

Objektyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **87 (2016)**

Heft 3: **Care Gastronomie : Essen und Trinken am Lebensende**

PDF erstellt am: **06.07.2024**

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.

Markus Biedermann



Rudolf Duber



Settimio Monteverde



Inhaltsverzeichnis

Care Gastronomie

«Qualität bis zum Schluss»

Püriertes Essen kann ebenso Genuss sein wie ein herkömmliches Menü. Allerdings stellt es Ansprüche an die Heimköche – sagt der Koch und Gerontologe Markus Biedermann. 6

Das Essen gehört zur persönlichen Biografie

Menschen sind, was sie essen. Noch zu oft müssen alte Menschen im Heim Gewohnheiten aufgeben und auf Vorlieben verzichten. 8

Kochen im E-H-Gs-Dreieck

E steht für Ernährungsbiografie, H für Hotelansprüche und Gs für Gesundheit. In diesem Dreieck bewegt sich eine Heimküche, die sich nach den Bewohnerinnen und Bewohnern ausrichtet. 14

Die doppelte Kochlehre

Wer seine Ausbildung zum Koch bei Küchenchef Rudolf Duber im Zentrum Artos in Interlaken absolviert, lernt ebenso für Hotelgäste wie auch für Heimbewohnerinnen und -bewohner zu kochen. 16

Nachhaltige Heimküche

Der Kanton Waadt will die saisongerechte, ökologisch nachhaltige Heimküche fördern. Einheimische Produkte sollen Vorrang haben. 21

Geht das Leben, geht der Appetit

In der allerletzten Lebensphase verlagert sich das sinnliche Erleben weg vom Essen. Eine Massage tut dann wohler als ein Kotelett, sagt die Pflegeexpertin Sara Häusermann. 25

Wenn der Geruchssinn abnimmt

Viele Menschen verlieren im Alter den Geruchssinn. Ein Riechtraining kann ihn zurückbringen. 31

Kochen für Menschen mit Demenz

Demenzielle Erkrankungen führen oft zum Verlust von Fertigkeiten, die man fürs Essen braucht. Ein Rezeptbuch zeigt, welche Gerichte trotzdem möglich sind. 35

Mund- und Zahnhigiene im Alter

Eine richtige Mund- und Zahnhigiene ist auch im Alter wichtig für Gesundheit und Lebensqualität. Das wird noch zu oft verkannt. 38

Wann ist genug?

Die Ernährung am Lebensende stellt unweigerlich die Frage: Wann ist genug? Eine ethische Herausforderung für Pflegenden. Wie man der Frage begegnen kann, sagt der Ethiker Settimio Monteverde. 40

Erwachsene mit Behinderung

Das Internet eröffnet neue Welten

Das Internet bietet Blinden und Sehbehinderten Zugang zu Büchern und Zeitschriften, die sie sich früher mühsam suchen mussten. 45

Journal

Kolumne 48

Kurznachrichten 48

Stelleninserate 44

Titelbild: Eierstich aus dem Rezeptbuch «smoothfood» von Markus Biedermann, Sandra Furer-Fawer und Herbert Thill.

Es ist im Lambertus Verlag erschienen. Alle Bilder zum Thema Care Gastronomie sind diesem Buch entnommen. Gemacht hat sie die deutsche Fotografin Katharina Jaeger.

Impressum

Redaktion: Beat Leuenberger (leu), Chefredaktor; Claudia Weiss (cw); Anne-Marie Nicole (amn); Urs Tremp (ut) • Korrektorat: Beat Zaugg • Herausgeber: CURAVIVA – Verband Heime und Institutionen Schweiz, 2016, 87. 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 • Geschäfts-/Stelleninserate: Ringier Axel Springer Schweiz AG, Fachmedien, Förllibuckstrasse 70, Postfach, 8021 Zürich, Telefon: 043 444 51 05, Telefax: 043 444 51 01, E-Mail: markus.haas@fachmedien.ch • Stellenvermittlung: Telefon 031 385 33 63, E-Mail: stellen@curaviva.ch, www.sozjobs.ch • Satz und Druck: AST & FISCHER AG, New Media and Print, Seftigenstrasse 310, 3084 Wabern, Telefon: 031 963 11 11, Telefax: 031 963 11 10, Layout: Susanne Weber • Abonnemente: Natascha Schoch, Telefon: 041 419 01 60, Telefax: 041 419 01 62, E-Mail: n.schoch@curaviva.ch • Bestellung von Einzelnummern: Telefon: 031 385 33 33, E-Mail: info@curaviva.ch • Bezugspreise 2014: 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 2013: 3000 Ex. (Total verkaufte Auflage 2911 Ex., Total Gratisauflage 89 Ex.), Nachdruck, auch auszugsweise, nur nach Absprache mit der Redaktion und mit vollständiger Quellenangabe. ISSN 1663-6058