

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

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

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

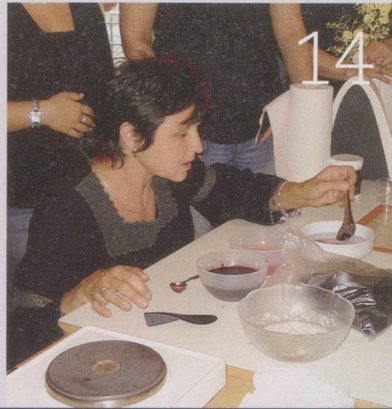
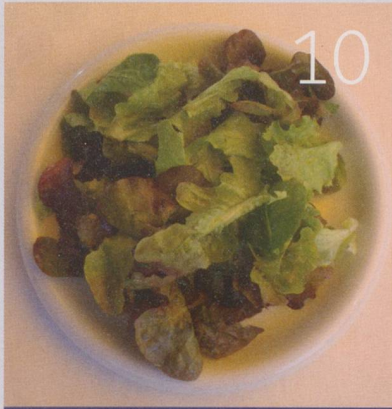
PDF erstellt am: **01.09.2024**

### **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.



**Inhaltsverzeichnis**

**Schwerpunkt Ernährung**

**Steigende Ansprüche**

Neben Menüplanung und Kochen gewinnen soziale, kulturelle und ästhetische Aspekte an Bedeutung: Fachfrau Erika Ammann über steigende Ansprüche an die Heimgastronomie. 4

**Mangelernährung – ein unterschätztes Problem**

In den EU-Ländern sind 60 Prozent der Pflegeheimbewohnenden unterernährt. Konkrete Zahlen gibt es für die Schweiz nicht. Doch Mangelernährung in Heimen ist auch hierzulande ein unterschätztes Problem. 10

**Molekulare Gaumenfreuden**

Der Küchenchef des Alterszentrums Kastels in Grenchen, Rolf Caviezel, ist Molekularkoch und gibt sein Wissen mit Überzeugung an andere Heimköche weiter. 14

**Erfolg mit Fingerfood**

Das Pflegezentrum Erlenhof in Zürich macht gute Erfahrungen mit mundgerechten Häppchen, die es Menschen mit Demenz als Hauptmahlzeiten und Verpflegung zwischendurch anbietet. 18

**Fett und Kalorien im Griff**

Josef Hangartner, Küchenchef in der Toggenburger Behinderteneinrichtung Johanneum, setzt auf gesunde Mahlzeiten mit weniger Fett als früher und mit klar ermitteltem Kaloriengehalt. 22

**Knacknuss Ernährungserziehung**

Kinder- und Jugendheime sind auch in der Ernährungserziehung gefordert – keine einfache Aufgabe. Tipps und Tricks von der Berner Ernährungsberaterin Franziska Widmer. 24

**Hygiene: Die Details machens aus**

Gemäss Hygienefachmann Urs Stieger wird in Heimen grundsätzlich sehr sauber gearbeitet. Mängel ortet er meist bei den Kühlschrankdichtungen und bei den Aufbewahrungsmethoden. 26

**Ein Job mit Chancen**

Das Regionale Arbeitszentrum in Herzogenbuchsee bietet Menschen mit Behinderung Lehr- und Arbeitsplätze in der Küche. Nicht alle Interessenten sind der Aufgabe gewachsen. 28

**Zu Tisch mit Bewohnerinnen**

Wie finden sie das Essen im Heim? Wie kochten sie früher? Ein Tischgespräch mit Brigitte Gerber und Maria Gross, Bewohnerinnen des Alters- und Pflegeheims Seegarten bei Thun. 30

**Drei-Gang-Menü als Überforderung**

Bei verwirrten Betagten gewinnen Prägungen aus der Kinder- und Jugendzeit auch bei den Tischsitten wieder Macht. Ein Drei-Gang-Menü an Werktagen bedeutet eine Überforderung. 34

**Kulinarisches Ereignis**

Philippe Rochat, mit 19 Gault-Millau-Punkten bedachter Spitzenkoch, hat im Waadtland für 2000 Altersheimbewohnende gekocht. 36

**Alter**

**Betagtenzentrum ausgezeichnet**

Lebensqualität bis zuletzt: Für sein Palliative-Care-Konzept hat das Betagtenzentrum Laupen den Age Award 2009 erhalten. Auch Bund und Kantone setzen vermehrt auf Palliativpflege. 38

**Journal**

**Kurzmitteilungen**

43

Das Titelbild zeigt ein Rezept der Molekularküche: klare Brokkolisuppe in Stickform. Es stammt aus dem Buch «Molekulare Küche – do it yourself» von Rolf Caviezel (Edition Fona, 2008). Autor Caviezel ist Chefkoch im Alterszentrum Kastels (SO). Foto: zvg

**Impressum** Herausgeber: CURAVIVA – Verband Heime und Institutionen Schweiz, 2009, 80. Jahrgang • Adresse: Hauptsitz CURAVIVA Schweiz, Zieglerstrasse 53, 3000 Bern 14 • Briefadresse: Postfach, 3000 Bern 14 • Telefon Hauptnummer: 031 385 33 33, Telefax: 031 385 33 34, E-Mail: info@curaviva.ch, Internet: www.fachzeitschrift.curaviva.ch • Redaktion: Beat Leuenberger (leu), Chefredaktor; Barbara Steiner (bas); Susanne Wenger (swe) • Korrektorat: Beat Zaugg • Geschäfts-/Stelleninserate: Axel Springer Schweiz AG, Fachmedien, Förllibuckstrasse 70, Postfach, 8021 Zürich, Telefon: 043 444 51 05, Telefax: 043 444 51 01, E-Mail: david.makay@fachmedien.ch • Stellenvermittlung: Telefon 031 385 33 63, E-Mail: stellen@curaviva.ch, www.stellen.curaviva.ch • Satz und Druck: Fischer AG für Data und Print, Bahnhofplatz 1, Postfach, 3110 Münsingen, Telefon: 031 720 51 11, Telefax: 031 720 51 12, Layout: Julia Bachmann • Abonnemente: Natascha Schoch, Telefon: 041 419 01 60, Telefax: 041 419 01 62, E-Mail: n.schoch@curaviva.ch • Bestellung von Einzelnummern: Iris Wälti, Telefon: 031 385 33 33, E-Mail: i.waelti@curaviva.ch • Bezugspreise 2009: Jahresabonnement Fr. 125.–, Einzelnummer Fr. 15.–, inkl. Porto und MwSt.; Ausland, inkl. Porto: Jahresabonnement Fr. 150.–, Einzelnummer keine Lieferung • Erscheinungsweise: 11x, monatlich, Juli/August Sommerausgabe • Auflage: Druckauflage 4000 Ex., WEMF/SW-Beglaubigung 2009: 3208 Ex., Total verkaufte Auflage 3208 Ex., Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vollständiger Quellenangabe und nach Absprache mit der Redaktion.

ISSN 1663-6058

Schweizerische Nationalbibliothek NB  
Bibliothèque nationale suisse BN  
Biblioteca nazionale svizzera BN  
Biblioteca nazionale svizra BN