Dezember 2021

gazette
Das Bildungsmagazin

CURAVIVA.CH

berufsbildung
weiterbildung
sozialpädagogik
kindererziehung
gemeindeanimation

Unser Thema
Kochen für Bewohnende mit Demenz ist anspruchsvoll. In einem Kurs holten sich Profis neue Ideen. Seite 6

Geflüstert
Neue Schulleitung für die hsl: Thea Klarenbeek und Dominik Brantschen übernehmen die Aufgabe als Team. Seite 9

Reportage
Appetitanregend: Die mobile Küche der «Sonnweid» in Wetzikon stimuliert auf den Abteilungen zum Essen. Seite 12

Essen ist Balsam für die Seele

Gut zubereitete Mahlzeiten in Institutionen tragen viel zum Wohlbefinden der Bewohnenden bei. Und es schmeckt noch besser, wenn Küche und Pflege optimal zusammenarbeiten. Wir wollten wissen, wie das gelingen kann.

«Mit Küche und Pflege treffen zwei Welten aufeinander.» So pointiert formuliert es Christoph Roos, der als Bildungsbeauftragter bei CURAVIVA Weiterbildung den Lehrgang «Koch/Köchin in sozialen Institutionen» leitet. Roos ist selber diplomierter Koch und Hôtelier-Restaurateur HF und weiss, wie eine Restaurantküche funktioniert: «Die klassische Gastronomie ist wettbewerbsorientiert. Jeder Betrieb positioniert sich auf dem Markt, pflegt ein Image, steht in Konkurrenz zu den Mitbewerbern.» Die Arbeit in der Küche ist hierarchisch strukturiert. «Nicht per Zufall spricht man von der Küchenbrigade.» Zudem kennt der Gastronomie-Koch seine Kunden oft nur als Gästegruppe, ohne direkten Kontakt zu haben. «Das Essen muss gut gekocht und schön angerichtet sein. Dann wird es serviert, und für den Koch ist die Arbeit oftmals erledigt.»

Das Berufsbild des Kochs oder der Köchin in einer sozialen Institution geht weit über dieses traditionelle Rollenverständnis hinaus. «Wer im Heim kocht, stellt

weiter auf Seite 3 >

Inhalt

Unser Thema:

Essen ist Balsam für die Seele 1

Kreativ kochen für Menschen mit Demenz 6

Mit Kindern kochen: Ein klares Konzept hilft 8

Geflüstert 9

Aktuelles aus der Bildung 10

Reportage 12

Porträt 14

Die andere Seite von … 16

Die Fotos in dieser Nummer

Unsere Fotografin, Monique Wittwer, war zu Gast im Kurs «Kochen für Menschen mit Demenz» und hat die Köchinnen und Köche bei der Arbeit beobachtet.

Ihre Idee, die Entwicklung der Gerichte in kleine Serien zu packen, hat uns gefallen.

Editorial

Liebe Leser:innen

In sozialen Institutionen sind die Mahlzeiten ein wichtiger Pfeiler des Zusammenlebens. Sie geben Gelegenheit zu sozialen Kontakten und zum Austausch, erfreuen die Seele, bieten Gesprächsstoff oder strukturieren den Tag.

Mahlzeiten sollten Freude und Genuss bereiten, weil sie viel zur Lebensqualität beitragen. Dies ist nicht so einfach, wie es klingt, denn es kann im Verlauf einer Krankheit oder einer Lebensphase zu Essproblemen kommen. Die möglichen Auswirkungen auf physischer oder psychosozialer Ebene sind komplex. Dabei geht es nicht nur um die Gefahr einer Nährstoffunterversorgung, sondern auch um einen Verlust von Identität und Geborgenheit. Gefühle der Unzulänglichkeit oder der Scham, beispielsweise bei Kau- oder Schluckbeschwerden, sind immer auch Aspekte einer ganzheitlichen Betrachtungsweise des Themas «Ernährung und Lebensqualität».

Ein guter Koch/eine gute Köchin muss also weit mehr können, als schmackhafte Mahlzeiten herzustellen. In sozialen Institutionen braucht es auch ein differenziertes Verständnis für die Bedürfnisse der Bewohnenden. Da Köche und Köchinnen aber oftmals im Hintergrund arbeiten, sind gerade Kommunikation und Sozialkompetenz besonders wichtig. Das Zwischenmenschliche spielt eine viel grössere Rolle als in einer klassischen Restaurant- oder Hotelküche, weil eine sinnvolle Angebotsplanung erst durch den direkten Kontakt mit dem Pflegeteam oder durch die Beziehung zu den Bewohnenden möglich wird.

In unseren Kursen und Lehrgängen empfehlen wir daher auch ganz bewusst mal einen «Seitenwechsel». Wenn Köchinnen und Köche einen Tag auf der Abteilung in der Pflege eingesetzt werden, öffnen sich ganz andere Sichtweisen. Die Erkenntnisse eines solchen Perspektivenwechsels können die Zusammenarbeit im Team und das Verständnis für Abläufe nur verbessern.

Wenn Sie die Beiträge in dieser «gazette» lesen, werden Sie verstehen, was damit gemeint ist.

Ich wünsche Ihnen viel Genuss und Freude bei der Lektüre.

Christoph Roos

Christoph Roos
Bildungsbeauftragter Gastronomie

> Fortsetzung von Seite 1

sein Können in den Dienst der Lebensqualität der Bewohnenden. Das ist eine Haltungsfrage.» Nebst einer hohen Fachlichkeit mit Spezialwissen bedeutet das, die Bedürfnisse und Ernährungsgewohnheiten seiner Zielgruppe sehr gut zu kennen. Wie ist die Generation aufgewachsen, die heute im Altersheim lebt? Was wurde an Werktagen gegessen, was an Sonntagen, was an Festtagen? Und wo zeichnen sich aktuelle gesellschaftliche Veränderungen ab? Solche Fragen müssen genau analysiert werden, und das Angebot ist darauf auszurichten. Dabei ist der direkte Austausch mit den Bewohnenden unerlässlich, sagt Christoph Roos. «Heimköche müssen raus aus der Küche!»

Dieser Schritt ist für manche ungewohnt, weil sie in ihrer bisherigen Tätigkeit meist im Hintergrund gearbeitet haben. Hilfreich ist das positive Image ihres Berufs, der im Gegensatz zu anderen Berufsgruppen wie beispielsweise der Physio- oder der Ergotherapie nicht auf Defizite ausgerichtet ist. «Kommt der Koch mit seiner weissen Schürze in den Raum, strahlen die Menschen», so die Erfahrung von Christoph Roos. «Das kann man bei der Kontaktaufnahme nutzen.» Gefragt sei die Kompetenz, auf Menschen zuzugehen, mit ihnen ins Gespräch zu kommen, ihnen zuzuhören – aber auch ein Gespräch zu beenden, wenn die Bewohnenden dem Koch ihr ganzes Leben erzählen wollen. «Pflegende sind im Bereich der Kommunikation ausgebildet», sagt Roos. Köchinnen und Köche müssten sich diese Kompetenzen oft erst aneignen. «Eine Küchenchefin muss kein Kommunikationsprofi werden. Aber es ist nötig, eine Art Identitätswechsel zu machen von der klassischen Köchin zur Heimköchin.»

