

Barbara Vogt
stellvertretende
Hauswirtschaftsleitung,
Seniorenhaus Renchen,
Tel.: (0 78 43) 9 95 88-0,
info@seniorenhaus-
renchen.de,
www.seniorenhaus-
renchen.de



*Im Kochklub
kochen die
fitten Bewohner
eigenständig.*



„Wir suchen Aufgaben, die die Bewohner fordern“

„Seit über zehn Jahren arbeiten wir als eine der ersten Einrichtungen nach dem Wohnküchenkonzept – angelehnt an das Hausgemeinschaftskonzept des Kuratoriums Deutsche Altershilfe (KDA). Mit den Bewohnern machen wir alles, was möglich ist, um sie beim Zubereiten der Mahlzeiten einzubeziehen: Kartoffeln schälen, Möhrchen schneiden, Obstsalat schnibbeln. Wir haben gleich um die Ecke einen Gemüsehändler, der selbst saisonal anbaut. Da schauen wir mit den Bewohnern vorbei, ob sie dort etwas sehen, worauf sie Lust haben und das wir dann zusätzlich zum geplanten Essensangebot zubereiten. Die Präsenzkraft, die in der Wohnküche das Essen zubereitet, wird von einer Betreuungskraft unterstützt. Beide beziehen die Bewohner ein, kommen mit ihnen ins Erzählen. Alles ist so geplant, dass ausreichend Zeit ist, um gemeinsam zum Beispiel den Salat zu putzen – auch wenn es oft schneller ginge, wenn die Bewohner sich nicht einbringen würden. Wir schauen gezielt, dass Aufgaben für die Bewohner dabei sind, die sie auch fordern, und nicht nur Nudeln ins Wasser geschmissen werden. Oft entstehen beim Kochen tolle Gespräche. Zum Beispiel darüber, was die Bewohner früher gekocht haben, welches Gemüse sie selbst im Garten angebaut und welche Schädlinge sie geplagt hatten. Natürlich muss niemand mitmachen. Es gibt auch Tage, an denen gar nichts geht und alle müde sind. Aber auch Tage, an denen die Bewohner in der Erdbeerzeit fast täglich zum Händler laufen. Zweimal die Woche ist vor unserer Tür Wochenmarkt. Wer mag, geht gemeinsam mit den Betreuungskräften einkaufen. Das Gemüse lockt auch die Herren. Sie bieten den Damen ganz gentlemanlike an, ihnen den Kohlkopf auf dem Rollator zu transportieren. Das ist richtig schön anzusehen! Für unsere fitten Bewohner haben wir einen Kochklub. Sechs bis acht Bewohner kommen regelmäßig in einer Extraküche zusammen, besprechen, was gekocht werden soll, gehen einkaufen und kochen für sich ganze Menüs – mit Suppe, Auflauf, Nachtisch.“

Ramona Rücker, Leitung
Soziale Betreuung,
Altenzentrum Ansgar-
haus Hannover Döhren,
Tel. (05 11) 83 89-600,
ruecker@ansgarhaus.de,
www.ansgarhaus-
hannover.de



„Wir kochen mit der ,Flotten Lotte‘ am Bewohnerbett“

„Mit unserer neu angeschafften ‚Flotten Lotte‘ – benannt nach einem alten Küchengerät, dem Passiersieb – können wir bettlägerige Bewohner mit Gerüchen und verschiedenen Geschmacksrichtungen aktivieren. Mithilfe des knallroten, mobilen Küchenwagens geben wir dem Bewohner die Gelegenheit, Kartoffelpuffer, Eierpfannkuchen oder einen heißen Kakao mit Sahnehäubchen direkt am Bett zu naschen und bei der Zubereitung zu helfen. Das kann Äpfel schälen sein, mit Unterstützung Eier aufschlagen oder Teig rühren. Mit der ‚Flotten Lotte‘ können wir bei Bewohnern mit Demenz auch das Gedächtnis anregen, weil seine Spiegelneuronen allein beim Beobachten einer Handlung des Gegenübers aktiv werden, zum Beispiel, wenn die Betreuungskraft Essen zubereitet. Mit dem Kochwagen haben wir einem sterbenden Bewohner auch schon einmal sein Wunschessen gekocht. Natürlich werden keine Menüs kreiert, sondern Kleinigkeiten: Vanillepudding, Filterkaffee, Rührei mit Schnittlauch. Über die Namenswahl der mobilen Küche im Ansgarhaus – ‚Ansgars Flotte Lotte‘ – haben die Bewohner mit einer Strichliste abgestimmt. Schon diese Aktion hat Freude und

Neugier ausgelöst. Und ihre Farbgebung in Signalrot sorgt zusätzlich für Aufsehen. Wir kündigen die ‚Flotte Lotte‘ immer mit einer Schultafel an, auf der mit weißer Kreide die persönliche Einladung, die Uhrzeit und das Thema bekanntgegeben werden.

Ein Tischlereibetrieb hat den Wagen genau nach unseren Wünschen gefertigt. Wichtig waren uns Herd, Kühlschrank und ein gläserner Spritzschutz, genau wie eine ausreichend große Arbeitsfläche, Abfallbehälter und Schubladen, um Küchenutensilien zu verstauen. Die Schubladen und Türchen wurden mit versenkbaren Griffen ausgestattet, genauso wie in einem Wohnmobil, um zu verhindern, dass Bewohner die Schubladen unbeobachtet öffnen können und sich an scharfen Küchenutensilien verletzen.“



Foto: Thordis Goolbes

Anja Baier

Leitung Tagespflege
Dalhoffsburg, Aurich,
Tel. (0 49 41) 6 31 77,
info@dalhoffsburg.de,
www.dalhoffsburg.de



„Jeder bringt sich ein“

„In unserer Tagespflege machen wir alles selbst: Wir backen Schwarzbrot und Brötchen, kochen Marmelade ein, sammeln die Eier von unseren Hühnern im Garten und machen daraus Rührei. Und unsere Gäste sind immer mittendrin und bringen sich ein, so wie sie Lust haben. Da braucht man schon manchmal etwas Fingerspitzengefühl, denn nicht jeder Gast möchte jeden Tag kochen oder putzen oder Gartenarbeit machen. Aber die meisten machen das gern und freuen sich, etwas Sinnvolles zu tun. Das sind ganz normale Tätigkeiten, so wie die Gäste das von zu Hause kennen. Denn wir setzen hier ganz konsequent ein Normalisierungsprinzip um. Wenn wir als Mitarbeiter nichts mehr tun müssen und die Gäste alles übernehmen, dann haben wir alles richtiggemacht. Und sollte jemand selbst eine komplette Mahlzeit zubereiten wollen, dann würden wir niemals nein sagen. Praktisch bleibt es eher beim Gemüseschnibbeln oder Kartoffelschälen. Die Mahlzeiten strukturieren den Tagesablauf, vom Frühstück bis zum Kaffeetrinken. Für uns im Team heißt das auch, dass jeder alles macht: kochen, aufräumen, beim Essen unterstützen. Besondere Essenwünsche der Gäste schnappen wir häufig im Gespräch auf und nehmen sie auf. Wenn wir die Gäste allerdings direkt fragen würden, was sie mögen, dann würden sie eher sagen, dass gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Das ist schließlich eine andere Generation.“

Was ist Ihr Thema?

Gibt es ein Thema, zu dem Sie schon immer einmal wissen wollten, wie andere Einrichtungen damit umgehen? Dann schreiben Sie uns: aktivieren@vincentz.net