

Bouquet garni : Seite für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **69 (1998)**

Heft 12

PDF erstellt am: **18.09.2024**

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.

6. Kurs «Der dipl. Heimkoch/Die dipl. Heimköchin» abgeschlossen

DIE BESTE KOST – DIE NICHT VIEL KOST (?)

Von Erika Ritter

Ein altes Sprichwort: Sie gestatten, dass ich ein Fragezeichen dazusetze; dass die beste Kost auch andere Aspekte als nur gerade die finanzielle Seite aufweist, das hat sich inzwischen längst herumgesprochen. Ansonsten konnte man/frau sich an der Diplomübergabe an die Absolventen und Absolventinnen des Kurses 6, «Der Dipl. Heimkoch/Die dipl. Heimköchin» von Ende Oktober in Wiedlisbach von der Vielseitigkeit der Küchenverantwortlichen überzeugen lassen. 13 Meister und Meisterinnen wurden im Oberaargauischen Pflegeheim nach bestandenen Mühen zwar nicht mit einem goldenen Schöpflöffel ausgezeichnet, aber sie konnten aus den Händen der beiden Kursverantwortlichen, Dr. Annemarie Engeli, Leiterin Bildungswesen beim Heimverband Schweiz und Markus Biedermann, Kursleiter und selber Koch, das wohlverdiente Diplom in Empfang nehmen.

Mit welchem Ernst und Engagement die «Kandidaten und Kandidatinnen» nach absolviertem Jahreskurs die Projektpräsentation und das anschliessend erlösende Wort – «Herzliche Gratulation zu dieser gelungenen Arbeit» – der Kursleitung entgegenfeierten, bewies sich allein schon aus der Tatsache, dass es vereinzelt tatsächlich vorgängig schlaflose Nächte gab, oder dass es einem selber den Appetit verschlagen hatte. Dabei «lief» am besagten Schlussstag wirklich alles wie am Schnürchen. Selbst das Wetter spielte mit und erlaubte zwischendurch einen kurzen Blick durchs Fenster auf eine atemberaubende Fönlandschaft mit der gesamten Alpenkette vom Freiburgischen bis zur Ostschweiz.

Die Küche, ein Weg um das Image des Heimes zu verbessern

«Der Weg, das Ansehen einer Institution zu verändern, führt nicht zuletzt auch über die Küche», betonte Dr. Annemarie Engeli einleitend und zeigte sich erfreut, dass eine Idee, die «... an einem Sonntag entstanden ist, soviel Anklang gefunden hat und Erfolg bringt.» Damit meinte sie die Konzeptarbeit zur Zusatzausbildung «Der dipl. Heimkoch/Die dipl. Heimköchin», ein Angebot beim Heimverband Schweiz, welches nun bereits mit dem 6. Ausbildungskurs abgeschlossen werden konnte. «Es geht uns darum, zu zeigen und zu erleben, dass Kochen mehr ist als nur ein Vorgang, dass die Arbeit in der Küche mit einem ganzheitlichen Tun gleichgesetzt werden kann.» Aus diesem Grund wird der Heimverband Schweiz für 1999 erstmals

mit insgesamt 6 Kurstagen einen Kurs für Küchenpersonal ohne Führungsposition anbieten (siehe Kästchen).

Doch Mikrofon frei für die wartenden Kandidatinnen und Kandidaten.

Bewährte und neue Projektthemen

Hatten sich einerseits die einen mit bewährten Themen wie Menüwahl, Frühstücksbuffet, Salatbuffet usw. auseinandergesetzt und mit Ausdauer, Überzeugungsarbeit oder gar gegen anfängliche Widerstände ihre Pläne in ihrem Heim umgesetzt, so waren andererseits auch absolute Novitäten bezüglich Thematik zu verzeichnen. Erstmals wurde eine Arbeit präsentiert zum Thema «Führungsarbeit», lag ein Bericht vor zu einer psychologischen Intervention bezüglich «Nörgeler» oder hatte sich ein Koch in

erstaunlicher Kleinarbeit mit den sozialpädagogischen Voraussetzungen bei der Motivation für und Beschäftigung mit Küchenarbeit bei erwachsenen Behinderten auseinandergesetzt. (Die FZH wird diese drei Arbeiten ausführlicher besprechen.)

