militärzeit wählte Klaus Wagner wieder das Schweizer Land, das er lieben gelernt hatte, für seine Arbeit. Er freute sich, in

* Aus Deutschland, Hotel Restaurant November 1992 (Kürzungen durch die Redaktion).

die Küchenequipe des eleganten Steigenberger Hotels in Gstaad-Saanen mit seinem internationalen Flair aufgenommen zu werden. Hier stieg er bis zum Souschef auf. Mit seinem Sinn für Vielseitigkeit entschloss er sich nach seinem Experiment in der gehobenen Gastronomie, noch mehr Einblick in die typische Schweizer Küche zu gewinnen. Er interessierte sich für echte Schweizer Spezialitäten mit ihren Feinheiten. In zwei kleinen Familienbetrieben hatte er Gelegenheit dazu.

Zum Arbeiten in die Wüste

«Danach ging es in die Wüste», erzählt er lachend. Die Arbeit beim Thronfolger Prinz Abdullah Bin Abdul Aziz in Saudi Arabien war allerdings eine durchaus ernsthafte Angelegenheit mit viel Verantwortung. Denn es kam nicht selten vor, dass er in Abwesenheit des obersten Chefs der Palastküche, des bekannten deutschen Küchenchefs Otto Goebel, die 45-Mann-Brigade multinationaler Herkunft leitete. Gekocht wurde arabisch, asiatisch, europäisch und diätetisch.

Selbst in der Wüste träumte Klaus Wagner von der Schweiz. Deshalb bewarb er sich ohne zu zögern auf eine Anzeige, in der ein Küchenchef für ein Altenheim im Berner Oberland gesucht wurde.

Beruf mit sozialem Engagement

«Diese Stelle betrachtete und betrachte ich keineswegs als Abstieg, sondern als Bereicherung meines Lebens», unterstreicht Klaus Wagner. «Ich wollte einmal etwas ganz anderes machen», erzählt er weiter. «Mich reizte es, meinen Beruf mit einer sozialen Aufgabe zu verbinden. Und ich wollte beweisen, dass man auch in einem Altersheim gastronomisch kochen kann, dass man seine Berufserfahrung und Kochkünste auch in der Küche eines Alten- und Pflegeheims anwenden und Gaumenfreuden bereiten kann.»

Nach seiner Meinung sollten die Mahlzeiten in einem Heim für alte Menschen eine individuelle Note haben. Jeder einzelne Heimbewohner verdient bei der Küchenplanung Aufmerksamkeit. Nicht nur seine körperlichen Wünsche sind zu berücksichtigen. Nicht zu vergessen: Alte Menschen, die oft keinen Appetit haben, sollten wieder am Essen Freude finden. «Mir fällt deshalb eine vielfältige Aufgabe zu, die ich in voller Bereitschaft und mit vielen Ideen zu bewältigen versuche», stellt Klaus Wagner fest.

Mit dieser Einstellung meistert er seinen beruflichen Alltag. Um diesen Posten voll ausfüllen zu können, arbeitete er 1989 zunächst drei Monate als Pfleger. Er wollte die Mentalität der alten Menschen, das, was auf ihn zukommt, und alles, was dazugehört, kennenlernen. Dabei wurde ihm auch klar, dass er mit der Direktion, dem Personal und mit den freiwilligen Helfern eng zusammenarbeiten muss, um zu einem guten Resultat zu gelangen. Vieles gelingt ihm auch durch das Gespräch mit den alten Menschen, mit ihren Verwandten oder Besuchern. «Nur durch ein Miteinander kann man eine Aufgabe im sozialen und pflegerischen Bereich lösen», davon ist er überzeugt.

Klaus Wagner hat die Entscheidung, vom Prinzenpalast in Saudi Arabien in das Altersheim nach Lenk zu gehen, nicht bereut. Im Gegenteil. «Hier habe ich einen selbständigen Posten, kann kreativ kochen und Freude bereiten. Ich kann dazu beitragen, dass sich alte Menschen in einem Heim wie zu Hause fühlen. Ich betrachte mich als Koch für eine grosse Familie», meint er.

