

Internationale Spezialitäten finden langsam Platz in den Küchen von Altersheimen : "Es heisst halt nicht Paella, sondern Safranreis mit Meeresfrüchten"

Autor(en): **Rizzi, Elisabeth**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **75 (2004)**

Heft 3

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-804399>

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.

Internationale Spezialitäten finden langsam Platz in den Küchen von Altersheimen

«Es heisst halt nicht Paella, sondern Safranreis mit Meeresfrüchten»

■ Elisabeth Rizzi

Das Leben in der Schweiz wurde in den letzten Jahren immer kosmopolitischer – auch in kulinarischer Hinsicht. Fast jede Dorfbeiz serviert mittlerweile Pizza, Pasta, Currys und Sushi. Und auch in den Altersheimen probieren die Küchenverantwortlichen immer öfter Fremdes aus.

Altersheim Sunnebühl, Lauenen (BE):



«Wir versuchen immer wieder mal, unseren Pensionären etwas aus der internationalen Küche aufzutischen. Wir haben schon Frühlingsrollen probiert oder Pasta. Aber wir sind halt auf dem Land draussen. Hier schätzen die Leute fremdländische Kost weniger. Auch Filets oder Entrecôtes kommen bei unserer Bewohnerschaft nicht gut an. Nouvelle Cuisine würde ich gar nicht erst probieren. Am liebsten essen unsere Leute normale Hausmannskost, wie man sie von früher her kennt: also Braten, Voressen und als Beilage Kartoffeln.»

René Brodbeck, Küchenchef ■

Alterszentrum Im Tiergarten, Zürich (ZH):

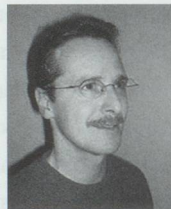


«Wir bieten unseren Bewohnerinnen und Bewohnern laufend französische und italienische Spezialitäten, beispielsweise Coq au Vin, Hechtklösschen Lyonnais oder Kalbsrücken Metternich. Seit ich vor 16 Jahren ins Heim gekommen bin, ist das Echo auf solche Gerichte sehr gut. Okay, am Anfang haben sich einige Pensionäre Schweizer Küche gewünscht: Bratwurst am ersten Tag, Cervelat am nächsten und Sied-

fleisch für den dritten Tag. Dann habe ich gefragt: «Und was kommt danach?» Es herrschte daraufhin etwas Ratlosigkeit. Seither ist etwas Abwechslung akzeptiert. Wir machen es so, dass wir mittags häufig international, aber bodenständig kochen – diese Woche beispielsweise Canneloni, Saltimbocca oder gefüllte Artischockenböden. Abends bieten wir dafür eher traditionell schweizerische Gerichte. Am liebsten essen unsere Pensionäre was sie kennen, also sauren Mocken oder Kalbscarree.»

Hans-Peter Rauschmeier, Küchenchef ■

Alters- und Pflegeheim Bruderholz, Basel (BS):



«Wir bieten unseren Gästen jede Woche einen Wochenhit. Der ist oft etwas exotischer als eine Bratwurst. Eigentlich würde ich gerne noch mehr fremdländische Gerichte kochen. Aber leider ist das hier nicht möglich.

Viele unserer Bewohner probieren schon gar nicht, was sie nicht kennen. Letzthin gab es als Wochenhit zum Beispiel einen richtigen Curry, nicht den üblichen gelben Riz Casimir. Von diesem konnten wir nur die Hälfte der üblichen Menge absetzen. Die Pensionäre hier im Heim würden vermutlich am liebsten jeden Tag Bratwurst essen. Auch Blut- und Leberwürste mit Sauerkraut sind sehr beliebt. Aus gesundheitlichen Gründen muss ich jedoch immer wieder darauf achten, dass solche fetthaltigen Speisen nicht zu oft auf den Tisch kommen.

Manchmal versuche ich auch ganz einfach, internationale Spezialitäten schweizerischer zu benennen. Dann heisst es halt beispielsweise auf der Menükarte nicht «Paella», sondern «rassiger Safranreis mit Meeresfrüchten». Oft wird ein Gericht so besser akzeptiert, als wenn schon der Name fremd klingt.»