Kein Speck für Kids

Diesen Wechsel hat Heinz Bossart vor 31 Jahren gemacht, als er die Stelle als Leiter Gastronomie im Alterszentrum Gibeleich, Opfikon, annahm. Anfänglich kochte er für 34 Bewohnende. Heute bereiten er und sein 22-köpfiges Team tagtäglich bis zu 450 Mittagessen zu, davon 80 für Bewohnende des Alterszentrums, 20 bis 70 für das hausinterne öffentliche Restaurant, 20 bis 30 für Mitarbeitende und wochentags 230 Mahlzeiten für Kinderhorte der Stadt Opfikon. «Egal, wo man kocht, man muss sein Zielpublikum kennen», so Heinz Bossarts Credo. Grundsätzlich produziert die «Gibeleich»-Küche zwei Tagesmenüs, eines davon vegetarisch. Stehen jedoch Speck und Bohnen auf dem Menüplan, bekommen die Kids der Schülerhorte schon mal einen selbst produzierten Döner – gemäss Heinz Bossart ohnehin «der absolute Renner». Grundsätzlich wird bei Kindern die Vielseitigkeit gefördert, und dies mit Konzept. Zweimal jährlich trifft sich der Gastronomieleiter mit den Hortleiterinnen. Unter anderem besprechen sie, welche neuen Menübestandteile auf den Hort-Speiseplan kommen. Die Abmachung: Das Gericht wird dann nicht nur einmal gekocht, sondern vier oder fünf Mal. Denn die Erfahrung zeigt, dass Kinder einige Zeit brauchen, um beispielsweise den Geschmackssinn für Zucchetti oder Rotkohl zu entwickeln.

Freude am Essen ist zentral

Im Alter hingegen steht die Lust am Essen im Zentrum. Für die Altersheimküche gilt: Spezialwünsche werden erfüllt – sei es wegen Einschränkungen wie Laktoseintoleranz oder Schluckstörungen, aber auch,

wenn jemand tagtäglich Kartoffelstock wünscht oder keinesfalls Fisch auf dem Teller haben möchte. «Beim Essen muss fast alles möglich sein», sagt Heinz Bossart. Das bedingt jedoch, dass die Bewohnenden ermutigt werden, ihre Wünsche zu formulieren, dass diese festgehalten und auch bei Abwesenheit des Küchenchefs zuverlässig umgesetzt werden. Das ist anspruchsvoll bei 80 Bewohnenden. Heinz Bossart besucht alle Neueingetretenen in der ersten Woche persönlich, erklärt ihnen das Verpflegungssystem im «Gibeleich» und redet mit ihnen eine Stunde lang übers Essen. Zwei Wochen später besucht er die Person erneut und überprüft, ob die Wünsche erfüllt werden. «Freundlichkeit und Zeit haben für die Bewohnenden ist das Wichtigste», so sein Credo.

«Beim Essen muss fast alles möglich sein.»

Heinz Bossart, Leiter Gastronomie
Alterszentrum Gibeleich, Opfikon

Eine sogenannte Essbiografie aufzunehmen, ist in Institutionen längst nicht die Regel, so die Erfahrung von CURAVIVA-Lehrgangsleiter Christoph Roos. Nur in den wenigsten Fällen wird die Befragung zudem von der Küche und nicht von der Pflege ausgeführt. «Damit vergeben sich Köchinnen und Köche die Chance, noch besser auf persönliche Bedürfnisse eingehen zu können», unterstreicht Roos. Relevant würden die Aussagen zudem, wenn jemand immer weniger isst oder dement wird. «Dann hat die Wunschkost eine noch viel grössere Bedeutung.»

«Exoten» in der sozialen Institution

Köchinnen und Köche sind gefordert, einen direkten Kontakt zu den Bewohnenden aufzubauen. Sie sind aber auch bezüglich der Zusammenarbeit mit den anderen Berufsgruppen in der Institution gefordert. «Man muss sich bewusst sein, dass 90 Prozent des Personals einen sozialen oder medizinischen Hintergrund haben», erklärt Christoph Roos. Ein Verständnis dafür zu entwickeln, wie die Prozesse in den jeweils anderen Bereichen ablaufen und wie man sie optimal aufeinander abstimmen kann, sei unerlässlich. Hier liege noch viel Potenzial brach. Beispiel Mangelernährung: Oftmals treten Menschen mit einem gewissen Nährstoffmangel, manchmal auch etwas unterernährt, ins Altersheim ein. «Hier müsste die Küche zwingend von Anfang an eingebunden sein, um eine Person mit den passenden Kostformen und Konsistenzen optimal zu unterstützen», ist Roos überzeugt. Das passierte zu wenig. «Stattdessen verabreicht die Pflege zusätzliche Nahrungsergänzungsmittel. Dieser interdisziplinäre Raum muss besser gestaltet werden.»

Betroffenheit bringt Einsicht

Das einfachste Mittel, Reibungsflächen abzubauen und die Zusammenarbeit zu verbessern, ist gemäss Christoph Roos die eigene Betroffenheit. Deshalb müssen die Teilnehmenden der Weiterbildung «Koch/Köchin in sozialen Institutionen» im Rahmen eines Jobtauschs ein bis zwei Tage in der Pflege, Sozialpädagogik oder Kinderbetreuung mitarbeiten – je nach Wirkungsfeld. «In der Regel geht dabei eine ganz neue Welt auf», sagt Christoph Roos. «Bisher hatten sich die Köche vielleicht über die schlechte Organisation geärgert, wenn die Pflege um 11.55 Uhr ein zusätzliches Menü brauchte oder mit anderen Sonder-

wünschen in die Küche kam. Nun waren sie selbst mit dem Sonderwunsch eines Bewohners konfrontiert, auf den sie reagieren mussten.» Aber auch das Gegenteil kommt vor. Köche beobachten auf den Stationen Abläufe im Zusammenhang mit der Verpflegung, die mit einfachen Veränderungen optimiert werden könnten. «Das ist das Ziel der interdisziplinären Arbeit», so Roos. «Keine halbbatzigen Kompromisse, sondern neue, kreative Lösungen, die für beide Seiten einen Gewinn bringen.»

Idee gut – Umsetzung scheitert

«Grundsätzlich haben Mitarbeitende von Pflege und Küche zu wenig Einblick in den jeweils anderen Arbeitsbereich.» Dieser Meinung ist auch «Gibeleich»-Gastronomieleiter Heinz Bossart. «Betrachtet man seine Arbeit zu isoliert, entstehen Grabenkämpfe. Es ist aber entscheidend, stets das Ganze im Auge zu behalten.» «Job-Hopper»-Projekte wurden im Alterszentrum schon durchgeführt. So konnten Küchenmitarbeitende beispielsweise einen Tag in der Pflege mitarbeiten. Und Pflegepersonal stand auch schon in der Küche im Einsatz. Die Erfahrung: «Alle schwärmen vom Jobtausch. Man erfährt, dass die anderen in ihrem Tagesgeschäft genauso gefordert sind wie man selber, einfach in einem anderen Bereich.» Auch Vesna Ilic, Leiterin Pflege/Betreuung im Alterszentrum Gibeleich, erachtet den Jobtausch als Chance – «er liesse sich mit langfristiger Planung sicherlich regelmässiger realisieren», sagt sie. Bis jetzt scheiterte dies jedoch an Personalengpässen.

Kein eigentlicher Jobtausch, aber zumindest eine enge Zusammenarbeit zwischen den Bereichen Pflege und Service entstand im «Gibeleich» ausgerechnet durch Corona. Der grosse Speisesaal, in welchem rund die Hälfte aller Bewohnenden essen, musste aufgrund der Pandemie geschlossen werden. Alle assen auf den Abteilungen, und das Serviceteam unterstützte dort die Pflege. «Es war eindrücklich, zu beobachten, was in dieser Zeit passierte», bilanziert Vesna Ilic. «Wir kamen einander näher und wuchsen zum Team zusammen.»

Zeit nehmen spart Zeit

Der Schlüssel für eine gute interdisziplinäre Zusammenarbeit liegt für Pflegedienstleiterin Vesna Ilic in einer wertschätzenden und offenen Kommunikation. Oftmals seien es Kleinigkeiten, die für Misstöne sorgen würden. «Wird ein Bewohner ins Spital verlegt, kann es schon mal vorkommen, dass man in der Alltagshektik vergisst, der Küche eine Rückmeldung zu geben. Dann muss man halt das direkte Gespräch suchen, sich erklären, auch mal entschuldigen und die Sache abhaken.»