Gleich die erste Präsentation konnte nicht als abgeschlossene Arbeit vorgelegt werden. Das Einrichten einer kleinen Küche als Therapieküche verlangt vorerst eine genaue Planung, finanzielle Abklärungen, Baueingaben und anderes mehr. Der Plan sei zukunftssträchtig, meinte Markus Biedermann bei der Besprechung der Arbeit, lasse viele Optionen offen; es habe Verhandlungsgeschick verlangt und verlange es noch. So seien Fragen abzuklären gewesen wie Sponsoring, Rollstuhlgängigkeit, mobiles Mobiliar, Wahl von speziellen Utensilien bei zunehmender Behinderung. Biedermann meinte: «Eine solche Küche muss zwingend richtig geplant werden. Zum Beispiel zwischendurch mal absitzen können. Gerade bei Alzheimerpatienten kann sie therapeutisch wertvolle Hilfe leisten.» Armand Albicker wird deshalb weiterhin der Kursleitung über sein Projekt Bericht erstatten.

Das Kochen mit den Bewohnern hatte sich auch Ernst Jantscher vorgenommen. Ihm stand allerdings «nur» die gewöhnliche Heimküche zur Verfügung. So unterhielt er sich mit «seinen Heimbewohnern» darüber, was denn früher so alles gekocht worden sei und gründete einen Kochclub. Dabei entstanden wertvolle Kontakte, die über die Küche hinausführen und helfen, Hemmschwel-

Die Diplomanden

Aepli Ernst	Altersheim Wienerberg, Guisanstrasse 19a, 9010 St. Gallen;
Albicker Armand	Verein für Altersheime, Lindenstrasse 6, 4310 Rheinfelden;
Flückiger Armin	Alterszentrum Lindenhof, Lindenhofstrasse 21, 4665 Oftringen;
Heeb Christian	Altersheim Gott hilft, Kantonsstrasse 10, 7205 Zizers;
Heggli Josef	Betagtenheim Halden, Oberhaldenstrasse 23, 9016 St. Gallen;
Iseli Robert	Alterszentrum Wesleyhaus, Hammerstrasse 88, 4057 Basel;
Jantscher Ernst	Alters- und Pflegeheim «Im Morgen», Püntenstrasse 6, 8104 Weiningen;
Kobler Patrick	Altersheim der Stadt Rorschach, Promenadenstrasse 65, 9400 Rorschach;
Körth Markus	Stiftung Wohnheim Ungarbühl, Ungarbühlstrasse 12, 8200 Schaffhausen;
Liesching Norbert	Betagten- und Pflegeheim Ursern, Parkstrasse 3, 6490 Andermatt;
Morgenthaler Lilly	Altersheim Falkenhof, Frohburgstrasse 69, 4663 Aarburg;
Oeschger Franziska	Altersheim Seerose, Seestrasse 227, 8708 Männedorf;
Schneider Hansjörg	Alterszentrum Mittleres Wynental, Kreuzbündtenstr. 672, 5727 Oberkulm;
Stefanovic Toplica	Alters- und Pflegeheim Meilen, Plattenstrasse 62, 8706 Meilen;
Thüler Claude	Verein Behütetes Wohnen Zug, Grabenackerstrasse 48, 6312 Steinhausen.



Ein guter Heimkoch, eine gute Heimköchin: Es braucht nicht zwingend ein fehlerfreies Deutsch, um mit Herz und Engagement bei der Sache zu sein, Beispiel Stefanovic Toplica (am Pult) bei der Präsentation seiner Arbeit vor Berufskollegen und -kolleginnen sowie Gästen, weiteren Kursleitern, Heimleitungen...



