

Pflegeheim-Bewohner sagen ihren Köchen, was sie gerne essen würden

16.11.2012

Von Susanne Schön



Stefan (links) und Sascha Baumann kochen für das Pflegeheim DA-HEIM in Orsingen. Dabei sind ihnen die Wünsche und Bedürfnisse der älteren Menschen wichtig, weshalb sie bei der zweiten gemeinsamen Besprechung genau zuhörten. Bild: Schön

Im DA-HEIM holten sich die Köche Stefan und Sascha Baumann Anregungen von ihren Kunden.

Den Köchen Stefan und Sascha Baumann liegt ihre Kundschaft am Herzen. Und davon profitieren viele Kunden: Die Gäste im Nenzinger Gasthaus Schönenberger Hof und dem Partyservice Cook Cook ebenso wie die Grundschule und das Pflegeheim DA-HEIM. Während die Köche beim Restaurant oder bei Veranstaltungen sofort hören, wie zufrieden die Gäste sind, müssen sie bei der Schule und im DA-HEIM mehr Aufwand treiben und selbst vorbeikommen.

Köche wie Esser freuten sich auf das Treffen, das bereits zum zweiten Mal stattfand. Ein Bewohner trug sogar ein selbst geschriebenes Gedicht vor: „Alle Menschen sollen hoch leben, die uns was zu essen geben“, lautete eine Zeile aus „Mahlzeit“. Bei dem Gedicht rund ums Ei wurde viel gelacht.

Bei der Besprechung wurden die Sachzwänge schnell klar. Frittiertes beispielsweise ziehe beim Transport Wasser und enttäusche die meisten Esser. Den meisten Bewohnern war zartes Essen allerdings ohnehin lieber. Gemischte Salate dagegen hätten sie gerne. Hier wurde die Idee einer Salatbar angesprochen, bei der Salate und Dressing selbst gemischt werden können. Einige Männer hätten es gerne etwas herzhafter. Heimleiterin Anita Muffler überlegte, mehr Gewürze zum Selberwürzen auf den Tisch zu stellen.

Ein Rezept konnten die Köche dieses Mal nicht mitnehmen. Doch wurden ihre Bedenken bezüglich Kraut und Hülsenfrüchten von Bewohnern wie Mitarbeitern des DA-HEIM ausgeräumt. Auch wurden von manchen Bewohnern Gerichte aus dem Erzgebirge und Norddeutschland gewünscht, da nicht alle hier in der Region aufgewachsen sind. Regional und saisonal waren allerdings im Großen und Ganzen die Hauptforderungen neben „gut zu beißen“. Damit liegen Wünsche der Kunden und Ideen der Köche nah beieinander. Die Kräuter, verriet Stefan Baumann, kämen aus dem eigenen Garten.

Die Köche und Anita Muffler besprachen noch die engere Zusammenarbeit mit der eigenen Hauswirtschaft. Diese wäre bei der Salatbar nötig und auch, damit ein Sonntagsbraten am Wochenende den Bewohnern mit seinem Wohlgeruch den Mund wässrig machen kann. Vorbereitet müsste er nur noch einmal erwärmt und aufgeschnitten werden. Die Idee gefiel. Im DA-HEIM wird auch selbst gebacken und alle lieben den Geruch ebenso wie den Essensgenuss.