

"Traditionelle Gerichte kommen am besten an"

Autor(en): **Hablützel, Sonja**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zenit**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 2

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-927194>

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

«Traditionelle Gerichte kom

In der Küche des Betagtenzentrums und Altersheims Viva Luzern Eichhof hat Walter Mentner das Sagen. In seiner Funktion als Küchenchef ist er auch verantwortlich für die Menüs des Pro-Senectute-Mahlzeitendienstes.

VON SONJA HABLÜTZEL

Walter Mentner kennt man in Luzern mindestens vom Namen her aus seiner Zeit als Küchenchef der Hotels Montana oder Des Balances. Vor vier Jahren hat er das Zepter der Küche im Betagtenzentrum und Altersheim Viva Luzern Eichhof übernommen. «Der Unterschied zur Gastronomie ist gross», stellt er fest und präzisiert: «Das Kundensegment ist sehr speziell, und auch die Bedürfnisse sind ganz anders.»

Konkret spricht er damit unter anderem die Garstufe der Speisen an. Während die Gäste in den Hotels zum Beispiel das Gemüse knackig wollten, wird es im Eichhof weicher gekocht gewünscht. Auch werden an seinem neuen Arbeitsort ganz andere Menüs verlangt, eher einfachere als in der gehobenen Gastronomie. Am besten kommen traditionelle Gerichte an, zum Beispiel Rinderschmorbraten, Blut- und Leberwürste oder Äplermagronen. «Rindfleischvögel», sagt der Profi und lacht, «könnte ich immer wieder anbieten.»

Natürlich macht er das nicht. Vielmehr legt er Wert auf Abwechslung und wählt die einzelnen Komponenten so weit als möglich regional sowie saisonal, wobei Letzteres gerade im Winter nicht immer möglich ist.

Alles wird frisch zubereitet

1200 Menüs – so viele werden in der Küche des Betagtenzentrums und Altersheims Viva Luzern Eichhof jeden Tag produziert. Rund 250 davon sind für den Mahlzeitendienst von Pro Senectute bestimmt und



Walter Mentner in seinem Reich:
«Ich lege Wert auf Abwechslung und regionale Produkte.»

men am besten an»

werden jeweils nach einem bestimmten Verfahren verpackt und kühlgestellt. Das bietet einen optimalen Schutz für eine Haltbarkeit von mehreren Tagen. Da alles immer frisch zubereitet wird und die Pro-Senectute-Freiwilligen dreimal die Woche ausliefern, wird diese Frist im Alltag gar nie genutzt. Und mit der neuen Gesetzgebung seit dem 1. Mai dieses Jahres sind nebst Herkunft und Inhaltsstoffen auch alle Allergene auf einer Etikette aufgeführt.

Jeden Tag gibt es ein Standardmenü sowie eine mediterrane und eine vegetarische Variante. Der einzige Unterschied besteht darin, dass die Portionen für die Pro-Senectute-Kundschaft grösser sind als jene für die internen Bewohnerinnen und

Bewohner. Der Grund dafür ist einfach: Aus Beobachtungen in seinem eigenen familiären Umfeld weiss Walter Mentner, dass ältere Menschen zu Hause eher weniger essen. Sie verteilen die gelieferten Menüs oft auf zwei Tage. Für ihn ist wichtig, dass die Bezügerinnen und Bezüger auf jeden Fall satt werden. Deshalb sind die Mahlzeiten so berechnet, dass sie 650 bis 700 Kilokalorien beinhalten.

Freiwillige Verteiler als Informanten

Für die Zusammenarbeit mit Pro Senectute hat der Leiter Küche viel Lob und findet das Engagement der freiwilligen Verteiler bewundernswert. Diese sind für ihn auch wichtige Informanten, bekommen sie doch oft Feedback von ihren Kundinnen und

Kunden. Solche Rückmeldungen schätzt man im Eichhof sehr. Sie helfen, das Angebot entsprechend anzupassen und zu gestalten. Zudem, sagt Walter Mentner, zeige er Präsenz und sei oft im Haus unterwegs. Klar, dass er bei diesen Rundgängen immer wieder angesprochen wird, sowohl von Bewohnern wie von Angehörigen.

Solche Hinweise nimmt er ernst, wenn es auch manchmal ein ziemlicher Spagat sei, allen Rechnung zu tragen. Nebst den Gedanken an die Gegenwart beschäftigt er sich auch bereits mit der Zukunft und ist überzeugt, dass mit den neuen Generationen und deren Ernährungsvorstellungen neue Herausforderungen auf ihn zukommen werden.

Inserat

PRO SENECTUTE
GEMEINSAM STÄRKER

Herzlich willkommen im Team

Wir suchen Sie. Mahlzeitenverträger/innen für freiwillige Einsätze

Ihre Aufgaben

- Lieferung von vollwertigen Mahlzeiten 3x pro Woche, jeweils Montag-, Mittwoch- und Freitagvormittag
- je zirka 3 - 5 Stunden

Ihr Profil

- Freude und Einfühlungsvermögen im Umgang mit älteren Menschen
- Eigener PW, gültiger Führerausweis

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Pro Senectute Kanton Luzern · Andy Muff · Habsburgerstrasse 26
6003 Luzern · Telefon 041 360 07 70 · andy.muff@lu.prosenectute.ch · lu.prosenectute.ch