

# Bouquet garni : Seite der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **70 (1999)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.06.2024**

## **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.

Projektarbeit in der Ausbildung zum Heimkoch

# KOCHEN MIT HEIMBEWOHNERN

Von Adrian Ritter

**Im Rahmen seiner Ausbildung zum Heimkoch hat Markus Körth vom Wohnheim Ungarbühl in Schaffhausen eine Projektarbeit mit dem Titel «Kochen mit den Heimbewohnern unter Berücksichtigung ihrer individuellen Fähigkeiten und Entwicklungsbeeinträchtigungen» verfasst.**

Das Wohnheim Ungarbühl ist eine private Stiftung, die schulentlassenen Menschen mit einer geistigen oder mehrfachen Behinderung langfristige Wohnplätze, Tagesaufenthalte und Ferienplätze anbietet. Die Bewohnerinnen und Bewohner sind zwischen 20 und 60 Jahre alt. Rund die Hälfte von ihnen geht einer Arbeit in der Eingliederungswerkstatt Schaffhausen nach, die andere Hälfte ist heimintern in den Wohngruppen oder den Aktivierungsbereichen Ton, Holz und Gestalten beschäftigt.



Eine Verbesserung der Handhabung von Utensilien.

In der Küche des Wohnheims werden die Mahlzeiten sowohl für das Heim selber wie auch die Heilpädagogische Schule Ungarbühl zubereitet. Am Mittag sind dies insgesamt 60 bis 90, am Abend 25 bis 35 Mahlzeiten.

Im Rahmen des agogischen Heimkonzepts ist vorgesehen, die Heimbewohner auch in die Arbeitsabläufe der Verpflegung einzubeziehen.

Die Projektarbeit verstand Körth als «ein konkretisiertes, zeitlich bestimmtes Etappenziel in Richtung des Normalisierungsprinzips, das im Verpflegungsbereich das selbständige Planen, Einkaufen und Zubereiten des Essens beinhaltet».

Ein weiteres Ziel der Arbeit war es, den Heimbewohnern durch Erfolgserlebnisse und neu erlangte Kenntnisse

und Fähigkeiten zu ermutigen, eigene Wünsche und Ideen einzubringen.

Körth stand bei der Wahl der Teilnehmer vor der Entscheidung, Bewohner mit leichteren oder solchen mit schweren Entwicklungsbeeinträchtigungen auszuwählen: «Dies bedeutete, dass ich mich zwischen einem fachlich hochwertigen, erfolgversprechenden und auszureichenden und einem fachlich einfachen, in der Kommunikation schwierigen und aufwendigeren Kochkurs entscheiden musste. Die Wahl fiel auf die zweite Möglichkeit, da der Anspruch und die Herausforderung mich reizten. Ausserdem haben die ‚stärkeren‘ Bewohner ein grösseres Angebot, aus dem sie auswählen können.»

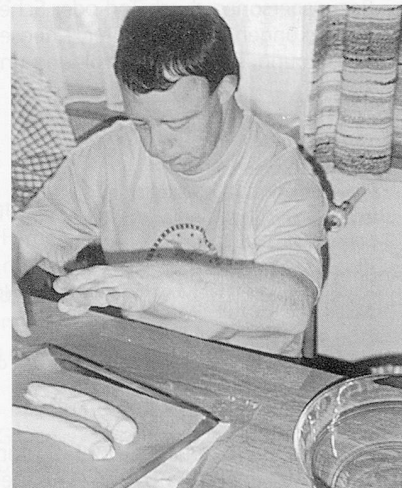
Mit drei Personen führte Körth schliesslich zwischen Juni und August 1998 insgesamt acht Kochnachmittage durch: mit einer Frau mit einer starken Wahrnehmungsstörung, einem Mann mit einer Trisomie 21 und einem Mann mit einer nicht näher zu erfassenden geistigen Behinderung. Dabei konnte er neben der Vermittlung von Kochfertigkeiten auch interessante Verhaltensweisen der Teilnehmenden beobachten. Beispielsweise fiel ihm auf, dass beim Belegen eines Pizzateiges das gleichmässige Verteilen der Zutaten schwierig war. Die Teilnehmer belegten nur einen kleinen Punkt und häuften dort beispielsweise den Schinken. Dazu Körth: «Dieses Verhalten erklärt sich aus der Unfähigkeit, sich auch selber auszubreiten. Wenn wir z.B. einen Raum betreten, breiten wir uns darin wie selbstverständlich aus, oder wir bemalen ein leeres Blatt über die gesamte Fläche. Manche Menschen mit einer Behinderung sind dagegen eher auf einen Punkt fixiert, der ihnen ein gewisses Mass an Sicherheit gibt, daher ist es für sie auch schwierig, diesen Punkt zu überschreiten.»

Im Laufe der Projektarbeit erkannte Körth, dass ein fester Zeit- und Arbeitsplan nicht einzuhalten ist, da sonst zu wenig auf besondere Situationen wie

Unruhe, Streit, Spässe oder Unlust reagiert werden kann. Die Kriterien für das zu kochende Essen wurden daher gesenkt und anstelle der allgemeinen Berufsauffassung als Koch – «das schnelle Zubereiten einer schönen und sehr guten Mahlzeit» – wurde das gemeinsame Arbeiten und Kommunizieren noch mehr in den Vordergrund gestellt. Damit konnte gleichzeitig bei den Teilnehmern das Interesse und die Motivation auf einem hohen Niveau gehalten werden.

In der Auswertung der Arbeit hält Körth zudem fest, dass die Selbstsicherheit der Teilnehmer in Bezug auf die Verrichtung der ihnen aufgetragenen Arbeiten durch die konstante Ausführung der Kochstunden über Monate hinweg gewachsen sei. Insbesondere sich wiederholende Aufgaben wie das Schälen von Gemüse wurden gegen Ende der Projektzeit ohne weitere Erklärungen erledigt. Auch eine Verbesserung der Handhabung von Küchenutensilien stellte er fest. Interessant auch seine Beobachtung, dass die Teilnehmer gegen Ende der Projektzeit die Wiederholung einer Instruktion oder Erklärung, die sie nicht verstanden hatten, deutlicher und nachdrücklicher einforderten als zu Beginn der Kochstunden.

Auch für Körth als Heimkoch sei das Projekt eine eindrückliche Gelegenheit gewesen, den Alltag der Heimbewohner, ihr Verhalten dem Essen gegenüber und ihre Wünsche an den Menüplan besser kennenzulernen. ■



Ermunterung durch neue Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfolgserlebnisse.