

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 66 (1995)
Heft: 2

Rubrik: Bouquet garni : Seite für die Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Christine Leimer, Küchenchefin im Altersheim Küttigen: Gewappnet sein für die Heimküche 2000

HEUTE KOCHEN, WAS MORGEN «IN» IST*

Von Jörg Ruppelt

«Die Heim- und Spitalverpflegung 2000 wird ein anderes Gesicht als heute haben!» Wenn es um die Zukunft ihres Zweiges geht, nimmt die 42jährige Christine Leimer, seit sechs Jahren Küchenchefin im Altersheim Wasserflue in Küttigen, kein Blatt vor den Mund. «Wir Heimköche müssen auf die kulinarisch weltverbundenen Heimbewohner 2000 vorbereitet sein!» Im Klartext: Wer heute sich nicht weiterbildet, modernen Techniken und Zubereitungsarten öffnet und kein von hohen Ansprüchen gekennzeichnetes berufliches Selbstverständnis entwickelt – der wird bald out sein.

Das Küttiger Altersheim zum Beispiel ist exemplarisch für viele kleine Einrichtungen dieser Art in der Schweiz: 46 Heimbewohner (alle um die 80 Jahre), meist ehemalige Bäuerinnen und Bauern, auch Arbeiter, die alle aus der näheren, dörflichen Umgebung stammen. Ihr Leben lang prägte Hausmannskost den

* Aus «Food und Beverage», Fachmagazin des Service- und Kochverbandes für Kader und Nachwuchskräfte der Hotellerie, Restauration, Spital- und Gemeinschaftsverpflegung, Postfach 4870, 6002 Luzern.

Menüplan, einfach und traditionell. «Als ich vor sechs Jahren hier im neuen Heim anfang, hätte ich viermal in der Woche Speck mit Bohnen kochen können», erzählt Christine Leimer. Gewohntes wollte sie damals, 1988, und will sie heute nicht vom Speisezettel streichen. *Ihr Grundsatz: Ausgewogenheit! Währschafes ja, aber mit weniger Fett und Salz nach heutigen Erkenntnissen zubereitet.* Gemüse zum Beispiel wird bei ihr nicht nach Grossmutterart an einer weissen, mit Milch und Mehl gestreckten Sauce serviert. In einer Bouillon weichgekocht und später gedämpft mit frischen Kräutern, schmeckt der Blumenkohl richtig nach Blumenkohl. «Bisher», so die Küchenchefin, «hat sich auch noch niemand der Heimbewohner daran gestört, im Gegenteil, die über Achtzigjährigen lieben die so andere Art des Kochens.» Christine Leimer weiss, dass die kulinarischen Ansprüche der Heimbewohner-Generation auch im winzigen, bäuerlich geprägten Küttigen in absehbarer Zeit steigen. Das heisst, die Speck-und-Bohnen-Generation wird es bald nicht mehr geben. Deshalb wappnet sich Christine Leimer – nicht erst seit heute – für die

kommenden Heimbewohner mit multikulturellem Gusto.

Lange Jahre kochte Christine Leimer in südafrikanischen Luxushotels, managte einen Partyservice und tingelte anschliessend anderthalb Jahre durch die Welt. Ob afrikanische oder südostasiatische Speisen – nichts ist ihr fremd. Die

Der Hit der Woche

*Pouletbrüstli «Indische Art»
Reissalat auf Blattsalat
Broccolisalat
und Gemüsecremesuppe*

Rezept für 60 Personen

Zutaten:

Marinade für Pouletbrüstli

3 l Naturjoghurt; Salz; Pfeffer; Saft von 3 Zitronen; 3 dl Ananassaft; 80–100 g Currypulver; 2 EL Olivenöl.

Zubereitung: Pouletschenkel über Nacht marinieren. Dann die Pouletschenkel in GN-Schalen auslegen, Marinade darübergiessen und im Ofen zirka ½ Stunde bei 200 bis 220 Grad pochieren.

Broccolisalat

5 kg Broccoli in kleine Röschen rüsten, im Salzwasser blanchieren und abschütten, in GN-Schalen auslegen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Dann wenig Salz und Kräuter dazugeben und mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Beim Anrichten den Salat mit gebräunten Mandelspitzen garnieren.

Reissalat

1 kg Reis im Salzwasser kochen und abschütten; 20 Scheiben Ananas klein schneiden; 10 Äpfel schälen und vierteln; 6 Bananen in kleine Würfel schneiden; 200 g Sultaninen in etwas Ananassaft einlegen; ½ l Joghurt nature; ½ l saure Sahne; Saft von 3 Zitronen, alles miteinander sorgfältig mengen; 3 dl Olivenöl; Pfeffer und Salz.



«Für den Heimbewohner koche ich genauso gern wie für mich selbst!» Christine Leimer, Küchenchefin im Altersheim Wasserflue in Küttigen AG, und Vizepräsidentin Sektion Spitalküche (rechts).

Foto Jörg Ruppelt

Erfahrungen, die sie im Ausland sammelte, inspirierten natürlich ihre Küche. Chinesisch für die Heimbewohner zu kochen, sei überhaupt kein Problem. «Wichtig dabei ist, das Menü den Heimbewohnern zu erklären, keinen Vortrag halten, aber zumindest über Geschmack und Herkunft von Unbekanntem zu reden. Ich staune, wie neugierig dann die meisten sind!» Gerade solche Neugierde weckt bei Christine Leimer die Lust, noch mehr auszuprobieren. Zweimal im Jahr organisiert sie mit ihren vier Mitarbeitern einen «öffentlichen Sonntag» mit kulinarischen Leckerbissen, wie Buure-Butter oder Toskana-Spezialitäten, für Heim-



Chinesische Päckli und Auberginen-Röllchen.