«Heimköch:innen müssen eine Art Identitätswechsel machen.»

Christoph Roos, Bildungsbeauftragter CURAVIVA Weiterbildung

Die simple Weisheit «Man muss halt miteinander reden» hat auch für Christoph Roos von CURAVIVA Weiterbildung nach wie vor Gültigkeit. Er erachtet beispielsweise Fallbesprechungen, in denen der Küchenchef oder Souschef punktuell dazukommt, als grosse Chance, die interdisziplinäre Zusammenarbeit zu verbessern. Das Argument «Zeitmangel» lässt er nicht gelten. «Nehme ich mir nicht die nötige Zeit, um Prozesse gut in die Wege zu leiten, brauche ich einfach mehr Zeit für die Behebung von Missverständnissen.» Diesbezüglich nimmt er auch die Heimleitung in die Pflicht. «Das Kader lebt eine bestimmte Kultur vor, was eine nicht zu unterschätzende Wirkung auf das ganze Team hat – von der Pflegefachfrau über den Hauswart bis zur Reinigungsfachperson.»

Astrid Bossert Meier

Weiterbildung
Branchenzertifikat Koch/Köchin in sozialen Institutionen:
bit.ly/BZKochSozialeInstitution

Kreativ kochen für Menschen mit Demenz

Demenz hat viele Gesichter, ein exaktes Krankheitsbild gibt es nicht. Entsprechend herausfordernd ist es, richtig auf verändertes Ess- und Trinkverhalten zu reagieren. In einem Kurs von CURAVIVA Weiterbildung gibt es Tipps.

Zu Beginn ist etwas Orientierung gefragt. Wo sind die Messer? Wo ist der Knoblauch? Wo gibt's Strom für die Waagen? Doch rasch kommt Schwung in die Sache. Keine Frage: Hier sind Profis am Werk; trotz der ungewohnten Umgebung sitzen die Abläufe. Zusammengekommen sind sie, um dazuzulernen. Von Co-Kursleiterin Brigitte Wegmüller haben die Anwesenden Aufträge erhalten, jetzt wuselt es in der Grossküche.

Es ist ein sonniger Herbstmorgen. Im imposanten Gebäude der Berufsfachschule in Baden findet der CURAVIVA-Kurs «Kochen für HeimbewohnerInnen mit Demenz» statt. Fünfzehn Teilnehmende haben sich eingefunden, aus der ganzen Schweiz sind sie angereist. Fast alle haben eine Ausbildung als Koch oder Diätköchin. «Hier ist schon viel Erfahrung vorhanden», resümiert Co-Kursleiterin Rita Fricker nach der Vorstellungsrunde. Diese gelte es aufzufrischen und mit neuen Ideen zu garnieren.

Früh auf verändertes Essverhalten reagieren

«Eine Bewohnerin hatte etwas immer gerne. Plötzlich isst sie es nicht mehr», erzählt eine Kursteilnehmerin. «Warum?» Fragen wie diese fallen oft. «Manche wissen nicht mehr, was sie gestern gegessen haben», antwortet Rita Fricker. «Sie erinnern sich nicht daran, wie gerne sie etwas haben.» Darum geht es im Kurs. Im Auftrag von CURAVIVA zeigen die zwei Leiterinnen, welche Auswirkungen Demenz auf das Ess- und Trinkverhalten hat und wie man reagieren kann. Ziel ist es, Nahrung aufzutischen, die Betroffene essen wollen – und können. Doch so einfach ist das nicht, zumal keine allgemeingültigen Lösungen bestehen. «Eine Anleitung für die ultimative Demenznahrung kann ich euch nicht mitgeben», relativiert Rita Fricker gleich zu Beginn des Theorieteils. Denn Demenz ist nicht gleich Demenz.

Wichtig sei, dass man Veränderungen des Essverhaltens früh feststelle und darauf reagiere. Hierzu sei die Küche auf das Personal angewiesen, das in direktem Kontakt mit den Bewohnenden steht. Gefragt sei interdisziplinäre Arbeit. Ferner der Mut, auszuprobieren und auch mal unkonventionelle Lösungen zu wagen.

Sinneswahrnehmung und Motorik berücksichtigen

Trotz verschiedenster Krankheitsbilder gibt es auch einheitliche Erkenntnisse. Im Hinblick auf die Ernährung zeigen sich drei Stadien. Die erste Phase ist die Altersanorexie. Das Ess- und Trinkverhalten wandelt sich, Appetitlosigkeit macht sich breit. Dafür verantwortlich sein kann eine Geruchs- und Geschmackssinnveränderung. Auf die Frage, was viele Bewohnende nun am liebsten haben, folgt eine rasche Antwort. «Süsses!» Das gelte es zu nutzen, sagt Rita Fricker – auch mit unkonventionellen oder gar verpönten Lösungen, etwa Zucker auf dem Salat. Einen Einfluss auf das Ess- und Trinkverhalten können auch die vielen Medikamente haben, die Menschen mit Demenz zu sich nehmen müssen. Überdies spielen Aufmerksamkeitsstörungen und Depressionen eine Rolle.

«Habt den Mut, Neues auszuprobieren.»

Brigitte Wegmüller, Kursleiterin

Zweites Stadium ist die Apraxie. Sie ist geprägt vom erschwerten Umgang mit Besteck, da die motorischen Fähigkeiten nachlassen. Eine Lösung bietet Fingerfood: Essen wird so zubereitet, dass Bewohnende es mit blossen Händen zu sich nehmen können. Das dritte Stadium zeichnet sich unter anderem durch Schluckstörungen aus. Im Extremfall wird eine Ernährung mittels Sonde nötig.

Farben fördern den Appetit

Bei Menschen mit zunehmender Demenz erhöht sich das Risiko von Essproblemen. Mangelernährung droht. Erschwerend kommt hinzu, dass durch die oftmals feststellbare Hyperaktivität ein deutlich höherer Energiebedarf entsteht – er kann sich verdoppeln. Im Auge zu behalten ist zudem das andere Problem: der Mangel an Flüssigkeit. Menschen mit Demenz vergessen zu trinken. Abhilfe schafft ein Protokoll, in dem das Personal jedes Glas festhält, das Bewohnende zu sich nehmen. Wichtig ist das

Die Kursleiterin prüft mit den Küchenprofis die Mise en place.

Das Resultat lässt sich sehen: attraktiv zubereitetes Fingerfood.

auch, weil Flüssigkeitsmangel zu Verwirrtheit führen kann. Ein Teufelskreis.

Ein Mittel gegen Mangelernährung kann neben der Vorliebe für Süsses auch die Tatsache sein, dass Bewohnende mit Demenz auf Farben ansprechen. Eine Kursteilnehmerin erzählt, sie arbeite mit Lebensmittelfarben. Beliebt ist zudem Birchermüesli, angereichert mit bunten Beeren. Rita Fricker weist in diesem Kontext auf Studien hin. Sie belegen, dass farbiges Geschirr die Ess- und Trinkmenge deutlich erhöht. Im Hinblick auf das Anrichten ist ferner zu beachten, dass Menschen mit Demenz je nach Stadium alles essen, was auf dem Tisch steht – auch Blumen oder Servietten. «Das schöne Anrichten ist ein wichtiger Teil eures Berufs. Es kann aber auch zu viel sein.» Was bringe ein Dessert in einem liebevoll aufgemachten, modischen Gläschen, wenn man mit dem Löffel nicht hineinkomme, gibt Rita Fricker zu bedenken.

Mut zum Fingerfood – und zum Ausprobieren

In der Küche des Berufsbildungszentrums verbreiten sich derweil angenehme Düfte. Die Anwesenden bereiten Köstlichkeiten zu, die aus einer 30-seitigen Broschüre mit Rezeptvorschlägen stammen: Käseküchlein, Randenmousse in Blätterteig-Pasteten, Curry-Burger, Reistaler mit Gemüsewürfeln, kleine Sandwiches, Pannacotta. Alles zugerichtet in kleinen Portionen, ideal für Fingerfood. «Man muss es auf einmal in den Mund stecken können», erläutert Brigitte Wegmüller.