... und einer kritischen Kursleitung mit Markus Biedermann und Dr. Annemarie Engeli. Zum Abschied noch ein «Familienfoto».

Fotos Erika Ritter

len abzubauen. Jantscher und sein Club haben Freude am Erreichten und es lässt sich überlegen, ob der Club nicht auch für Nicht-Heimbewohner geöffnet werden könnte. Jantscher bemüht sich vor allem auch darum, im Club saisongerechte Menüs zu erarbeiten: «Jetzt ist Frühling, jetzt ist Herbst. Jetzt gibt es Blut- und Leberwürste, oder jetzt gibt es Erdbeeren und Spargeln.» Damit wird Essen zur Orientierungshilfe im Leben. Noch etwas zum Schmunzeln: «Meine Leute haben Zimmerstunde gemacht, wie die Grossen», wusste er von der Arbeit im Club zu berichten.

Vor dem Kochen – Die Idee, entwickelt von *Claude Thüler*, Koch in einem Altersheim, das eigentlich keines ist, sondern behütetes Wohnen beinhaltet. Thüler steht für seine Arbeit eine gewöhnliche Haushaltküche zur Verfügung, wo er durchschnittlich für 20 Personen kocht. Unter diesen besonderen Voraussetzungen und Umständen hatte er sich daran gemacht, einen Sonntagsbrunch einzuführen, um ein neues Erlebnis in den Alltag einzubringen.

Wenn die Sprache kein Hindernis ist...

dann kocht der Küchenverantwortliche auch ohne perfekte Deutschgrammatik und nicht Duden-konform, dafür mit Herz und viel Einfühlungsvermögen das Lieblingsessen zum Geburtstag. *Stefanovic Toplica* ging es darum, etwas Neues und Schönes im Heim einzuführen, die Geburtstage künftig nicht mehr nur mit Karte und Blumenstraus zu feiern. Der Idee war ein voller Erfolg beschieden: «Kochen Sie auch einmal etwas ganz speziell für mich?», wird Toplica immer wieder gefragt, was zeigt, wie wichtig es ist und welchen Stellenwert es hat, wenn einmal jemand nur für einen ganz bestimmten Heimbewohner da ist. Deutsch als Fremdsprache ist kein Hindernis sich die Herzen zu erobern, wie Toplica bewiesen hat.

Den Tag in seinem Heim, mit seinen Leuten gemütlicher anfangen will künftig *Armin Flückiger*. «Nicht mehr diese militärische Ordnung zum Frühstück», sagte er sich und motivierte sein

Küchenteam, ein Frühstücksbuffet einzuführen. «Wir wollen damit die Eigenständigkeit fördern, das Frühstück zum Erlebnis werden lassen», meinte er. Bereits nach zwei Wochen war die Neuheit zur Gewohnheit geworden. Aber nicht einfach so: Flückiger hatte einfühlsam beobachtet, Veränderungen wahrgenommen und weitergeleitet, um das Wohl der Bewohner zu fördern. «Die Zusammenarbeit und das Mitdenken von Heimbewohnern und Mitarbeitenden gab mit Vertrauen und Mut.» Ein Buffet heisst jeden Tag Entscheidungsfreiheit und Balance üben, soziale Komponenten trainieren. Ein Buffet hat viel zu tun mit Therapie und Lebensqualität.

Anders *Patrick Kobler*. Er förderte die Lebensqualität in seinem Heim mit der Einführung eines «Wochenhit» als Alternative zum Mittagessen. Auch hier wieder ein Stück Entscheidungsfreiheit. «Bisher wurde gegessen, was auf den Tisch kam. Es war höchste Zeit, etwas zu ändern.» Und so kreierte Kobler mit wenig personellem Aufwand und trotzdem mit grosser Wirkung ein Tellergericht als