Wie ich mir den Heimkoch 2000 vorstelle

Ein Anforderungskatalog von Christine Leimer

Er muss:

- Den Heimbewohner als Persönlichkeit und nicht als alternden, bedürfnislosen Gast annehmen. Das heisst in der Praxis: Mitbestimmung bei der Gestaltung der Menüpläne, integrieren in kleine Teile der Küchenarbeit, zum Beispiel Gemüse rüsten. Mitarbeit anregen, aber nicht zum Mitmachen bedingungslos überreden.
- Lebensmittel sorgfältig und schonend behandeln. Nicht nur Interesse für das Produkt, sondern auch für die Umwelt entwickeln. Es ist nicht wichtig, nur Bio-Produkte zu verwenden, wichtig ist der Grundsatz: «Ich muss wissen, was ich kaufe.»
- Weiterbildung als eine Selbstverständlichkeit ansehen.
- Neue Kochtechniken, wie «cuisson sous vide» und Zubereitung bei Niedertemperatur (Braten) beherrschen.
- Bei Gerichten nicht nur klassische Kombinationen bevorzugen, den Mut haben, etwas Neues zu wagen, zum Beispiel Südamerikanisch oder Asiatisch.

bewohner und Gäste aus der Gemeinde Küttigen. Erfolgreich sind solche Veranstaltungen in zweierlei Hinsicht. Einmal ist das Essen, ohnehin im Altersheim Tag für Tag ein gesellschaftlicher Höhepunkt, für die Heimbewohner und ihre Gäste ein grossartiges Erlebnis. Zum anderen ist dies für die Heimküche eine Bestätigung, gegenüber Restaurants durchaus konkurrenzfähig zu sein.

«Gerade dieses Gefühl, dass ich als Heimkoch genauso kreativ wie ein Hotelkoch gefordert bin, ist für unseren Beruf

sehr wichtig und muss eine Selbstverständlichkeit sein!» Vom Breikoch-Image, was der Spital- und Heimverpflegung oft nachgesagt wurde, will Christine Leimer nichts mehr wissen. Der Beruf des Heimkochs sei in den vergangenen Jahren enorm aufgewertet worden, und seine Bedeutung werde mit dem Generationenwechsel in den Heimen noch steigen. Christine Leimer prognostiziert: «Der Gastro-Scheinwerfer wird in Zukunft zu Recht stärker denn je die Arbeit des Heimkochs beleuchten.» ■

SITZORDNUNG IN DEN SPEISESÄLEN *

Die Tischgemeinschaft ist eine wichtige Zeit im Tagesablauf, denn man verbringt doch einige Zeit beim Essen. Es ist schön, sich in angenehmer Gesellschaft unterhalten zu können.

Die Sitzordnung bereitet den Verantwortlichen oft grosses Kopfzerbrechen. Wer passt zu wem? Beim Eintritt eines neuen Pensionärs überlegen wir, ob er an den Tisch passt, an dem sein Zimmervorgänger gegessen ist. Können wir uns das vorstellen (so gut wir den Neueintretenden eben kennen), übernimmt er diesen Sitzplatz. Andernfalls erhält er einen solchen an einem andern Tisch.

Wir freuen uns, dass sich die meisten Pensionäre an ihrem Tisch wohl fühlen. Wir möchten nicht durch häufigen Wechsel Unruhe in die Speisesäle bringen.

Fühlt sich aber jemand gar nicht wohl, suchen wir selbstverständlich nach Möglichkeiten eines Platzwechsels. Das braucht aber meistens etwas Zeit.

Warum nicht eine freie Sitzordnung, wo jeder Pensionär den Platz selber auswählen kann? Dagegen sprechen vor allem organisatorische Gründe, unter anderem:

- Das Pflegepersonal verteilt vor dem Essen die Medikamente und muss darum wissen, wer wo sitzt.
- Die persönlichen Tischschubladen können nicht bei jedem Essen gezügelt werden.
- Abwesenheiten, Spezialkost und separate Wünsche werden für jedes Essen notiert, und die Küche richtet nach diesen Plänen an. Nur so ist mit relativ geringem Personalaufwand ein reibungsloser Service gewährleistet.

- Das Servicepersonal kennt die Eigenarten der Pensionäre. Der eine möchte zum Frühstück Grahambrot, der andere seine eigene Konfitüre oder lieber Tee anstelle von Kaffee. Wir müssten mehr Personal einsetzen, wenn die Pensionäre nicht immer denselben Platz einnehmen würden.
- Die meisten Pensionäre schätzen es, immer mit den gleichen Tischgenossen zusammen zu sein.

Bitte teilen Sie uns Ihre Meinung zu diesem Thema mit. Wir nehmen Anregungen und Vorschläge gerne entgegen.

Gestatten Sie uns zum Schluss eine Bemerkung: Wir bitten die Pensionäre, etwas Toleranz gegenüber ihren Tischnachbarn zu üben.

* Aus «WIR», Alterszentrum Hottingen.