Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 68 (1997)
Heft: 2

Rubrik: Bouquet garni : Seite für die Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Projektarbeit von Marina Scholz, Werkheim Wyden, St. Galler Rheintal

BROTBACKEN IM HEIM

«Wir schaffen und fördern angepasste Arbeits- und Lebensformen für Menschen mit einer Behinderung» lautet der Leitsatz im Werkheim Wyden mit Wohnheim, Arbeitsplätzen und Werkstätten. Die Küche, als Teil des Wohnheims, setzt sich aus 4 Arbeitsstellen für Menschen mit einer Behinderung und einer Betreuerin zusammen. Dieses Team ist verantwortlich für täglich rund 100 Mittagessen und rund 40 Morgen- und Abendessen. Die Verarbeitung des betriebseigenen Gemüses und Obstes, die Vorratshaltung (z. B. Marmelade, Einmachen, Säfte usw.) und die Verarbeitung des Fleisches sind ebenfalls wichtige Aufgaben für die Küche. Ebenso gehören der Unterhalt und die Pflege der Küche, des Speisesaals und der Vorratsräume als wichtige Bereiche zum Arbeitsfeld Küche. Die Anleitung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Begleitung und Unterstützung, das Einrichten der optimalen Arbeitsplätze und die Menüplanung sind die wichtigsten Aufgaben der Betreuerin. Ziel der Anleitung und Begleitung ist die bestmögliche Förderung der Selbständigkeit und Eigenverantwortung der Mitarbeitenden.

Wie erlangen nun Menschen mit einer Behinderung die Fähigkeit, selber Brot zu backen? Ihnen diese Fähigkeit zu vermitteln, stellte sich Marina Scholz zur Aufgabe für ihre Projektarbeit. Als erster Schritt galt es, sich als Betreuerin die Aufgaben und die Fertigkeiten im Zusammenhang mit dem Brotbacken selber anzueignen, verschiedene Brotsorten auszuprobieren und zu entscheiden, welche Sorten bevorzugt werden. Wieviel Zeit steht für das Brotbacken zur Verfügung, oder wieviel Zeit wird benötigt? Erst in einem zweiten Schritt können die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter miteinbezogen werden. Sie werden unterstützt und sind in der Lage, relativ selbständig kleinere Aufgaben zu erledigen. Erst der dritte Schritt führt dann zum selbständigen Brotbacken. Ziel ist es, ihnen diese Fähigkeit zu vermitteln, was für sie eine Abwechslung im Alltag bedeutet, gleichzeitig das Angebot des Frühstückstisches erweitert und eine gewisse Anforderung an die Behinderten stellt, die, bei einer optimalen Vorbereitung, eine Stärkung ihres Selbstbewusstseins erfahren. Auch die Betreuerin wird durch diese Aufgabe gefordert. Zum Beispiel durch die zeitliche Einteilung des Arbeitstages, die Konstanz in der Durchführung, die optimale Arbeitsplatzvorbereitung und die Begleitung und Anleitung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Auswirkungen

Rückblickend lässt sich sagen, dass die Bewohner im allgemeinen recht positiv auf dieses Projekt reagiert haben. Ein positiver Aspekt ist sicher, dass sich die Bewohner schon recht schnell daran gewöhnt haben, dass es jeweils am Donnerstagmorgen selbstgebackenes frisches Brot gab. Die Mitarbeiterinnen in der Küche zeigten ein reges Interesse sowohl bei der Auswahl der Brotrezepte als auch bei der Mithilfe der Zubereitung. Das Aufgehen des Brotes im Backofen löste Erstaunen und Bewunderung aus. Der Duft, der sich durch das ganze Haus zog, lockte viele Neugierige an, und dieses Brotbacken hatte Auswirkungen auf andere Arbeitsbereiche. Nicht nur das Küchenteam, sondern auch andere Bewohner und Mitarbeiter wollten daran teilhaben. So kam es, dass plötzlich jemand von der Lingerie das Eigelb aufstreichen wollte, oder jemand von der Werkstatt den Teig knetete.

Das Nichtalltägliche löste aber auch zum Teil Misstrauen aus. So waren z. B. Körner und Kräuter im Brot eher ungewohnt. Zu Beginn des Projekts gab es doch auch kleine «Unfälle», wie z. B. zuviel/zuwenig Salz, nicht aufgegangener Teig usw. Dies führte auch zu prompter Kritik.