Wie zu Hause können rüstige Heimbewohner bei der Essenszubereitung mithelfen. Sie können sich in dem kleinen Garten betätigen, Kaninchen füttern, in dem Hühnergehege die gelegten Eier einsammeln oder andere kleine Tätigkeiten verrichten. Die Heimbewohner, die meist aus der Landwirtschaft kommen, finden hier

eine ihnen angepasste Umwelt. Der gewohnte Umgang mit Tieren soll durch die Anschaffung von weiteren Haustieren noch mehr gepflegt werden.

Der Heimdirektion ist es auch wichtig, die Türen nach draussen offenzuhalten. Zwischen den Orts- und Heimbewohnern soll sich eine belebende Verbindung ergeben. Bei diesem Bestreben fallen dem Küchenchef ebenfalls Aufgaben zu. So gestaltet er zum Beispiel am Tag der offenen Tür ein zünftiges, reichhaltiges Bauernfrühstück, das «Burezmorge», das bei jung und alt viel Beifall findet.

Kontakt mit der Aussenwelt entsteht auch durch eine neue Einrichtung: die Lieferung von Mahlzeiten an ältere Personen, die nicht mehr für sich kochen können. Das «rollende Essen», wie es Küchenchef Wagner nennt, kommt gut an und ist beliebt. Den Kurierdienst hat eine freiwillige Helferin übernommen. Alle zwei Wochen drückt sie Interessenten den Speisezettel des Hauses zur Auswahl in die Hand.

Gesund und abwechslungsreich

Klaus Wagner bietet eine gesunde, abwechslungsreiche, den Jahreszeiten angepasste Küche mit Höhepunkten zu Festen und an Geburtstagen sowie mit Überraschungen, die sehr geschätzt werden. Auf seinem Speisezettel ist unter der Rubrik Mittagessen beispielsweise zu lesen:

- Suppe, geschmortes Steak in Bier-Kümmelsauce, Kartoffelstock, Bayrischkraut
- Schweinsbraten, gefüllt mit Aprikosen, Pommes-frites, Gemüse, Williamsbirne
- Fischragout im Blätterteigkissen, Gurkengemüse mit Dill
- Fischfilet, pochiert, an Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Fenchel, Vanillecreme
- geschnetzelte Leber, Herzoginkartoffeln, Grilltomate.

Die Abendzahlzeiten sind einfacher. So gibt es zum Beispiel Bündner Teller mit Melonenschiffchen, Polenta mit Zwiebel-Speckschmelze, Hobelkäse oder Wienerli mit Kartoffelsalat. Klaus Wagner berücksichtigt – besonders für das Abendessen – oft Wünsche der Heimbewohner. Er ist manchmal erstaunt, wie sehr sich die alten Menschen nach ganz banaler Hausmannskost sehnen, zum Beispiel nach Zwetschgen-Rösti: geröstetem Brot mit untermischem Zwetschgenkompott.

Andererseits möchte er ihren Appetit auf Kulinarisches wecken. Und das gelingt ihm auch. Das Essen soll die alten Menschen ansprechen. So mancher Heimbewohner, der eine Dekoration früher völlig nebensächlich fand, reagiert jetzt mit Aufmerksamkeit und Lob.

«Auf diesem Posten ist es mir keineswegs langweilig», erzählt Klaus Wagner. «Der persönliche Kontakt mit den Menschen hier, den ich herstelle und pflege, hält wach. Mit ihnen feiere ich die Feste, die so schön wie möglich vorbereitet werden. Die Heimbewohner sind dankbar für alle Bemühungen.» Er fügt noch hinzu, dass er auf diesem Arbeitsplatz beruflich weiterkommen und dass er durch Kurse – zum Beispiel über gesundes Kochen für alte Menschen unter Berücksichtigung verschiedener Krankheiten oder über Vollwerternährung – noch so manches hinzulernen konnte.

**Leute mit Mut und Charakter
sind den anderen Leuten
immer sehr unheimlich.**

HERMANN HESSE