BOUQUET GARNI

Zusatz zum normalen Menü. «Es sind einfache Gerichte, die am Tag vorher angemeldet werden müssen, damit wir sie vorbereiten können. So lässt sich der Wochenhit gut ins normale Arbeitspensum integrieren.» Es wird rege bestellt, die Bewohner zeigen, was sie gerne essen und schätzen. Viele Komplimente spornen das Küchenteam an. Die Reklamationen sind dank der Wahlmöglichkeit zurückgegangen. Kobler hatte ein Aha-Erlebnis: «Warum nicht an einem Abend eine Savela mit Senf und Brot?» Aber ungeschält bitte! «So etwas Einfaches wäre mir nie in den Sinn gekommen oder ich hätte mich nicht getraut, das auf den Plan zu setzen. Nun entspricht es einem Wunsch.» Gerade diese Erfahrung zeigt, dass die Küche nicht eine in sich abgeschlossene Welt ist, sondern nach aussen, zu den Pensionären hin geöffnet werden sollte. «So können wir den Sinn hinter der täglichen Arbeit neu erleben», stellt Markus Biedermann dazu fest. Die Heimbewohner wissen sehr genau, was sie wollen, sogar bei Savela. «... oder auch bei Käse, Senf und Brot», wie Annemarie Engeli ihren Wunsch anbrachte.

Auswahl am Abend – die Überlegung von *Ernst Aepli*. Auch er schuf ein Auswahlmenü und damit im Heim geänderte Essgewohnheiten. «Die Wünsche geben uns in der Küche ein Sicherheitsgefühl, das zu kochen, was auch wirklich gefragt ist. Das Auswahlmenü sorgt für Abwechslung und für Gesprächsstoff.» Erst waren allerdings auch nervöse Reaktionen zu beobachten. Unsicherheit, verlegte Menüpläne, Hemmungen etwas zu bestellen, anders als die ändern am Tisch. Erst wollte man den Entscheid doch lieber der Küche überlassen. Doch heute, nach 12 Wochen, gehört das Auswahlmenü am Abend zum Heimalltag und bildet einen festen Bestandteil im Angebot. Ein farbiger Holzwürfel auf dem Tisch (in der Bastelgruppe hergestellt) zeigt rechtzeitig an, was am Abend von der betreffenden Person gewünscht wird.

Auswahl und damit mehr Eigeninitiative der Heimbewohner strebte auch *Hansjörg Schneider* mit seinem Salatbuffet an. In «seinem» Heim wird alle zwei Monate ein Heim-Stamm organisiert, mit Infos zu allen Neuerungen im Haus. So erfuhr er auch, dass eigentlich kleine Beilagen zum Salatbuffet gefragt wären: gekochte Eier, Croutons, gehackte Zwiebeln, Radieschen. Für den Zimmerservice wurde ein Wunschzettel kreiert. Schneider riet den Kollegen und Kolleginnen: «Lasst euch am Anfang etwas Zeit, wenn ihr so ein Buffet einführen wollt. Passt das Angebot langsam den Bedürfnissen an, lasst den Pensionären Zeit genug, um sich zu bedie-

nen, schafft genügend Raum rund ums Buffet, um Staus zu vermeiden. Haltet liebte Sorten auf Vorrat (z.B. Randen).» Anfangs wurden bei der Einführung des Salatbuffets Unmengen von Salat verzehrt, auch von Pensionären, die sonst keinen Salat mehr essen wollten. Heute hat sich als Standard ein Angebot von 8 Sorten täglich eingependelt.

Mittun, mitdenken, einbeziehen...

Mittun, mitdenken, einbeziehen – das wollte und will auch *Norbert Liesching*. So hat auch er seine Leute motiviert und die Heimbewohner neu in die Menüplanung mit einbezogen. Und daraus ergeben sich eigentlich für die Zukunft noch eine ganze Menge Pläne für die Küche...

Wünsche erfassen, die Leute abholen, ihre Kritik hören und sich Gedanken über die Ernährung machen. Dafür führte *Franziska Öschger* einen Menüstammtisch ein. «Die Leute sollen sich eine Meinung bilden und sie auch vertreten», meinte sie. «Sie sollen aber auch lernen, die Meinung der andern zu respektieren.» Der Stammtisch hilft zugleich, einerseits Erinnerungen zu pflegen und andererseits eine neue Heimtradition aufzubauen.

