



Unterwegs

3 / 2013

DIE GASTRONOMIE IM DIAKONIEWERK – EIN VIELFÄLTIGES THEMA

Veränderte Tischkultur



Diakonissen mussten schon früher – genau wie andere Leute – essen, um neue Kräfte zu entwickeln. Aber früher ging das im Speisesaal nicht so zu und her wie bei denen, die zuhause essen konnten. Bei uns herrschte vor 50 Jahren noch Zucht und Ordnung. Es gab ein paar Regeln, die eine junge Diakonisse kennen musste:

Komm nie zu spät! Sonst schauen unzählige Augen auf dich, wenn du als Letzte den Speisesaal betrittst. Peinlich!!

Komm bitte nur mit bedeckten Armen in den Speisesaal! Das heisst, die Ärmel müssen unbedingt bis auf die Handgelenke hinuntergerollt sein. Wo käme man denn hin, wenn nackte Haut zu sehen wäre?? Setz dich ja nie, bevor die Oberin an ihrem Platz ist. Alle stehen stramm hinter dem Stuhl und warten.

Man isst, was auf den Tisch kommt, und zwar ohne Murren! Und falls du das «Glück» hast, am Tisch der Oberschwester zu sitzen, dann weiss sie besser als du, wie viel für dich gut ist. Vor allem wenn es ums Quantum Suppe oder Milch im Kaffee geht.

Trotzdem hatten wir es auch lustig, obwohl lautes Lachen eigentlich verboten war. Da mussten wir halt unterdrückt kichern, was hie und da zu unerwünschten Lach-

Explosionen führte. Als Schülerin wurde man anschliessend von der Oberschwester für einige ermahnenden Worte ins Büro zitiert.

All diese Verhaltensregeln waren Ausdruck vom Bemühen, die gute Erziehung des Elternhauses weiterzuführen, oder wo sie gefehlt hat, nachzuholen. Es sollten junge Frauen heranwachsen, die wussten, wie man sich benahm und denen die Disziplin ins Blut überging, was der Krankenpflege nur zugutekommen konnte. Also konnte auch der Speisesaal ein Übungsfeld sein.

Und jetzt ist alles ganz anders. Die grosse Wende kam mit der Einführung der Selbstbedienung. Jede Schwester darf selber entscheiden, was sie essen will und wie viel! Eine neue Freiheit tat sich auf. Heute essen die meisten Diakonissen weiter im Personalrestaurant zu Mittag, wo sie das Zusammensein geniessen. Wir drei WG-Frauen haben ein besonderes Privileg. Heidi Kuster ist unsere fabelhafte Chefköchin. Wir geniessen nicht nur das feine Essen, sondern auch, dass wir Besuch einladen und so mit den verschiedensten Leuten Gemeinschaft pflegen können.

Margrith Fritschi, Diakonisse

Editorial

Um kaum andere Themen drehen sich Gedanken und Diskussionen so oft wie um Essen und Trinken. Schon am frühen Morgen stellt sich die Frage, ob wir lecker, gesund oder gar nichts essen sollen. Diese Fragen begleiten uns dann bis in den Abend. Kinder und ältere Menschen sollten, so sagt man, lieber häufig, abwechslungsreich und wenig essen, aber welche Ernährungstheorie über gesundes Essen und Trinken ist die richtige...?

Winston Churchill soll einmal gesagt haben: «Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen». Das kann ja nicht heissen, dass für unsere Ernährung nur irgendwelche Tabellen und Kalkulationen über Kalorien, Fettwerte, Eiweiss, Ballaststoffe etc. entscheidend sein können. Wohl kann umgekehrt nicht abgeleitet werden, wenn es unserer Seele gut geht, stimmt die Ernährung.

Gastronomie, Essen und Trinken sind wichtige Themen im Diakoniewerk Bethanien. Fachleute setzen sich täglich mit Verpflegungsfragen auseinander und bemühen sich, den unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht zu werden und individuelle Wünsche, so weit es geht aufzunehmen, um einen möglichst breiten Konsens zu finden. Einen wichtigen Stellenwert haben die unmittelbaren Rückmeldungen unserer Gäste. Die nachfolgenden Beiträge gewähren einen kleinen Einblick in die Gastronomie des Diakoniewerk Bethanien. Und der Überblick macht deutlich: Gewohnheiten, Vorlieben und der Geschmack im Bezug auf Essen und Trinken sind mindestens so individuell wie wir Menschen selber.