Auf dem Herd dampft eine Pastinaken-Birnen-Suppe. Widerspricht das nicht dem Konzept des Fingerfood? «Man kann sie in kleinen Schälchen auftischen, je nach Stadium auch in einer Schnabeltasse.» Suppen seien wichtig, sie sorgen für Flüssigkeit. Zudem lassen sie sich mit Nährstoffen anreichern, um einer Mangelernährung vorzubeugen.

Mittlerweile ist die Arbeit der Profis abgeschlossen. Das Resultat lässt sich sehen: attraktiv zubereitetes Fingerfood. Die Rezepte nehmen die Teilnehmenden mit in ihre Küchen. Ferner die Bestätigung, dass sie bislang vieles richtig gemacht haben. Das Gelernte und das Aufgefrischte werden sie in ihre weitere Arbeit einfliessen lassen. Vor allem aber dieses Rezept: «Habt den Mut, Neues auszuprobieren.»

David Koller

Weiterbildung
Kochen für HeimbewohnerInnen mit Demenz:
bit.ly/KreativesKochenDemenz

Mit Kindern kochen: Ein klares Konzept hilft

Kinder kochen gern. Das ist auch in der Wohngruppe «Pluto» des Kinderheims Brugg so. Bisher fehlte jedoch ein klares Konzept für das «pädagogische Kochen». Seitdem sich hfk-Student Pascal Egli des Themas annahm, hat sich einiges verändert – zum Guten.

Was die Kinder am nächsten und übernächsten Freitagabend gerne kochen würden, haben sie bereits auf die Pinnwand geschrieben: «Fachitas mit Sosen und Gemüsestengelidipp» steht da in sorgfältiger Schnürlischrift, oder «Spagetti mit Sose mit Gurken Salat». Im Rahmen seiner Ausbildung an der Höheren Fachschule für Kindererziehung hfk Zug hat Pascal Egli das Konzept des pädagogischen Kochens in der Wohngruppe «Pluto» überarbeitet. Dazu gehört die Idee, neu wöchentlich gemeinsam am Herd zu stehen, die Partizipation der Kinder ins Zentrum zu stellen und sich – wie der Blick auf die Pinnwand zeigt – frühzeitig Gedanken über das Wunschmenü zu machen.

Selber kochen statt Fastfood

Genau dies waren zuvor die Schwachpunkte, wie Pascal Egli in seiner Analyse feststellte. Das gemeinsame Kochen war zu wenig verankert, denn es fand nur einmal monatlich an einem Mittwochabend statt. Dieser Wochentag war zudem nicht optimal, weil die Kinder am schulfreien Nachmittag viele Termine haben. Ausserdem fehlte eine detaillierte Vorplanung mit den Kindern, sodass die Menüs oftmals ad hoc durch die Betreuenden bestimmt wurden. «Mein Ziel war ein Konzept, das der Bezeichnung ‹pädagogisches Kochen› auch wirklich gerecht wird», so Egli. Denn die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und das gemeinsame Kochen böten viele Chancen, ist der gelernte Koch überzeugt: «Indem die Kinder etwas über die Zutaten oder eine saisongerechte Küche lernen, sensibilisieren wir sie für eine ausgewogene Ernährung und können dem Trend zu Fastfood entgegenwirken. Das gemeinsame Tun fördert zudem Selbständigkeit und Eigeninitiative, aber auch Kompromissbereitschaft. Und nicht zuletzt lernen die Kinder, mit dem Budget von sechs Franken pro Person etwas Feines auf den Tisch zu zaubern.»

Bestnoten von den Kindern

Seit Anfang 2021 findet das pädagogische Kochen im Rahmen des neuen Konzepts statt. Die Teilnahme ist freiwillig. In der Regel wollen jedoch drei bis fünf der insgesamt acht Kinder der Wohngruppe mitmachen. Am Freitagnachmittag planen sie das Menü, gehen gemeinsam einkaufen und machen sich danach an die Arbeit, unterstützt von ein bis zwei Betreuenden. An Motivation fehle es nie, so Pascal Egli. «Die Kinder sind voller Tatendrang. Wir müssen sie eher bremsen als antreiben.» Und bei den Kindersitzungen bekommt das pädagogische Kochen seither regelmässig Bestnoten.

«Punkto essen hat das Team eine wichtige Vorbildfunktion.»

Pascal Egli, hfk-Student und Koch

Wer kocht, muss nicht abwaschen

Auch das Team sei viel motivierter, sagt Pascal Egli. «Vorher war das Kochen ein Ämtli, das mehr oder weniger gern ausgeführt wurde. Heute sind die Verantwortlichkeiten klar geregelt.» Wer am Freitag Spätdienst hat, trägt die Hauptverantwortung für das Abendessen und kann sich ebenfalls frühzeitig darauf einstellen. Die positive Haltung des Teams sei ohnehin entscheidend, so eine Erkenntnis: «Gerade punkto essen haben wir eine wichtige Vorbildfunktion. Wenn wir das Thema «Ernährung» geschickt in den Alltag einbauen und selber offen sind, lassen die Kinder viel eher zu, etwas Neues zu probieren.» Für die Jungköchinnen und -köche gibt's übrigens nach dem Nachtessen eine Belohnung. Nicht etwa in Form von Süssigkeiten, sondern von Freizeit. Wer kocht, muss nämlich nicht abwaschen.

Astrid Bossert Meier

Kinderheim Brugg

Im Kinderheim Brugg werden Kinder und Jugendliche aus schwierigen Familienverhältnissen und mit Lern- und Verhaltensauffälligkeiten betreut. Es bietet sechs Wohngruppen für Kinder bis 16 Jahre, eine Notfallgruppe, eine Aussenwohngruppe für 14- bis 17-Jährige und eine Tagessonderschule.

Auf Wiedersehen, willkommen

Neue Co-Schulleitung an der hsl

Die vakante Schulleitungsstelle der Höheren Fachschule für Sozialpädagogik hsl konnte wieder besetzt werden. Wir freuen uns sehr, dass die Wahl auf unsere erfahrenen Mitarbeitenden Thea Klarenbeek und Dominik Brantschen gefallen ist. Seit dem 1. Oktober 2021 teilen sie sich die Stelle als Co-Leitende. Beim Auswahlverfahren überzeugten die beiden mit ihrer langjährigen Erfahrung im Unterricht mit Erwachsenen, ihren ausgewiesenen Fach- und Branchenkenntnissen und einer grossen Motivation, die anstehenden Aufgaben der Schulleitung der hsl zu übernehmen. Wir wünschen den beiden einen guten Start in ihrer neuen Funktion als Co-Schulleiterin und Co-Schulleiter.

Thea Klarenbeek und Dominik Brantschen

Ein paar Zahlen

Im Herbst haben wir insgesamt 101 HF-Diplome übergeben und gefeiert. Wir gratulieren allen Diplomierten zu ihrer grossartigen Leistung und freuen uns, dass so viele gut qualifizierte Fachpersonen ihr Wissen in die Institutionen und die Branche bringen.

Es freut uns auch, dass diesen Herbst insgesamt 155 neue Studierende das HF-Studium bei uns begonnen haben. Derzeit sind 509 Studierende an den drei Höheren CURAVIVA-Fachschulen Sozialpädagogik, Gemeindeanimation und Kindererziehung eingeschrieben.

In unseren Weiterbildungskursen kommen zwar zurzeit weniger Leute an den Abendweg, weil viele Angebote immer noch online stattfinden. Trotzdem umfasst das gesamte Weiterbildungsangebot auch dieses Jahr um die 800 Kurstage zu den verschiedensten Themen.