Kontrollen

Die Rückmeldungen können im grossen und ganzen als positiv bewertet werden. Anpassungen als auch Ergänzungen wurden im Verlaufe des Projekts gemacht. Menge, Zutaten, Zeiteinteilung, Erweiterung der Rezepte, Arbeitszuteilungen der übrigen Mitarbeiterinnen usw. mussten laufend überprüft und ergänzt werden.

Planungshinweise

Für ein solches Projekt sollten folgende Punkte beachtet werden:

1. Planung ist das A und O. Zeit muss zur Verfügung stehen, damit ein gewohnter Tagesablauf nicht gestört wird. Z. B.: ein einfaches Nachtessen wird vorbereitet, damit am Nachmittag Zeit zur Verfügung steht, um das Brot vorzubereiten.
2. Alle Zutaten müssen griffbereit, d. h. natürlich auch vorhanden sein. Diese Zutaten können z. B. am Vormittag vorbereitet werden.
3. Vor Beginn des Brotbackens muss der Arbeitsplatz sauber und aufgeräumt sein.
4. Menschen mit einer Behinderung sind angewiesen auf klare Strukturen. D. h. kurze, prägnante Anweisungen, kleine Arbeitsschritte, stetige Begleitung, Unterstützung und natürlich die Anwesenheit der Leiterin in der Küche. Es ist wichtig, dass Arbeitsschritte stets begründet, erklärt und nachvollzogen werden können.

Schlusswort

Mit dem Hintergrund, dass ich ohne eine spezielle Ausbildung als Köchin und Sozialpädagogin in diese Institution kam, war und ist die Aufgabe in der Küche eine tagtägliche Herausforderung sowohl an mein spezifisches Wissen als Köchin als auch in der Begleitung und Anleitung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einer geistigen Behinderung. Obwohl ich in diesen Bereichen an Sicherheit gewonnen habe, erwartete ich von dieser Ausbildung mehr Fach- und Hintergrundwissen für den Alltag und bekam diese auch. Trotz der Erfahrungen, die ich bereits hatte, gab mir dieser Kurs die Bestätigung, dass ich mich auf dem richtigen Weg befinde. Es ist mir bewusst, dass mein Wissen und Können mit dieser Ausbildung nicht abgeschlossen ist. Aus- und Weiterbildung ist gerade in diesem Bereich notwendig.

Mein Ziel ist es, mich mit anderen Fachpersonen aus diesem Bereich auszutauschen. Dieser Austausch von Erfahrungen mit anderen Köchen aus

anderen Bereichen erachte ich als sehr wichtig. Verschiedene Tips, fachliches Wissen und neue Erkenntnisse in der Ernährung, Verarbeitung und Zubereitung von Nahrungsmitteln können in dieser Form ausgetauscht werden.

Auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche bin ich angewiesen, wir sind ein Team, das zusammen gute Arbeit leistet. So ist eine schöne Gemeinschaft in der Küche entstanden.

Heute kann ich sagen: «ich hab's ziemlich gut im Griff», und ich habe es nicht bereut, diese Aufgabe übernommen zu haben.

In den letzten Jahren kann ich mein erlerntes österreichisches Kochen mit der Schweizerküche kombinieren und bereichern. Auch bei Geburtstagen und speziellen Anlässen berücksichtige ich verschiedene Wünsche. Gute und schlechte Kritik erhalte ich auf direktem Wege, da ich sowohl mit den Bewohnern als auch mit den Betreuerinnen/Betreuern in täglichem Kontakt bin. Durch die Vielfalt unserer Institution und durch meine abwechslungsreiche Tätigkeit ist jeder Tag mit neuen Erlebnissen verbunden.