Bei allem berechtigten Disputieren finde ich es wichtig, auch die Weisheit von Walter Matthau nicht ganz ausser Acht zu lassen: «Für ein gutes Tischgespräch kommt es nicht so sehr darauf an, was sich auf den Tellern, sondern was sich auf den Stühlen befindet.»

Herzliche Grüsse
Fredy Jorns, Direktor

Schmeckt es?

Die «Gastronomie» im Birke-Huus besteht darin, dass die Mütter, jede für sich selber und ihr Kind, die Mahlzeiten zubereiten. Hört sich ganz normal an, ist aber ein logistisches Meisterstück, wenn man sich vorstellt, dass sich die fünf Bewohnerinnen eine Küche und einen Kochherd mit vier Heizplatten teilen. Es zeugt von gutem Willen und Unkompliziertheit, dass diese Situation sehr selten zu Engpässen oder gar Streitereien führt. Allerdings wird auch grosszügig neben den Pfannen gekocht, was die jeweilige Putzerin wenig begeistert.

Die meist jungen Frauen bringen kulturell und familiär die unterschiedlichsten Vorstellungen von der Ernährung mit und strapazieren damit ab und zu unsere Toleranzgrenzen. Die Speisepläne



reichen von Fertigpizza über Chickennuggets bis zum selbstgekochten Gemüsegratin; die Getränkekarte listet von Coca Cola über Redbull bis zur nährstoffreichen Muttermilch einiges auf. Eine unserer Aufgaben als Sozialpädagoginnen ist es, die Selbständigkeit der Frauen auch in der «Küchenkompetenz» zu fördern: sie sollen lernen, Verantwortung für den Lebensmitteleinkauf zu übernehmen; wir vermitteln die Grundlagen gesunder Ernährung für Erwachsene und Kinder; das Kochen in einer geregelten Tagesstruktur neben oder mit einem Kind wird geübt und gefestigt.

Einmal wöchentlich gibt es ein sogenanntes Birki-Znacht oder -Zmittag. Meist kocht eine der Frauen, zusammen mit der Bezugsperson, für die ganze Gruppe. Wir lernen dabei auch exotische Gerichte aus den verschiedensten Ländern kennen. Die Köchin kann etwas aus ihrer Kultur zeigen, was sie mit Stolz erfüllt und für das Zusammenleben eine integrative Wirkung hat.

Sibylle Nebiker, Sozialpädagogin Birke-Huus

HOTELLERIE

Die vielfältigen Anforderungen an die Küche

Aus der kleinen, gut eingerichteten Küche im Convita Bethanien bewältigt das Küchenteam jeden Tag eine Vielfalt von Anforderungen. Zu unseren Gästen zählen die Bewohnerinnen und Bewohner vom Caravita, Pallivita und Convita Bethanien, die Mieterinnen und Mieter im Betreuten Wohnen an der Herzogsstrasse sowie die Kitas Oerlikon und Fluntern. Zusätzlich beliefern wir auch interne Anlässe mit Apéros, oder kochen für das Hausfest oder das Weihnachtsfest für die Bewohnenden. Das Küchenteam besteht aus 5 Köchen, 2 Diätköchen, 4 KüchenmitarbeiterInnen sowie einer Auszubildenden zum Koch EFZ. Täglich werden insgesamt 220 Mittag- und 90 Nachtessen zubereitet und ausgeliefert. Davon werden 90 Essen kalt in die Kita Oerlikon geliefert, wo am Mittag ein Koch für das optimale Regenerieren der Speisen zuständig ist. 40 Essen werden in die Kita Fluntern geliefert. Da sich diese Kita direkt neben dem Convita Bethanien befindet, erfolgt diese Lieferung in einem Wärmewagen. 60 Essen werden kalt an die Restelbergstrasse geliefert. Auch hier regeneriert ein Koch vor Ort und richtet die Speisen auf den Etagen an. Im Convita Bethanien werden die Essen direkt im Speisesaal serviert. Unser Ziel ist eine gesunde, saisonale und nährstoffreiche Verpflegung, daher kochen wir auch mehrheitlich mit frischen Zutaten. Neben dem täglichen Fleisch- und