Pensionierung Mona Lindner

Nach 26 Jahren ist Mona Lindner Ende Oktober in Pension gegangen. Viele Jahre hat sie sich mit grossem Engagement den Fächern «Gruppen und Teamarbeit GTA» und «Berufsbild und Berufsfeld BBF» gewidmet. So ist der Begriff der Lebensweltorientierung nach Thiersch für viele Studierende unwiderruflich mit Mona Lindner verbunden.

Am 17. September 2021 fand an der hsl die offizielle Verabschiedung statt. Der buntfröhliche und vielfältige Abend war ein wunderbarer Spiegel von Monas Arbeit in den letzten Jahren.

Liebe Mona, herzlichen Dank für dein Wirken an der hsl und für deinen neuen Lebensabschnitt viel Musse, Fantasie und immer wieder die Freude, Neues zu entdecken. «Mach's guet und bis gli!»

Ihre Nachfolgerin Rea Schärli arbeitet bereits seit längerem bei uns und wurde an dieser Stelle bereits vorgestellt.

Überraschung

Die nächste «gazette» wird auf den ersten Blick ganz anders aussehen. Im Rahmen der Föderation ARTISET (siehe Seite 11) passen wir unser Layout dem neuen Auftritt von ARTISET Bildung an. Wir sind gespannt.

Küchenberufe im Umbruch – Diätkoch/Diätköchin neu auf Tertiärstufe

Wer die Berufsprüfung «Diätkoch / Diätköchin» absolviert, erhält neu einen eidgenössischen Fachausweis. Teilnehmende der Vorbereitungskurse werden zudem nach erfolgter Berufsprüfung finanziell unterstützt.

Im Bereich Ernährung zeichnen sich grössere gesellschaftliche Veränderungen ab – beispielsweise die starke Nachfrage nach vegetarischer oder veganer Ernährung oder vermehrte Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Trends wie diese erfordern Anpassungen bei den Küchenberufen. Verschiedenste Reformen sind derzeit in Gang oder bereits beschlossen.

Diätkoch/Diätköchin: Neu ab Herbst 2022
Eine grössere Veränderung ergibt sich für die bisherige Zusatzausbildung «Diätköchin EFZ / Diätkoch EFZ». Hier liegen die Ergebnisse der Vernehmlassung bereits vor und es steht fest, dass die heutige Ausbildung abgelöst wird. Neu werden modular aufgebaute Vorbereitungskurse angeboten mit anschliessender Berufsprüfung als Diätköchin / Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis. Somit ist die Ausbildung neu auf der Tertiärstufe angesiedelt (siehe auch «Nachgefragt», rechts).

Die neuen Vorbereitungskurse starten ab Herbst 2022. Die erste Durchführung der neuen Berufsprüfung ist auf Herbst 2023 geplant. Absolvierende der Vorbereitungskurse, welche auf die eidgenössische Prüfung vorbereiten, werden vom Bund durch Übernahme von 50 Prozent der Ausbildungskosten unterstützt (nach erfolgter Berufsprüfung).

Koch/Köchin EFZ und EBA: Vernehmlassung in Gang
Gegenwärtig in Gang sind die Vernehmlassungen zu den beiden Bildungsverordnungen (BiVo) und Bildungsplänen (BiPla) der Ausbildungen «Koch EFZ / Köchin EFZ» und «Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA». Die neuen Reglemente sollen per 1. Januar 2023 in Kraft gesetzt werden.

Systemgastronomie: Neu auch EBA?
Beim eidgenössischen Fähigkeitszeugnis «Systemgastronomiefachfrau EFZ / Systemgastronomiefachmann EFZ» wird zurzeit überprüft, ob es eine Total- oder Teilrevision der beruflichen Grundbildung bedingt und ob eine berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest EBA eingeführt werden soll.

Nachgefragt:
Herr Furrer, Sie haben in der Arbeitsgruppe «Berufsreform Diätetik» mitgearbeitet. Was ist neu an der geplanten Berufsprüfung «Diätköchin/Diätkoch» mit eidgenössischem Fachausweis?
Im Zentrum der neuen Berufsprüfung stehen nach wie vor fundierte Kenntnisse der Ernährungsformen, der Nährwertberechnungen sowie das Kalkulieren, Gestalten und Kochen von diätetischen Gerichten. Ergänzend spielt die Kommunikation mit verschiedenen Zielgruppen eine wichtige Rolle. Neu ist insbesondere, dass die Ausbildung auf der Stufe Berufsprüfung angesiedelt und die Ausbildung in verschiedenen Modulen aufgebaut ist.

Welche Chancen bietet die neue Ausbildung den Betrieben und Mitarbeitenden?
Für die Mitarbeitenden ist es sicher ein Gewinn, wenn die Diätkochausbildung eidgenössisch anerkannt auf Tertiärstufe steht. Dies ist eine attraktive Perspektive für Köchinnen und Köche.

Sie bilden schon lange Diätköchinnen und Diätköche aus. Warum braucht es diese Leute auch künftig im Langzeitbereich?
Die Anzahl Menschen mit vielfältigen Krankheitsbildern, Allergien und Unverträglichkeiten nimmt stetig zu. Der Gast von heute will ausserdem nicht nur wissen, was er isst, sondern auch darüber informiert sein, was die jeweiligen Produkte enthalten. Um diesem Trend gerecht zu werden, brauchen wir auch in Zukunft top ausgebildete Berufsleute.

Marco Furrer ist Teamleiter Gastronomie im Zentrum Höchweid, Ebikon. Er ist ausgebildeter Diätkoch, hat die Ausbildungen zum Spital- und Heimkoch (heute Chefkoch) und zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef / Produktionsleiter absolviert.

CURAVIVA Schweiz und INSOS Schweiz bilden eine Föderation

Die nationalen Verbände INSOS Schweiz und CURAVIVA Schweiz positionieren sich neu und gründen die Föderation ARTISET mit den drei Branchenverbänden INSOS, CURAVIVA und YOUVITA.

Im Auftrag der Dienstleister für Menschen mit Unterstützungsbedarf
Die Föderation ARTISET und ihre Branchenverbände INSOS, CURAVIVA und YOUVITA stehen im Dienste von Mitgliederinstitutionen, die Menschen mit Unterstützungsbedarf im Alters-, Behinderten- sowie Kinder- und Jugendbereich betreuen, pflegen und begleiten. Die Würde und die Rechte der Menschen sind zentrale Werte bei ihrem Wirken. Dies kommt entsprechend auch im Namen der Föderation zum Ausdruck: ARTISET ist eine Wortschöpfung, die auf den Artikel 7 der schweizerischen Bundesverfassung verweist: «Die Würde des Menschen ist zu achten und zu schützen.»

Zu ARTISET gehören:
- **CURAVIVA**, Branchenverband der Dienstleister für Menschen im Alter
- **INSOS**, Branchenverband der Dienstleister für Menschen mit Behinderung
- **YOUVITA**, Branchenverband der Dienstleister für Kinder und Jugendliche

Hinzu kommt der Bildungsanbieter **ARTISET Bildung** mit der Höheren Fachschule für Gemeindeanimation hfg, der Höheren Fachschule für Kindererziehung hfk, der Höheren Fachschule für Sozialpädagogik Luzern hsl sowie der Abteilung Weiterbildung mit einem grossen Kursangebot.

In der nächsten «gazette» werden wir näher über den Auftrag und den Zweck dieser Föderation berichten und aufzeigen, warum ein starkes, gemeinsames Auftreten für die Branche wichtig ist.

