

Kulinarisches Ereignis in den Waadtländer Alters- und Pflegeheimen : Spitzenkoch gab ein Gastspiel in der Heimküche

Autor(en): **Nicole, Anne-Marie / Rohner, Jürg**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **80 (2009)**

Heft 11: **Ernährung : Hintergründe, Trends und Tipps**

PDF erstellt am: **01.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-804965>

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.

Kulinarisches Ereignis in den Waadtländer Alters- und Pflegeheimen

Spitzenkoch gab ein Gastspiel in der Heimküche

Zum 50-jährigen Jubiläum des Verbands der Waadtländer Alters- und Pflegeheime komponierte Philippe Rochat eine Mahlzeit für 2000 Heimbewohnende. «Essen bleibt eine der letzten Freuden im Leben», findet der Spitzenkoch aus Crissier (VD).

Anne-Marie Nicole

Der vergangene 1. Oktober war ein Festtag im Alters- und Pflegeheim Bellevue, das mit Blick auf den See über dem Dorf Begnins mitten im Rebgebiet der Côte liegt. Ein Festtag aus zwei Gründen: Zum einen war es der Internationale Tag der älteren Menschen, den der Waadtländer Verband der Alters- und Pflegeheime (Avdems) gewählt hat, um mit den Bewohnerinnen und Bewohnern aller Heime im Kanton seinen 50. Geburtstag zu begehen. Zum anderen gab es ein Festessen aus der Hand von Philippe Rochat, dem berühmten, mit 19 von 20 möglichen Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Koch aus Crissier (VD). «Zu Beginn baten wir ihn nur um ein Rezept für dieses Festessen und nicht darum, eine Mahlzeit für 2000 Personen in seinen Küchen zuzubereiten», erzählt Pierre-Yves Remy, Präsident des Avdems-Vorstands. Aber genau das hat der grosse Küchenchef dann getan. «Mein Vater hat seine letzten Lebensjahre im Pflegeheim verbracht», erzählt Philippe Rochat. «Ich war immer sehr beeindruckt von der grossartigen Arbeit der Profis, die sich um ihn gekümmert haben. Und dann gibt es ja aber auch viele ältere Menschen, für die das Leben im Heim nicht immer einfach ist. Ihnen wollte ich auf meine Art etwas Freude in den Alltag bringen.»

So entstand ein zur Jahreszeit passendes Menu, das zum Teil in den Küchen von Rochats Restaurant Hôtel de Ville in Crissier, zum Teil in den Küchen der einzelnen Heime zubereitet wurde. Als Vorspeise gab es eine «Ballotine de gibier au foie gras» mit

Herbstsalat und Bauernbrot. Darauf folgte eine Kürbissuppe mit Sonnenblumenkernen, und als Hauptgang wurde ein grilliertes Kalbsfilet «Simmental» mit Pfeffer- und Salzkörnern, einer Wildpilzsauce und Kartoffelpüree «Charlotte» an Olivenöl serviert. Zum Dessert gab es die «Tarte à la raisinée», eine Spezialität, die mit einem Birnen- oder Apfelsaft-Konzentrat nach einem sehr alten Rezept lange und nicht ganz einfach zu backen ist – sie drängte sich in der Waadt geradezu auf.

27 Heime machten mit

«Ich wollte etwas kochen, das allen passt. Fleisch wie Wild oder Lamm zu nehmen, wäre heikler, denn es hat einen starken Geschmack. Fisch gefällt auch nicht allen. Ich habe mich deshalb für eine traditionellere Küche mit Marktprodukten entschieden», so Rochat. Abgesehen von den Produkten hat auch der Preis eine Rolle gespielt. Nach den Angaben eines Heimleiters entsprachen die Kosten für dieses Festessen, die von den Heimen getragen werden mussten, etwa dem Budget für zwei Tage Vollpension im Heim. «Es stimmt, dass die Heime mit beschränkten Budgets auskommen müssen. Sie sind aber kreativ und erfinderisch. Und es gibt viele Möglichkeiten dafür, denn in der guten Küche gibt es nicht nur Kaviar, Hummer und Gänseleber», meint Philippe Rochat. Und er erinnert sich: «Bei meinen Grosseletern gab es nicht jeden Tag Fleisch. Das Essen war einfach. Aber es war gut und schmackhaft und bestand aus Produkten, die der Jahreszeit entsprachen.»