Vegi-Gericht können unsere Gäste auf eine kleine saisonale Karte oder den Wochenhit ausweichen. Am Abend ist auch das süsse Nachtessen sehr beliebt. Ergänzt werden die Menüs am Mittag und Abend mit Suppe und Dessert, die mehrheitlich auch hausgemacht sind. Ein besonderes Augenmerk gilt den diversen Kostformen. Nach Bedarf führen unsere Diätköche mit den Bewohnenden und Patienten ein Gespräch, um für sie eine möglichst passende Ernährung zu erzielen. Zurzeit decken wir folgende Kostformen ab: Diabetes, gluten- und lactosefrei, natrium- und kaliumarm, proteinreich, purinarm, püriert und Kost bei diversen Allergien.

Eine weitere Anforderung ist die Lehrlingsausbildung, die wir nicht vernachlässigen dürfen. Dies ist im Alltag nicht immer einfach, aber sehr wichtig! Mindestens einmal im Monat planen wir einen Lehrlingstag, an dem sich der Berufsbildner Zeit nimmt, um praktische und theoretische Aufgaben mit dem Lernenden aufzuarbeiten.

In einer Küche sind die hygienischen Anforderungen sehr hoch. Das beginnt morgens mit der Wareneingangs- und Temperaturkontrolle und Lagerbewirtschaftung, der Produktion und dem Einhalten der vorgegebenen Regeneriertemperaturen etc. Nach dem Mittagsservice wie auch nach Produktionsende am Abend wird die Küche gereinigt. Vor

Feierabend werden noch die Bestellungen für den nächsten Tag gemacht. Wichtig ist hier: Was beim Bestellen vergessen wird, steht logischerweise am nächsten Tag auch nicht zur Verfügung.

Unser Verpflegungskonzept kann nur funktionieren, wenn das ganze Team mitzieht und mitdenkt. Zum Glück haben wir in der Küche ein tolles Arbeitsklima und ein Team, das miteinander diese hohen Anforderungen täglich aufs Neue annimmt und meistert. Dies ist unsere grosse Herausforderung!

Die Köche aus dem DWB, Zürich



Das Diakoniewerk Bethanien ist bald auch ein Restaurant!



Das Projektteam inspiziert die Küche des künftigen Restaurants. (Nicht auf dem Bild: E.Meroni)

Was viele nicht wissen: Nebst dem Shoppi in Spreitenbach, der IKEA, dem Lumimart und dem Interio bietet Spreitenbach seit 2008 eine grosse und moderne Siedlung für betreutes Alterswohnen – den Steiacherhof. 74 2,5 – 3,5 Zimmerwohnungen bieten Seni-

oren ein sicheres und komfortables Wohnen mit Spitex-Pflege (PHS), Restauration und weiteren Servicemöglichkeiten.

Bis vor kurzem wurde das darin lokalisierte Restaurant als Pizzeria betrieben – ab Herbst 2013 steigt nun das Diakoniewerk

Bethanien als Restaurateur dort ein. Ziel ist, den Mietern ausgewogene und gesunde Mahlzeiten anzubieten, aber auch einen Treffpunkt im Steiacherhof zu schaffen, wo Begegnungen stattfinden und das Gemeinwohl gefördert wird.

Das Projektteam (Barbara Domeisen, Markus Landtwing und Eva Meroni) sind gefordert! Es heisst, einen für das Diakoniewerk Bethanien komplett neuen Betriebszweig aufzubauen. Es geht nicht nur darum, eine Speisekarte zu schreiben, nein, es geht auch darum, das Restaurant neu zu gestalten, das Konzept grundsätzlich zu definieren, Personal zu rekrutieren, administrative Abläufe zu klären etc.

Bestimmt werden wir im Herbst mit Stolz unsere ersten Gäste im Restaurant bewirten und die Mühen und Stolpersteine bald vergessen haben. Und dann können wir uns auch immer wieder an Senecas Weisheit erinnern: «Nicht weil es schwer ist, wagen wir es nicht, sondern weil wir's nicht wagen, ist es schwer.»