Fachkurs für Wissens-Fachverantwortliche

CURAVIVA Weiterbildung berät seit Jahren Institutionen im Bereich «Qualitätssicherung und -entwicklung» und plant mit ihnen passende Inhouse-Weiterbildungen. Oftmals zeigt sich dabei, dass erworbenes Wissen in der Praxis umgesetzt wird, mit der Zeit jedoch wieder versandet oder durch Personalwechsel verloren geht. Um Wissen in der Institution nachhaltig zu sichern, ist es notwendig, dass sich die verantwortlichen Leitungspersonen mit dem Thema Wissensmanagement auseinandersetzen und sich Gedanken über die operative Sicherung machen, indem sie in ihrem Betrieb eine Wissens-Fachverantwortliche oder einen Wissens-Fachverantwortlichen definieren. Für solche Wissens-Fachverantwortliche bietet CURAVIVA Weiterbildung einen Fachkurs an. Die Absolvierenden setzen sich unter anderem mit möglichen Stolpersteinen auseinander und erhalten Tipps, wie Wissen im Betrieb und im Team umgesetzt und integriert werden kann. Der Kurs «Wissen in der Institution nachhaltig sichern – die Rolle der Fachverantwortlichen» dauert insgesamt drei Tage. Der nächste Kurs startet am 5. September 2022.

Detailinformationen und Anmeldung:
bit.ly/WissenSichern

14-tägige Fachvertiefung «Frühe Kindheit»

Mit dem Orientierungsrahmen und dem Quali-Kita-Label für pädagogische Qualität in Kindertagesstätten sind die fachlichen Anforderungen an Personen in der Begleitung von Kindern bis vier Jahre kontinuierlich gestiegen. Nicht für alle Mitarbeitenden in Kindertagesstätten oder Spielgruppen kommt eine umfassende Qualifizierung, beispielsweise der Abschluss der Höheren Fachschule für Kindererziehung, infrage. Doch auch für sie gibt es Vertiefungsmöglichkeiten.

Die 14-tägige Fachvertiefung von CURAVIVA Weiterbildung bietet den Teilnehmenden die Möglichkeit, sich innerhalb einer Kursgruppe über mehrere Monate hinweg mit verschiedenen Fachinhalten des Orientierungsrahmens auseinanderzusetzen – unter anderem Sprachförderung, Zusammenarbeit mit Eltern oder Praxisberatung/Intervision. An den Praxistagen können individuelle Fragen aufgenommen und vertieft werden. Die Absolventinnen und Absolventen erhalten ein Zertifikat von CURAVIVA.

Die nächste Fachvertiefung startet am 2. März 2022.

Detailinformationen und Anmeldung:
bit.ly/3vIM2ap

Der Duft der Erinnerung

Dank «Kochboy» breitet sich auf den Stationen des Heims «Sonnweid» in Wetzikon tagtäglich der Duft von gebratenem Speck, knuspriger Rösti oder würziger Currysauce aus. Wir haben Küchenchef Thomas P. Grob und seine mobile Küche begleitet.

Erinnern Sie sich an Ihre Kindheit, als Sie nach der Schule heimkamen und Ihnen beim Öffnen der Haustüre der Duft des Mittagessens in die Nase stieg? Erwartungsvoll hoben Sie in der Küche einen Pfannendeckel, um zu sehen, was da vor sich hin köchelte – sofern Sie den Geruch der Wurst in der Bratpfanne, der blubbernden Tomatensauce oder der Käsewähe im Ofen nicht schon an der Tür erraten hatten.

«Ich probiere von diesem Chrüsimüsi.»

Bewohnerin «Sonnweid»

Campingkocher am Bettrand

Ganz anders läuft essen für Menschen ab, die in einer Institution leben. Ihre Mahlzeiten werden weit weg in der Grossküche zubereitet und auf dem Tablettwagen herangerollt. Die oft fertig angerichteten Teller kommen auf den Tisch, der Wärmedeckel wird angehoben, und da steht unvermittelt das Mittagessen. Natürlich duftet es auch hier gut, und Menschen, die sich räumlich und zeitlich orientieren können, werden das Menü, welches sie möglicherweise am Vortag aus zwei oder mehr Varianten ausgewählt haben, mit Genuss verspeisen. Institutionen wie die «Sonnweid» in Wetzikon, welche auf die Betreuung und Pflege von Menschen mit Demenz spezialisiert sind, sind bezüglich Essen jedoch besonders gefordert. Manche Bewohnende können auf kognitiver Ebene nur noch schwer erreicht werden. Aus einer solchen Situation heraus entstand vor über zehn Jahren das Projekt «Kochen auf der Station». Küchenchef Thomas P. Grob erinnert sich noch genau an seinen ersten Versuch. Eine Bewohnerin mit schwerer Demenz hatte wenig Appetit. In Absprache mit der Pflege brachte er kurzerhand seinen Campingkocher mit und brutzelte am Bettrand eine Rösti. Die Bewohnerin ass die ganze Portion auf und sagte, jetzt hätte sie Lust auf ein Bier. Auch dieser Wunsch wurde erfüllt. «Natürlich funktioniert es nicht immer so gut wie damals», sagt der Küchenchef. Doch der Versuch zeigt überdeutlich, wie stark sich unser Geruchssinn auf einer unbewussten Ebene der Wahrnehmung abspielt, die mit Gefühlen und Erinnerungen verbunden ist und so auch Menschen mit Demenz erreicht.

«Kochboy» regt die Sinne an

Aus dem Campingkocher entstand der «Kochboy», der heute täglich von Montag bis Freitag zur Frühstücks- und Mittagszeit auf den Stationen Gaumenfreuden weckt. Der «Kochboy» ist keine hypermoderne Küche mit allem Schnickschnack, sondern ein umgebauter Küchenwagen mit einer einfachen Gasflamme, etwas Abstellfläche und einer Schublade für Gewürze und Öl. Das reicht, um die Sinne anzusprechen, so die Erkenntnis von Thomas P. Grob. Anfänglich hatte er auf den Stationen ein ganzes Menü zubereitet. Doch das entpuppte sich als wenig praxistauglich. Jetzt wird jeweils ein Bestandteil vor Ort gekocht. Beim heutigen Menü, das aus Suppe, Salat, Hirsebrätlingen mit Kartoffelstock und Linsen besteht, will Thomas P. Grob auf der Station E3 die Brätlinge in einer grossen Pfanne anbraten.

Kurz vor halb zwölf Uhr schöpft er die Hirsemasse in ein Becken, um sich auf den Weg zu machen. Doch auch in der «Sonnweid»-Küche läuft nicht immer alles nach Plan. Auf dem Speiseband wurden versehentlich alle Teller fixfertig angerichtet. Improvisation ist angesagt. In Minutenschnelle hat der Küchenchef zwei grosse Zwiebeln gerüstet und Speckwürfel geschnitten. «Jetzt machen wir halt eine Garnitur für die Linsen», sagt er und schiebt die Zutaten mit dem Messer flink in eine Wok-Pfanne. Schon auf dem Weg zur Station entzündet er die Gasflamme des «Kochboys». «Dann haben alle etwas vom feinen Geruch», meint er augenzwinkernd.

Etwas Speck mit Zwiebeln für die Linsen? Fast alle Bewohnenden nehmen das Angebot an.

Der Geruch von Speck und Zwiebeln breitet sich im Esszimmer aus. Küchenchef Thomas P. Grob (56) mit seiner mobilen Küche.

Fotos: Astrid Bossert Meier

Köstliches «Chrüsimüsi»

Auf der Station E3 sitzen die Bewohnenden bereits bei Suppe oder Salat, als Thomas P. Grob mit dem brutzelnden Speck eintrifft. «Möchten Sie etwas Speck mit Zwiebeln auf Ihre Linsen?», fragt er eine Bewohnerin, welche sogleich den Kopf hebt und zurückfragt, was das in der Pfanne sei. «Was könnte es wohl sein?» Der Küchenchef zeigt ihr den Inhalt. Ein «Chrüsimüsi», antwortet sie und lacht. Sie probiert dann von diesem «Chrüsimüsi» und findet, das schmecke gut. Thomas Grob geht mit der Pfanne von Tisch zu Tisch. Mit einer Ausnahme nehmen alle das Supplement an. Jedes Mal entsteht eine kleine Interaktion zwischen dem Koch und den Bewohnenden. Manchmal tauschen sie zwei, drei Sätze aus, manchmal nur einen Blick. Essen die Bewohnenden dank der mobilen Küche mehr als an anderen Tagen? «Mehr vielleicht nicht», antwortet Thomas P. Grob, «aber mit mehr Freude.»