Patrik Kocher, Küchenchef ■

Altersheim Gontenbad, Gonten (AI):

«Wir kochen nur indirekt international, indem wir jeweils Spezialitäten der Saison bieten. Vielfach kommen exotische Gerichte nicht so gut an bei unserer Bewohnerschaft. Mit Spargeln oder Tomaten können die meisten nicht viel anfangen. Auch Pizza, Teigwaren und Lasagne sind nicht sehr beliebt. Die Leute lieben halt eher das, was sie von früher her kennen, also traditionelle und deftige Appenzellerküche. Auch Wild mögen sie. Einen Erfolg haben wir in den letzten Jahren allerdings mit Fisch erzielt. Früher gab es höchstens hie und da Fischstäbchen. Mittlerweile servieren wir jede Woche frischen Fisch und stossen damit auf grossen Anklang. Ich denke, wichtig ist es, bei der Menüwahl zu berücksichtigen, dass alte Menschen häufig nicht nur mit dem Kauen, sondern auch mit dem Schneiden Mühe haben.»

Bruno Hollenstein, Küchenchef

Pflegezentrum Erlenhof, Zürich (ZH):

«Wir kochen nicht nur für die Bewohner unserer Migrantenstation regelmässig ausländische Spezialitäten, sondern auch für die Schweizer in den übrigen Abteilungen – Nasi Goreng, Bami Goreng, Lasagne und Meeresfrüchte zum Beispiel. Derartige Gerichte gibt es bei uns jede Woche. Ich denke schon, dass es bei älteren Leuten länger dauert, bis sie etwas Neues akzeptieren. Bei Lasagne habe ich anfangs schon manchmal gehört: «Das kenne ich nicht. Darum will ich es nicht essen.» Aber mit der Zeit merken die Betagten, dass auch Unbekanntes gut sein kann. Als Küchenverantwortliche muss man in solchen Situationen das Gespräch mit den Bewohnern suchen und ihnen die Gerichte erklären. Dann klappt. Am liebsten hätten die Pensionäre im Erlenhof allerdings schon den ganzen Tag ein «Kafi Komplet». Ansonsten sind Kartoffelstock und Braten sehr beliebt. Fleisch muss immer dabei sein. Fisch wird nur gegessen, wenn es sein muss. Interessanterweise verlangen unsere Migranten neben Pasta und Suppen auch regelmässig Rösti, Kartoffelstock und Raclette. Vielleicht liegt das daran, dass sie meist seit langer Zeit in der Schweiz leben.»

Brigitte Hess, Küchenchefin

In die Töpfe geschaut**Menü im Altersheim Sunnebühl:**

Weisse Bohnen mit Tomatensauce, Fleischkäse, Bratkartoffeln

Menü im Alterszentrum Im Tiergarten:

Tortelloni mit Ricottafüllung an Tomaten-Gemüsesauce, gefüllte Auberginen

Menü im Alters- und Pflegeheim Bruderholz:

Cordon bleu, Parmesan-Risotto, Ratatouille

Menü im Altersheim Gontenbad:

Bouillon mit Backerbsen, Wintersalat, Gehacktes mit Hörnli

Menü im Pflegezentrum Erlenhof:

Breite Nudeln, Braten, Mischgemüse, Blattspinat

Erlebnis am Mittagstisch

Wenn in einem Altersheim exotische Speisen auf den Teller kommen, scheiden sich die Geister: «Die eine Hälfte ist begeistert, die andere Hälfte flucht», sagt Zdenek Madera, Heimleiter der Senioren-Residenz «Am Schärme» in Sarnen. Interessante Erfahrungen hat er gemacht, wenn die Pensionäre in Gruppen aufgeteilt in den Restaurants der Umgebung speisen: «Dann bestellen praktisch alle ausgefallene Menüs. Es reicht nicht, «Riz Casimir» aufzutischen. Es braucht auch die richtige Atmosphäre dazu. Die entsteht, wenn die Leute in einem Lokal à la carte essen und mit neuen Gesichtern zusammensitzen. Wenn man fünf Jahre am Tisch das gleiche Gegenüber sieht, schmeckt auch das Essen nicht so gut», sagt er und lacht.

Die Essgewohnheiten hätten sich in den 15 Jahren, in denen er das Heim leitet, aber schon verändert. «Nun ist bereits eine Generation hier, die früher Reisen unternommen hat und in Kontakt mit anderen Kulturen gekommen ist. Die Ansprüche sind gestiegen.» So oder so, was auf den Teller kommt, ist allen wichtig: «Ich werde jeden Tag darauf angesprochen. Die Leute wollen auch beim Essen etwas erleben», sagt Madera, der die «Erlebnisküche» propagiert. Für die Bewohnerinnen und Bewohner bereitet die Residenz-Küche täglich 170 Mahlzeiten. Zdenek Madera sitzt auch im Vorstand des Schweizerischen Verbandes für Spital-, Heime- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG). Deshalb steht sein Koch nicht nur in der Küche, sondern zeigt sich regelmässig im Speisesaal. «Es ist sehr wichtig, dass der Koch kommunikativ ist und mit den Leuten spricht.»

(roh)