Eva Meroni, Leiterin Betriebe Zürich

PALLIVITA BETHANIEN

Salzig, süss oder sauer? Ernährung in der Palliativpflege

Essen und Trinken sind für uns Menschen und unsere Gesundheit lebensnotwendig. In unseren Breitengraden sind sie zudem eng mit Genuss und Lebensfreude verbunden.

Wenn jemand erkrankt, verringern sich Appetit und Durst häufig. Dies wird auch bei Menschen in der Palliativphase beobachtet. Der sterbende Körper verlangt weniger Nahrung, da sein Energiebedarf auf das Notwendigste herabgesetzt ist. Zudem schwankt der Appetit bei Menschen, die sich in ihrer letzten Lebensphase befinden. Meist geht dies auch einher mit einem geringeren Durstgefühl.

In der Palliativmedizin geht es um ethische Entscheidungen, die stets überprüft werden müssen. Die Kommunikation zwischen Patienten und Pflegenden, weiteren Fachpersonen sowie Angehörigen ist darum von zentraler Bedeutung.

Vorlieben sind gefragt

Dies gilt auch, was die kulinarischen Vorlieben von Patientinnen und Patienten angeht. Für die Pflegenden ist es wichtig zu wissen, was einer Patientin schmeckt und was nicht, ob jemand lieber salzige, süsse oder saure Speisen mag. Bereits im Vorfeld

eines Aufenthaltes im Pallivita erfragen die Pflegenden deshalb die geschmacklichen Vorlieben, auf welche dann auch bei der Mundpflege Rücksicht genommen wird.

Selber kochen

«Jetzt koche ich für meine Mutter ihre Lieblingsspeise», sagt die Tochter einer Patientin. Im Pallivita können Patienten und Angehörige dank der vorhandenen Infrastruktur selber kochen, jede Patientenwohnung verfügt über Kühlschrank und Kochherd.

Und gerade solche Momente zwischen Patienten und Angehörigen ermöglichen immer wieder innige und vertraute Augenblicke, die berühren.

Kleiner, aber lecker

Appetitlosigkeit und Übelkeit sind die häufigsten Begleitsymptome der Fatigue, womit ein chronischer Ermüdungszustand bezeichnet wird. Auch in einem solchen Fall lohnt

es sich, genau auf die Vorlieben zu achten. Denn manchmal reicht es bereits aus, die Portionengrösse zu verkleinern, um den Appetit zu erhalten.



«Säged Sie mir, was Sie gluschtet»

Einzelgespräche mit dem Küchenchef sind für viele Patienten ein wichtiger Bestandteil in ihrer noch verbleibenden Zeit. Indem ihre individuellen kulinarischen Vorlieben Platz haben, können sich Patientinnen und Patienten ein Stück Lebensqualität erhalten.

Wir haben grosses Glück, mit Markus Landtwing und seiner Crew ein sehr engagiertes Küchenteam im Diakoniewerk Bethanien zu haben. Dank Organisationstalent, Kreativität und Flexibilität von allen Beteiligten, können sie auf die Wünsche der Patienten eingehen und diese auch umzusetzen. *Christine Lehmann, Pflegedienstleiterin Pallivita Bethanien*

Gastronomie im Weyergut



Personelles

EINTRITTE

Den neuen Mitarbeitenden

› **In den Betrieben Zürich:**

Kaltrina Elezi, Daniela Fragale, Iris Hatzi, Dalila Kalender, Anisa Jakob-Malki, Alessia Milanese, Ines Möller, Sonja Müller, Rossella Maria Pontiroli, Margrit Ramseyer, Alice Roth, Maria Schabel, Daniela Simmen, Regina Spenger-Kunz, Verena Waldmeier, Karsten Zeisig, Simona Zeller

› **und in den Betrieben in Wabern:**

Loredana Arcidiacono, Beatrice Beer, Magdolna Fabian Zoltanne Mozsik, Zhor Gerber-El Khalifi, Hanna-Maria Girrbaach, Isabelle Hirschi, Henriette Horvath, Helen Kaufmann, Ines Kaspar, Olaf Klein, Jasmina Nikolic, Tabea Ottersberg, Barbara Wilhelm

› **sowie den Lernenden**

Jovana Bardrljica, Esther Berger, Veronica Da Silva, Tania Costa Fardilha, Isabella Iannuzzi, Sokol Jahiji, Jelena Keller, Kwanruethai Panrat, Kalyani Saranamuthu, Ana Stepanovic, Catherine Willner,

wünschen wir einen erfolgreichen Start.