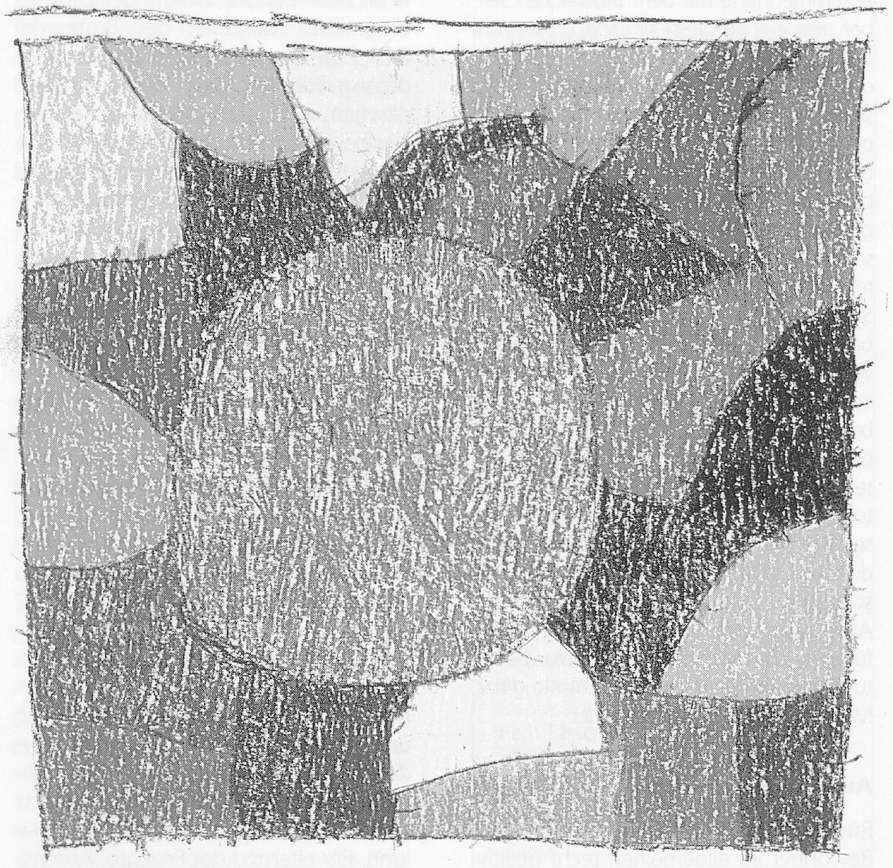
Meine Tätigkeit umfasst nicht nur die Leitung der Küche. Durch Abend- und Wochenenddienste, die speziell das Begleiten und Betreuen der Menschen mit einer Behinderung umfasst, bin ich auch mit dem Aspekt der Sozialpädagogik konfrontiert und erlange dadurch die nötige Professionalität, die mir in der Arbeit in der Küche auch wieder von Vorteil ist. ■

Frau Marina Scholz aus Widnau: Du kannst sehr gut kochen. Das sagt Sandro Gaggioni; auch Sie sind der beste Koch vom Europa der Schweiz. Das Essen ist wie im Hotel Restaurant oder wie im Schloss, bei den Fürsten. *18. Juni 1996*

Aller Anfang ist schwer

Im Januar 1989 trat ich die Stelle in der Lingerie im Werkheim Wyden, einem Heim für erwachsene Menschen mit einer geistigen Behinderung, an. Dies war eine neue Herausforderung für mich, da die Betreuung und Anleitung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu meiner Aufgabe gehörte. Zwei Jahre sammelte ich Erfahrung im Umgang mit Menschen mit einer Behinderung. 1991 bekam ich von der Heimleitung das Angebot, die Küche zu übernehmen. Da ich zu Hause mit meinem Sohn einen Zwei-Personen-Haushalt führe, wurde ich vor eine grosse Aufgabe gestellt. Plötzlich musste ich für zirka 100 Personen kochen.

Die anfänglichen Schwierigkeiten mit der Zeiteinteilung, Mengenberechnung, Menüplanung usw. wurden dann aber mit Hilfe der Wohnheimleitung, der Betreuerinnen/Betreuer des Wohnheims und der Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter in der Küche gemeistert. Der Umgang mit den Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter wird korrekt und respektvoll gehandhabt. Die Arbeit wird nach Fähigkeiten und Belastbarkeit verteilt. Die Philosophie in der Wyden ist, dass jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter eine sinnvolle und angepasste Arbeit hat. D.h., sie sind nicht nur Hilfsarbeiter, sondern sie haben die Möglichkeit und das Recht, sich Fähigkeiten anzueignen, die das Leben sinnvoll machen.



Von Hildegard Bertha Bollhalder.