Menüplanung, jede dritte Woche mit einer Gruppe von fünf bis acht Perso-

nen, hatte sich *Christian Heeb* zum Ziel gesetzt. «Ich möchte, dass die Leute in der Mitsprache und im Mitplanen das Zuhause erleben. sie sind in einen Aktivierungsprozess involviert. Das Leben wird lebenswerter empfunden. Dabei entstehen für mich persönlich Aufgaben in der Kontaktpflege, muss ich Motivationsfragen entwickeln.» Und nachher gibt es Kafi. Die Heimbewohner haben sich daran gewöhnt und motivieren sich gegenseitig zum Mittun, sie schätzen es, «vom Herz weg z rede», und geniessen die Freiheit der Aussage. Heeb geht dabei zu ihnen, auf ihre Etagen, er lässt sie nicht zu sich kommen. Sie befinden sich während dem Gespräch auf «ihrem» Territorium und nicht in einem fremden Raum.

«Schritte zum Heimbewohner»

wie Markus Biedermann abschliessend bemerkte, bevor er mit Annemarie Engeli zusammen daran ging, mit herzlichem Glückwunsch die Diplome zu verteilen.

Noch ein kurzer Apéro, entspannende Worte, ein herzlicher Abschied – und schon war der so wichtige Tag zu Ende, ein Schritt in der Fortbildung abgeschlossen, ...die Küche hat wirklich etwas mit ganzheitlichem Tun zu tun. ■

Grundkurs für Mitarbeitende im Verpflegungsbereich

Der Heimverband Schweiz bietet 1999 zum ersten Mal eine Weiterbildung für Mitarbeitende im Verpflegungsbereich an

Die Speiseversorgung ist – neben Wohnen und Pflege – die dritte Säule in der stationären Versorgung alter Menschen. Häufig wird das Essen unter Funktions- und Ernährungsgesichtspunkten gesehen. Dieses Seminar zeigt Wege auf, wie das Essen zu einem sozialen Ereignis und zu einem kulturellen Erlebnis wird. Der Küchenmitarbeitende wird auf seine heimspezifischen Arbeiten sensibilisiert. Der verantwortungsvolle Küchenmitarbeitende erkennt seine Aufgaben und deren Auswirkungen im Verpflegungsbereich wie auch in der Heimküche.

Eine gute Beziehung innerhalb des Küchenteams ist die wichtigste Voraussetzung, um die Ziele des Heims und der Verpflegung zu unterstützen. In dieser Weiterbildung werden Grundsätze und Instrumente einer partizipativen team- und heimbewohnerorientierten Mitarbeiterführung in der Heimküche diskutiert und vermittelt. Eine eigene Standortbestimmung wird möglich.

Die Ökologie im Heim wird immer mehr eine Aufgabe aller Mitarbeitenden im Heim. Umweltfreundliches Einkaufen und Produzieren muss genauso selbstverständlich sein wie das sparsame Umgehen mit Ressourcen wie Wasser und Energie sowie das Entsorgen des Abfalls.

Anhand einzelner praktischen, fachtechnischen Arbeiten wird Machbares und Grenzen aufgezeigt.

Zielgruppe:	Mitarbeiter/innen im Verpflegungsbereich der Heimküche. Vorausgesetzt werden neben der Mitarbeit in einer Heimküche Deutsch in Wort und Schrift
Kursleitung:	Markus Biedermann, Eidg. dipl. Küchenchef, Diätkoch
Fachreferenten:	Ursula Eberle-Schlup, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF, Kommunikationsberaterin Ruth Furer-Zulauf, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
Daten:	29./30. März; 10./11. Mai; 20./21./22. September 1999
Ort:	Oberaargauisches Pflegeheim Wiedlisbach, 4537 Wiedlisbach