

Bouquet garni : Seite für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **65 (1994)**

Heft 11

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

Festliches Nachtessen für Bewohnerinnen und Bewohner und ihre Angehörigen in der Bodenmatt, Malters

FRÖHLICHER ABEND IM RAHMEN EINER PROJEKTARBEIT

Von Vreni Amrhyn

Der Heimverband Schweiz hat dieses Jahr folgenden Kurs zum ersten Mal angeboten: «Die Heimköchin/Der Heimkoch». Jeder Teilnehmer führt unter Anleitung und Begleitung eine eigene Projektarbeit in seinem Heim durch. Diese Projektarbeit gilt als Abschlussarbeit und dient zugleich auch als Schlussqualifikation.

Frau Anita Gerzner, Bereichsleiterin Küche im Alterswohnheim Malters, hat diesen Kurs besucht. Als Projektarbeit hat sie, in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen des Hauses, ein festliches Nachtessen für die Bewohner und Bewohnerinnen des Heimes und ihre Angehörigen organisiert. Dieses Nachtessen war eine ganz prima Idee.

So war der 17. September 1994 ein ganz besonderer Tag im Alterswohnheim Bodenmatt in Malters. Als «Dankeschön» für das gute Miteinander organisierten die Verantwortlichen der Bodenmatt ein festliches Nachtessen für die Bewohnerinnen/Bewohner und ihre Angehörigen.

Unser gemeinsames Ziel ist: «Dem Bewohner ein Daheim zu geben für seinen letzten Lebensabschnitt, ein Daheim mit etwas Liebe und Geborgenheit und möglichst normalem Leben.» Um dieses



Ein liebevoll gedeckter Tisch – praktischer Einsatz aus dem Gelernten im «Heimkoch/Heimköchin».

Ziel zu erreichen, braucht es die Hilfe aller, der Bewohnerinnen/Bewohner, ihrer Angehörigen und der Verantwortlichen des Heimes.

Die Idee des festlichen Nachtessens ist bei allen gut angekommen. Das bewies der grosse Aufmarsch der Gästeschar. Von den 60 Bewohnerinnen/Bewohnern hatten 45 Personen ein oder zwei Angehörige zu Gast. Nebst einem feinen Essen bei Kerzenschein, erhielten die 118 Teilnehmerinnen/Teilnehmer wich-

tige Informationen von Heimleiter Ignaz Amrhyn über das aktuelle Geschehen im Heim. Auch wurde das Bodenmatt-Kaderpersonal vorgestellt. Und immer wieder hiess es: «Wir sind eine grosse Familie, die Bodenmatt-Familie. Wir alle brauchen einander, möchten füreinander da sein und miteinander reden.»

Es war ein gemütlicher Abend. Wir danken den Bewohnerinnen/Bewohnern und ihren Angehörigen nochmals herzlich für ihr Interesse. Gerne möchten wir nächstes Jahr wieder einladen. ■



Dank an die Köchin Anita Gerzner (stehend, links).

Harmonie im Herbst

WILD AUF DIE SANFTE TOUR*

Mit einem wahren Finale verabschiedet sich im Herbst die Natur. Felder und Bäume laden zur Ernte ein, erdige Düfte steigen aus dem Boden auf, und über den Wäldern liegt ein zarter Farbschleier.

Die goldenen Monate zeichnen sich auch kulinarisch durch eine aussergewöhnliche Harmonie aus. Ein gepflegtes Wildgericht beispielsweise wird zu einem Hochgenuss, wenn die herbstlichen Köstlichkeiten aufeinander abgestimmt sind.

Wild steht für Qualität

«Hirsch- und Rehfleisch sind ausgesprochen fettarm und liefern nur knapp 100 kcal pro 100 Gramm», weist Roland Jeanmaire, Leiter der Abteilung für Ernährung, Nestlé Schweiz, auf die Qualität von Wild hin. Ein weiterer Vorzug: Der Cholesteringehalt eines Rehschnittzels ist im Vergleich zu einem Kalbsfilet nur halb so hoch. Das Spicken mit Speck ist in der modernen Küche nicht mehr en vogue. Ernährungsbewusste Geniesser achten vermehrt auf den Fettkonsum und legen Wert auf originelle, leichte Beilagen.

