

In der Küche des Seniorenzentrums

Astrid Barben, Vizepräsidentin und langjähriges Vorstandsmitglied des Seniorenzentrums Sunnhalde, hat «den Puls in der Küche» kennengelernt

Text und Fotos: Astrid Barben

Als langjähriges Vorstandsmitglied wollte ich den Puls in der Küche unseres Seniorenzentrums näher spüren. Dieser Arbeitseinsatz als Küchenhilfe gibt mir bestimmt die Möglichkeit, wertvolle Erfahrungen zu sammeln. Um 7.00 Uhr ging es los! Gespannt wartete ich auf meinen Einsatz. Welche Arbeiten erwarteten mich? Kartoffelschälen, (da bin ich Profi!) oder eventuell auch etwas backen? Zu den möglichen Arbeiten gehören auch das Portionieren von Mahlzeiten, das Reinigen von Küchengeräten, das Auffüllen von Vorräten, das Unterstützen des Küchenteams bei der Essensausgabe und das Einhalten von Hygiene- und Sicherheitsstandards. Na, ich gespannt.

Sabine Künzli und Manuel Nitka erwarteten mich bereits. Zuerst wurde ich küchentauglich eingekleidet. Dann ging es bereits los. Manuel Nitka zeigte mir den ganzen Küchenbereich, die Lager- sowie die Kühlräume und den Anlieferungsbereich. Die Küche der «Sunnhalde» ist mit den besten Küchengeräten ausgerüstet, damit die ganzen Küchenarbeiten effizient von der Hand gehen. Aber trotzdem muss vieles noch von Hand gemacht werden. Der Küchenchef erklärte mir das Menü des heutigen Tages und welche Arbeiten am Morgen erledigt werden müssen. Zuerst durfte ich also die Desserts (Organgenmousse) mit Rahm, filetierten Orangenschnitze, und

einem Pfefferminzblatt dekorieren. Schliesslich isst ja das Auge mit! Die Mousse selber wurde bereits am Vortag zubereitet. Anschliessend ging es ans Rüeblichälen. Ganze sechs Kilo Karotten mussten geschält werden. Gott sei Dank waren es grosse Stücke und nicht solche kleinen, welche ich immer bei mir zu Hause kaufe. Diese Karotten wurden dann zuerst durch den Juliette-Schneider der Küchenmaschine zerkleinert und anschliessend im Steamer knackig gedämpft. Gebraucht werden sie in den nächsten Tagen für einen Rüebli-Salat. Gedämpftes Gemüse sei leichter verdaulich als Rohkost, sagte man mir. Dies betrifft vor allem betagte Personen.

Es gibt zwei Arbeitsschichten in der Küche der «Sunnhalde». Die erste Schicht geht von morgens 7.00 bis 16.00 Uhr, und die zweite Schicht dauert von 9.00 bis 18.00 Uhr. Um 9.00 Uhr hat dann der zweite Koch seinen Dienst angefangen. Es ist dies Balsingam Kapilaravi. Er kommt aus Sri Lanka und ist in der «Sunnhalde» bekannt für seine feinen Salate mit delikaten Saucen. Auch bringt er einen sri-lanka Touch in die Küche der «Sunnhalde» mit, welcher alle begeistert.

Nun ging es daran, das Fleisch anzubraten. Das Kalbfleisch für das Rahmgeschnetzelt wurde in einem riesigen Gastrobehälter angebraten, anschliessend wurden Zwiebeln beigefügt, und das ganze



Küchenchef Manuel Nitka, Astrid Barben und Balsingam Kapilaravi

wurde mit Wasser, etwas Weisswein und Rahm abgelöscht. In der Zwischenzeit hat Manuel in einem grossen Topf den Kartoffelstock zubereitet und die Beilage Bohnen für den Steamer bereit gestellt.

Die Zeit verging wie im Fluge. «Willst du auch eine Pause machen», fragte man mich. «Es ist 10.00 Uhr».

Nach der Pause wurde die Fenchelcremesuppe püriert und gesiebt, damit keine fasrigen Stücke in der Suppe bleiben. Die Cordon bleus, welche diese Woche auf dem Menüplan als Wochenhit stehen, wurden vorbereitet, paniert und angebraten und im Steamer zu Ende gegart.

Um 12.00 Uhr ging es dann los. Die Bewohnerinnen und Bewohner sassen bereits an ihren Plätzen und warteten auf das Essen. Ich durfte die Suppe ausschenken. Zuvor gab es noch ein Reporting von Sabine Künzli mit ihrem Team. Änderungen wurden besprochen, wie z.B. die Frage, wer eine Allergie aufweist und wie die nächsten Anlässe geplant werden.

Nach dem Essen zeigten die leeren Teller, dass es allen geschmeckt hatte. Ein Kompliment an die Küche!

Nach der Mittagspause wurden dann bereits die Vorbereitungen für das Nachtessen und das morgige Mittagessen getroffen: Zwiebeln geschnitten, Pinienkerne angebraten und die Vanillesauce für das Nachtessen vorbereitet. Der Schoggikuchen für den nächsten Tag musste ebenfalls noch gebacken werden.

Ich habe mitbekommen, dass es wichtig ist, dass man über gute organisatorische Fähigkeiten verfügt, da es oft darum geht, mehrere Aufgaben gleichzeitig zu erledigen. Ebenfalls sollte man über gute Kommunikationsfähigkeiten verfügen. In der Küche und im Service eines Seniorenzentrums zu arbeiten, bedeutet, den Alltag von Menschen zu bereichern. Während der Arbeit hat man viel mit den Bewohnerinnen und Bewohnern zu tun, die für ihre Tätigkeit dankbar sind. Man braucht Freude an der Begegnung mit Menschen, einem respektvollen Umgang mit ihnen und Interesse für Lebensmittel und Hauswirtschaft. Die Verantwortlichkeit ist gross für das Wohlbefinden und die Gesundheit der Bewohnerinnen und Bewohner. Der Tag wird so abwechslungs-

reich und ausgesprochen sinnvoll und bereichernd.

Ein Riesenlob und Dank geht an Sabine Künzli, Manuel Nitka und ihre Teams für die grossartige Begleitung und für die Erfahrung, die ich machen durfte. Gerne komme ich wieder einmal vorbei.

Machen Sie sich doch selber ein Bild von unserem Bistro Soleil in der «Sunnhalde». Kommen Sie vorbei und geniessen Sie ein feines Mittagessen oder auch nur einen Kaffee mit selbst gemachten Kuchen. Sie werden begeistert sein!



Röstbrot für den Salat beim Abkühlen



Salatputzen im grossen Stil



Vorbereiten des Hauptgangs: Cordon bleu