Mehraufwand, aber auch Gewinn

Der Einsatz dauert nur 20 Minuten. Dann ist die Zwiebel-Speck-Pfanne leer und der Koch verabschiedet sich. Wird ein aufwändigerer Menübestandteil vor Ort zubereitet, nimmt das Kochen maximal eine Stunde in Anspruch. «Es ist ein Mehraufwand», bestätigt der Küchenchef. Aber es sei auch ein Gewinn für ihn und seine Crew, die aus fünf Köchen (370 Stellenprozente), sieben Hilfskräften und zwei Lernenden besteht. «Wenn wir auf der Station sind, erhalten wir ein direktes Feedback auf unsere Arbeit, auch wenn es meist nicht in Worten ausgedrückt wird.» Oftmals würden die Bewohnenden positiv reagieren. Sie seien wacher und aktiver, atmeten tiefer ein, würden Blickkontakt aufnehmen. Und als Nebeneffekt habe sich dank des unkomplizierten Austauschs die Zusammenarbeit mit der Pflege positiv entwickelt, sagt Grob.

Für Köchinnen und Köche ist der Kontakt zu den Bewohnenden allerdings ungewohnt. Das bestätigt Souschefin Andrea Walter, die seit Frühling in der «Sonnweid» arbeitet. «Anfangs wusste ich nicht recht, wie mit den Leuten umgehen. Ausserdem hatte ich Angst, dass sich jemand an der heissen Pfanne verbrennen könnte.» Sie habe beobachtet, wie es andere machten, und inzwischen möchte sie den unmittelbaren Austausch nicht mehr missen.

«Häppli-Platte» zum Naschen

Das Kochen auf den Stationen ist nur eines von mehreren kulinarischen Projekten in der «Sonnweid». Jeden Morgen arrangiert das Küchenteam für die Abteilungen «Häppli-Platten» mit Fruchtschnitzen, kleinen Schokoladen- oder Riegelstücken. Dabei gilt: Naschen erlaubt! Und jeden Abend bestückt ein Küchenmitarbeiter den Brotbackautomaten mit Teig, bringt ihn auf eine Station und terminiert ihn so, dass es morgens um sieben nach frisch gebackenem Brot riecht. Ein weiteres Projekt ist der «Schlaraffenland-Wagen», der einmal monatlich saisonal geschmückt und mit süssen und salzigen Köstlichkeiten bestückt von Station zu Station gefahren wird. Leider ruhte dieses Projekt – wie auch das Kochen auf der Abteilung – während Monaten aufgrund von Personalmangel und der Corona-Pandemie. Erst jetzt kommt wieder Schwung in diese Vorhaben. Darüber freut sich der Küchenchef. «Ich brauche die Herausforderung. Hier ist man offen für Neues, ich kann ausprobieren, auch mal Fehler machen. Es ist dieser, ‹Sonnweid›- Spirit, der mich seit 25 Jahren in diesem Haus hält.»

Astrid Bossert Meier

«Sonnweid»

Seit über 30 Jahren spezialisiert sich die «Sonnweid» auf die Betreuung und Pflege von Menschen mit Demenz. Sie bietet in verschiedenen Wohnformen Raum für 165 stationäre Bewohnende und führt ein Angebot für zehn Bewohnende in Kurz- und Ferienaufenthalten. **www.sonnweid.ch**

Zwei passende Puzzleteile: Co-Leitung im «Puureheimet»

Irene Simoni und Moritz Arbenz führen die Stiftung Puureheimet Brotchorb in Stallikon als Co-Geschäftsleitung. Obwohl sie dieselbe Grundhaltung teilen, sind sie nicht immer einer Meinung. Dann schätzen sie jeweils die Konsensfähigkeit und das Fachwissen des anderen.

Die Lage der Stiftung Puureheimet Brotchorb in Stallikon ist idyllisch: waldnah, mit weiten Wiesen und weidenden Kühen; Hühner gackern im Stall. Hier treffen nicht nur diverse Arbeitsbereiche wie Biobauernhofbetrieb, Garten, Unterhalt und Hauswirtschaft zusammen, sondern auch die unterschiedlichen Anliegen der Bewohner und Bewohnerinnen. Menschen, die aufgrund einer psychischen Erkrankung oder nach einem Suchtmittelentzug einen familiären Ort brauchen, an dem sie wieder einen soliden Boden für ihren Alltag schaffen können. Hier wird gewerkt, dort gefüttert, überall werden ein paar Worte ausgetauscht. An diesem vielfältigen Ort galt es vor eineinhalb Jahren, eine Nachfolge für Sepp Thalmann zu finden, der das «Puureheimet» seit der Gründung 1988 durch Pfarrer Ernst Sieber geleitet hatte. Moritz Arbenz und Irene Simoni entschlossen sich in einem Teamprozess, als Co-Leitung in diese Fussstapfen zu treten.

«Irene arbeitet genau und strukturiert.»

Arbenz über Simoni

Gekommen, um zu bleiben

Wie verschiedene Wege zum Bauernhof auf der Buchenegg führen, so haben auch Arbenz und Simoni auf unterschiedlichen Pfaden hierhin gefunden. Arbenz verdiente sein Geld ursprünglich in der Werbebranche. «Plötzlich fehlte mir die Sinnhaftigkeit meines Tuns», erklärt der 47-Jährige. Er entschloss sich zu einem Praktikum auf dem biologisch-dynamischen Landwirtschaftsbetrieb «Gut Rheinau». Die Arbeit gefiel ihm so gut, dass er vor 17 Jahren die Ausbildung zum Arbeitsagogen Landwirtschaft in der Stiftung Puureheimet antrat. Seither arbeitete er mit den Bewohnenden auf dem Hof und bildete sich bei CURAVIVA Weiterbildung im Bereich Teamleitung, Bereichsleitung und Heimleitung weiter. Simoni lacht, sie weiss um das glückliche Zusammenspiel von Hofbetrieb und Moritz Arbenz. «Das ist stimmig, das passt zu ihm.» Sie selbst begann vor sechs Jahren ein Praktikum im Wohnbereich für ihr Studium der Sozialen Arbeit an der ZHAW. Zuvor arbeitete die 53-Jährige viele Jahre als kaufmännische Angestellte, kümmerte sich um die Sozialadministration anderer Institutionen. Wertvolles Wissen, das sie in Kombination mit ihrer Ausbildung in kurzer Zeit zur stellvertretenden Gesamtleiterin werden liess. «Irene arbeitet wahnsinnig genau und strukturiert», erklärt Arbenz den souveränen Aufstieg seiner Leitungspartnerin. Immer habe sie alles unter Kontrolle, behalte stets den Überblick. Sie schmunzelt, nickt ihm zu. «Ich mag es, immer weiterzudenken und Ziele schnell umzusetzen.» Simoni etablierte sich im Fachbereich Betreuung, Arbenz war mit seiner langjährigen Erfahrung der Richtige für den Fachbereich Betrieb; eine Ausgewogenheit, die zusammenfand: Der Grundstein für die Co-Leitung mit aufgeteilten Fachbereichen war gelegt.