Herzlich willkommen!

AUSTRITTE

Ihre Anstellung im Diakoniewerk Bethanien haben beendet:

Herolind Abdieski, Selina Cagienard, Jessica Chase, Kaspar Domeisen, Jessica Erb, Tanja Gavrilovic, Pusadee Gfeller, Silvia Gobet, Deborah Hänni, Josefina Iannuzzi, Biljana Ivanovic, Meral Kalender, Mohanathanasandiah, Eva Kneubühler, Barbara Kolb, Sabrina Looser, Kavira Lumantu, Helin Manaz, Ursula Meister Kuratli, Caroline Niggli, Jeffy Paul, Maryuris Pena, Christine Peter, Pia Rosa Sella, Mario Städler, Mirjam Stalder, Monika Streit, Alessia Turhan, Nadia Vidak, Dunja Vogt, Melina Weder, Yasmine Wuffli, Tamara Wührich

Herzlichen Dank für die Mitarbeit.

Alles Gute für die Zukunft!

Wir gratulieren

HELENA BÄRTSCHI, SILVESTRE BASANES, ATESSA SCHRANZ, NATALIA SOBRINO, MICHELLE ZAHNER

herzlich zu ihrem erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung und wünschen ihnen in den neuen Herausforderungen Erfolg und Freude!

Im Weyergut Bethanien werden die Bewohnerinnen und Bewohner entweder auf den Abteilungen oder im Speisesaal gepflegt.

Auf den Abteilungen wird jede Mahlzeit auf dem Essplateau im Speiseverteilwagen von der Küche geliefert. So kann jedem Bewohner sein Essen entweder in der Gruppe am Tisch oder im Zimmer serviert werden.

Im Speisesaal ist ein ausgiebigeres Angebot möglich. So beginnt der Tag mit einem Frühstücksbuffet. Bei Fleisch, Käse, Brot, frisch gebackenen Brötli oder Gipfeli mit Anke und Konfi oder je nach Saison mit frischem Obst, Beeren, Kompott mit Flocken und Joghurt und verschiedenen Fruchtsäften sowie Kaffee, Tee oder Ovomaltine.

Mittags bedienen sich die Bewohner zuerst immer am Blattsalat oder Salatbuffet,

bevor dann gemeinsam um 12.00 Uhr das weitere Essen genossen wird. Es folgen eine Suppe, dann ein feines Essen mit Fleisch oder Fisch, Gemüse und Beilage. Auch ein Dessert darf natürlich nicht fehlen. Alles wird am Tisch auf Teller von den Mitarbeiterinnen der Hotellerie serviert. Wenn alle Bewohner gegessen haben, können sie sich vor dem Ausgang des Speisesaals noch eine frische Frucht fürs Zvieri mitnehmen.

Beim Abendessen haben alle die Möglichkeit ein salziges oder süßes Nacht auszuwählen, welches ebenfalls am Tisch

serviert wird. Falls der Hunger oder Gluscht mal nicht so gross ist, besteht die Möglichkeit einfach ein Café complet oder einen Brei mit Kompott zu bestellen.

Im Weyergut sorgt das Küchenteam täglich mit grosser Freude und regionalen, frischen Produkten für eine gesunde abwechslungsreiche Verpflegung. Ausserdem finden durch das Jahr hindurch immer wieder besondere Anlässe und Feste statt, bei denen die Bewohnerinnen und Bewohner mit feinen Menüs und Buffets kulinarisch verwöhnt werden. *Urs Stähli, Leiter Küche Weyergut Bethanien*

VERANSTALTUNGEN 2013

Mittwoch	25. September	18.00 Uhr, Publikumsevent zum Thema Essstörungen
Samstag	16. November	Forum für alle Vereinsmitglieder
Montag-Samstag	2.–7. Dezember	18.00–18.30 Uhr, Diakoniegebetswoche: Adventsbesinnungen

Impressum:

Mitteilungsblatt des Diakoniewerks Bethanien Zürich. Restelbergstrasse 7, 8044 Zürich
 Telefon 043 268 76 01, Fax 043 268 76 05
 PC Diakoniewerk Bethanien 80-7110-8
 Erscheint 4-mal jährlich.