Rochat wurde – neben seiner eigenen Küchenbrigade – unterstützt von Stéphane Manz, der die Idee zu diesem kulinarischen Ereignis hatte und selber Küchenchef im Alters- und Pflegeheim Bois-Gentil in Lausanne ist. Insgesamt haben 27 Heime mit total rund 2000 Bewohnerinnen und Bewohnern bei diesem Abenteuer mitgemacht. «Ein solches Essen für so viele Personen in unserer Küche in Crissier vorzubereiten, war eine Riesenarbeit. Wir hatten viel Freude dabei, aber allzu häufig möchten wir das



Foto: zvg / Marcel Cillieron

«Fantastisches Erlebnis»: Philippe Rochat, einer der renommiertesten Köche der Schweiz, hat 2000 Altersheimbewohnenden ein Festessen kredenzt.

nicht tun», räumte der «grand Chef» ein. «Mit Stéphane Manz haben wir zuerst das Menu getestet, dann die Anleitungen für die Heime ausgearbeitet. An einem Ruhetag des Restaurants habe ich meine ganze Brigade nach Crissier kommen lassen, um die «ballotines de gibier», das Fleisch und die Sauce vorzubereiten.»

Erfreute Bewohner

Als dann Philippe Rochat am Morgen des 1. Oktobers ins Alters- und Pflegeheim Bois-Gentil ging, um die Suppe, den Kartoffelstock und die «Tarte à la raisinée» zu kosten, die an Ort und Stelle zubereitet wurden, herrschte Hochbetrieb in der Küche des Heims. Die Anleitungen hingen über den Kochherden – zusammen mit Arbeitsplänen, die bildhaft zeigten, wie für die einzelnen Gerichte vorzugehen war und wie sie auf den Tellern anzurichten waren. Ab 11.30 Uhr kamen die Bewohnerinnen und Bewohner langsam aus den Stockwerken in den an diesem Tag besonders schön hergerichteten Speisesaal. Aus zwei anderen Heimen der Region wurden Gäste erwartet. Zur Überbrückung gab es als Aperitif ein Glas Champagner, es ertönte Akkordeonmusik. Draussen zeigte sich die Sonne an diesem warmen Herbsttag, der sicher noch lange in der Erinnerung der «Gourmets für einen Tag» bleiben wird.

Als am Schluss die Angestellten die Dessertteller wegräumten, sass ein Paar auf der Veranda und erinnerte sich, einmal bei Philippe Rochat in Crissier gegessen zu haben. Oder war es bei seinem berühmten Vorgänger Frédy Girardet? Unwichtig. Am anderen Ende des Speisesaals stand eine Bewohnerin, sie liebte gutes Essen und sie hätte ein solches Festmahl um nichts in

der Welt verpassen wollen. Ihre Nachbarin am Tisch nebenan freute sich, dass sie auf diese Weise ihren Geburtstag ein wenig vorwegnehmen konnte. Die Frau plante, ihn ein paar Tage später mit ihrer Familie in einem Restaurant zu feiern.

Ein Album für Rochat

«Es war ein fantastisches Erlebnis», zog Philippe Rochat selber Bilanz. Er zeigte sich bewegt und glücklich, an diesem Anlass mitgewirkt zu haben. «Ich habe viele Briefe, Mails, Anrufe und freundliche Worte erhalten. Bewohnerinnen und Bewohner eines Heims haben mir ein ganzes Album mit Texten, Kommentaren, Zeichnungen und Fotos zukommen lassen.» Und an welchem Tisch möchten Sie sitzen, wenn Sie einmal alt sind, Philippe Rochat? «Es ist schwer, sich so in die Zukunft zu projizieren. Wir werden sehen, wenn es so weit ist. Es ist ja schön, alt zu werden und lange zu leben. Aber man kann nicht immer wählen, das Leben geht manchmal andere Wege. Wenn ich meinen Vater im Heim besuchte, erzählte er mir immer, was er gegessen hatte. Das war ihm wichtig. Essen bleibt eine der letzten Freuden im Leben. Die Mahlzeit ist ein wichtiger und wertvoller Moment. Mit meiner Equipe sitze ich übrigens zweimal pro Tag zu einer bestimmten Zeit an den Tisch, um eine richtige Mahlzeit einzunehmen. Mahlzeiten im Stehen mit Sandwichs finde ich grässlich. Ich will mich setzen und mir Zeit nehmen können.» •

Aus dem Französischen übersetzt von Jürg Rohner.