Fachliche Ergänzung

«Es waren zwei Puzzleteile, die perfekt zusammenpassten, weil wir uns in unseren Augen ideal ergänzen», erklärt die Leiterin Betreuung ihre Entscheidung. Diese hätten sie bis anhin nie bereut. «Klar, gibt es manchmal Diskussionen, wie eine Aufgabe gelöst werden soll», ergänzt Arbenz. Gebe es eine Pattsituation, hätten sie die Möglichkeit, die Stiftungsratspräsidentin beizuziehen. Eine Lösungsstrategie, die sie bis anhin nur einmal nutzen mussten. Die Kommunikation miteinander ist zentral für beide Seiten. Neben den bestehenden Austauschgefässen setzen sie sich zweimal wöchentlich zu festen Zeiten zusammen und besprechen aktuelle Themen. «Wir sind beide sehr konsensfähig, das macht Entscheidungen leichter.» Der Co-Gesamtleiter blickt zur Co-Gesamtleiterin, wartet ab, ob sie noch etwas anfügen möchte. «Bei Moritz kann man sehr ehrlich sein, er kann das gut abstrahieren und nimmt nicht alles persönlich, auch wenn ich nicht seiner Meinung bin.» Beide blieben auch bei Unstimmigkeiten sachlich, das sei in der Zusammenarbeit ein riesiger Vorteil. «Allerdings sind wir meist einer Meinung, wir arbeiten hier mit denselben Haltungen und Werten», fügt Arbenz an.

Führung auf Augenhöhe
Haltungen und Werte, die insbesondere den Umgang und die Begleitung der Bewohnenden betreffen, sind den beiden sehr wichtig. «Wir sind aufgrund unserer Leitungsfunktion nichts Besseres, wir sind Teil der Stiftung Puureheimet wie Bewohnende, Praktikanten und Praktikantinnen, Zivildienstleistende und Sozialarbeitende», bekräftigt Arbenz die Ansicht, die auch Simoni bestätigt. «Die Wertschätzung gegenüber allen Menschen, egal, welchen Hintergrund sie mitbringen, ist bei uns beiden zentral.» Auch nach Jahren in dieser Stiftung schätzt Arbenz den Austausch mit allen anderen Mitwirkenden sehr. Dabei auf Augenhöhe zu bleiben, ist ihm wichtig. Simoni weiss, was Mitarbeitende und Bewohnende umtreibt, sie arbeitet trotz langer Arbeitstage noch immer in der Betreuung mit. Schnittpunkte werden gepflegt, um nah am Geschehen zu bleiben. «Wir setzen uns auch am Mittagstisch dazu, das gibt uns Zeit für Austausch und Anliegen von allen Seiten.» Simoni nimmt einen Schluck Wasser, setzt das Glas wieder ab. Überhaupt seien es die alltäglichen Begegnungen, die einen direkten Einblick ins bunte Treiben auf dem Hof gäben.

«Bei Moritz kann man sehr ehrlich sein.»

Simoni über Arbenz

Nicht nur Gemeinschaft ist der Stiftung wichtig, auch das Wohl der Natur steht an oberster Stelle. Auf den Tisch kommt, was selbst angebaut worden ist. «Mit eigenen Händen zu pflegen, was später geerntet werden kann, schafft sinnvolle Arbeit», sagt der Co-Leiter dazu. Er selbst lebt mit seiner Frau und seinen zwei jugendlichen Töchtern zwar in einem alten Bauernhaus mit Garten. Dort aber auch noch Gemüse anzubauen, lässt er lieber. Simoni hingegen – ebenfalls Mutter zweier Töchter – mag es, im Garten ihres Partners mit Kräutern und Pilzen zu experimentieren. «Das wusstest du gar nicht von mir, oder?», fragt sie Arbenz mit schelmischem Lachen. Er nickt, lacht ebenfalls. Eine Antwort braucht es an dieser Stelle keine mehr, denn, beide wissen: Das Lachen und ihr Humor sind eine Gemeinsamkeit, die sie verbindet.

Susanna Valentin

Irene Simoni und Moritz Arbenz führen die Stiftung Puureheimet Brotchorb in Stallikon.

Die andere Seite von …

Karin Lütolf

Karin Lütolf (40) hat sich im Verlauf ihres Berufslebens in verschiedenen Bereichen aus- und weitergebildet: Kindergärtnerinnenseminar, Arbeit in Kita und Hort, Heilpädagogik, Praxisbildnerin, Erwachsenenbildnerin HF und auch Abschluss in Sozialpädagogik HF. Seit gut einem Jahr ist sie Kursleiterin und Dozentin an der Höheren Fachschule für Kindererziehung hfk. Sie unterrichtet Fächer wie gewaltfreie Kommunikation und neue Medien.

Karin Lütolf auf der Schatzsuche (Geocaching).

Mich beglückt die Stelle bei der hfk sehr. Es ist eine Aufgabe, die mich herausfordert. Ich stelle mir Fragen: Wie vermittle ich meine Lerninhalte, welche Methode wähle ich dafür? Ich habe viel Freiraum in der Gestaltung meiner Inhalte und bin im Prozess mit Menschen. Im Team fühle ich mich aufgenommen, denn neue Ideen sind gefragt und willkommen. Mein Ziel: Eltern und Kinder sollen Wertschätzung erhalten und die Studierenden einen grossen Rucksack für ihre Arbeit.

Abenteuer Geocaching

In meiner Freizeit begeistert mich seit über zehn Jahren das Geocaching. Noch nie gehört? Geocaching ist eine Art Schatzsuche mit Koordinaten. Im Gegensatz zu anderen Angeboten ist es gratis. Seinen Ursprung hat es in Amerika. Doch das Schatzsuche-Angebot gibt es inzwischen auf der ganzen Welt. Auch in der Schweiz kannst du an jedem grösseren Ort nach Schätzen suchen (geocaching.com).

Geocaching ist ein Abenteuer. Du betreibst es alleine oder in Gruppen. Damit du zum Schatz findest, musst du hart arbeiten. Es braucht Kreativität, Fantasie, Ausdauer und du bist immer sportlich unterwegs. Das Schöne dabei: Du kannst den Schwierigkeitsgrad selber bestimmen und verbesserst dich ständig.

Gross und Klein mit dabei

Ich habe einen tollen Beruf und eine wunderbare Familie. In der Freizeit oder auf Radreisen bin ich mit Geocaching immer wieder auf neuen Wegen unterwegs. Auch mein Mann ist inzwischen ein grosser Fan. Und unser Sohn, der zweijährige Jorik, hilft mit bei der Suche. Kommt mein «Gottenmeitli» zu Besuch und ich frage sie, was wir heute machen, ist die Antwort klar: Geocaching. Sie weiss, der Tag wird spannend. Tatsächlich, Geocaching ist auch ein ideales Familienvergnügen.

Aufgezeichnet von Bernadette Kurmann

Agenda

Aktuelle Weiterbildungen

Polymedikation – Medikamentenmanagement, Assessment und Behandlungsziele
18. Januar 2022, Luzern

Greifen, kritzeln, Suppe löffeln
Spielerische Begleitung der feinmotorischen Entwicklung
4. Februar 2022, Luzern

Hochsensibel, ADHS oder ganz einfach schüchtern?
9. März 2022, Luzern

Rechtsfragen im Institutionsalltag: Modul Finanzierung (Online-Kurs)
14. März 2022, online

Menschen mit Autismus im Lebenszyklus
Besonderheiten und Gemeinsamkeiten der Wahrnehmung im Lebensalltag
1./2. April 2022, Luzern

STOPP – Perspektivenwechsel zum Glücklichsein
Aufblühen statt funktionieren
28. April 2022, Luzern

Alle aktuellen Angebote unter
www.weiterbildung.curaviva.ch

CURAVIVA Weiterbildung
weiterbildung@curaviva.ch
Telefon 041 419 01 72

Impressum

CURAVIVA Bildung
Abendweg 1, 6000 Luzern 6
Telefon 041 419 72 53
bildung@curaviva.ch
www.curaviva.ch

Herausgeberkommission:
L. Bechter, A. Bossert Meier, S. Herren, M. Kessler, F. Parmiggiani, J. Paul, M. Zentner
Redaktion: L. Bechter, A. Bossert Meier, F. Parmiggiani
Design und Layout: frappant.ch
Auflage: 7600 Exemplare
Erscheinungsweise: 3-mal jährlich