Wild harmoniert ausgezeichnet mit herbstlichem Gemüse und Obst. Zur Wahl stehen Rotkraut, Rosenkohl oder Knollensellerie in Kombination mit Holunderbeeren, Birnen, Preiselbeeren, Quitten oder Feigen. An Kräutern und Gewürzen bieten sich Thymian, Kreuzkümmel oder Nelkenpfeffer (Piment) an. Kastanien und Pilze eignen sich nicht nur als klassische Beilagen, sondern geben

Die Kunst der Zubereitung von Wild hielt schon der französische Gastrosoph Brillat-Savarin hoch, als er bemerkte:

«Unter den Augen eines kenntnisreichen Koches geht das Wildpret eine Unzahl von Veränderungen und Umwandlungen ein und liefert die meisten Hochgeschmackschüsseln, welche die höhere Küche zusammensetzen.»

auch einer Suppe Rasse und Klasse, wie unser Rezept zeigt.

Herbstliche Symphonie

- Kastaniensuppe mit Steinpilzen
 - Hirsch-Entrecôtes an Holundersauce, mit Feigen garniert
 - Gemüsebeilage
 - Knöpfli
 - Fächer-Birnen
- Alle Zutaten für vier Personen.



Kastaniensuppe mit Steinpilzen

Zutaten: 150 g Kastanien, frisch oder tiefgekühlt, geschält; 5 dl Wasser; 10 g Steinpilze, getrocknet (frische: 150 g, gerüstet, klein geschnitten); 3 dl Wasser, lauwarm; 1 EL Olivenöl; 1 kleine Zwiebel, gehackt; 2 Zweige Bohnenkraut, Blätter abgezupft; 1 dl guter Rotwein; 1 KL Salz; wenig Pfeffer; 1 dl Saucen-Halbrahm; 10 Schnittlauchhalme, fein geschnitten.

Zubereitung: Die Kastanien mit dem Wasser im Dampfkochtopf während 15 Minuten weichkochen, anschliessend mit dem Stabmixer pürieren. Die Steinpilze in dem lauwarmen Wasser 15 Minuten einweichen, wenn nötig klein schneiden. Das Einweichwasser beiseite stellen. Das Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Bohnenkraut und Pilze dünsten, mit den pürierten Kastanien, dem abgeseihten Einweichwasser und dem Rotwein ablöschen. Die Suppe 20 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rahm verfeinern. Die angerichtete Suppe mit dem Schnitt-

lauch bestreuen. Geröstete Brotwürfel dazu servieren.

Hirsch-Entrecôtes an Holundersauce, mit Feigen garniert

Zutaten: 4 Hirsch-Entrecôtes oder 8 Rehnüsschen (600 g), ½ Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen; Salz, Pfeffer, Thymian; 2 dl Rotwein; 2 EL Zucker; 4–6 frische Feigen, halbiert; 2 EL Erdnussöl; 2 dl Wildfond; 1 dl Rotwein; 100 g Holunderbeeren, abgezupft; 1 dl Maggi-Bratensauce; 1 dl Saucen-Halbrahm; 1 KL Zucker; wenig Pfeffer und Salz.

Zubereitung: Das Fleisch würzen. Den Rotwein mit dem Zucker aufkochen, die Feigen beifügen, 1 Minute blanchieren und beiseite stellen. Das Öl erhitzen, die Entrecôtes auf beiden Seiten kurz und kräftig anbraten, herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Das restliche Öl mit Haushaltspapier auf tupfen, den Wildfond, Rotwein und den Holunder zugeben und während 5 Minuten kochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, die Bratensauce zugeben, aufkochen, mit Rahm verfeinern und abschmecken. Die Entrecôtes auf vorgewärmte Teller anrichten, die Sauce dazugießen und mit den Feigen garnieren.

Tip: Gemüsebeilagen, wie Rotkraut oder Rosenkohl, und Knöpfli dazu servieren.

Fächer-Birnen

Zutaten: 100 g Zucker; ½ l Wasser, heiss; 1 EL Zitronensaft; 4 Birnen, geschält, halbiert; 200 g Blancbattu; wenig Ingwer, frisch geraffelt oder 2 Msp Zimtpulver; 2 Prisen Salz; 8 Pistazienkerne, grob gehackt.

Zubereitung: Den Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne caramolisieren. Wenn er schäumt, vom Feuer nehmen und das heisse Wasser sorgfältig dazu giessen. Den Zitronensaft und die Birnen beifügen und 10 bis 15 Minuten kochen, bis die Birnen weich sind. Diese aus der Flüssigkeit heben und auskühlen lassen. Die Sauce auf 1 dl einkochen und auf vier flache Teller verteilen. Die Birnen fächerartig einschneiden und auf die Teller setzen, dabei ein wenig flach drücken. Blancbattu würzen und löffelweise auf die Teller anrichten. Mit Pistazien bestreuen. ■

* Pressedienst Nutrition, Flühgasse 17, 8008 Zürich.