



Wenn sich am Essen und an der Esskultur in den Pflegeheimen etwas ändern soll, müssen die Teams in Küche und Pflege an einem Strang ziehen. Die Erfahrung im Maria-Martha-Stift in Lindau zeigt, dass es trotz mancher Schwierigkeiten funktioniert, dass alle Beteiligten am Ende zufriedener sind – und besser essen.

## Essen wie im Vier-Sterne-Restaurant

**Michael Ganß**

„Gutes Essen hat Pfiff! Ist fein fürs Auge angerichtet und muss schmackhaft sein. Dann esse ich gerne“, sagt Anke Franke, Heimleiterin und Geschäftsführerin der Diakonie Lindau. Nicht nur für sich selbst hat sie diese Ansprüche, sondern auch an das Essen, welches im Maria-Martha-Stift serviert wird. Denn auch die Bewohner sollen gerne und genussvoll essen. Um dies zu erreichen, macht sich

das gesamte Team viele Gedanken rund ums Essen und Kochen und hat durchweg eine große Offenheit, immer wieder auch neue Wege zu gehen.

### Fortbildungen eröffnen neue Ideen

Fortbildungen sind hilfreich für einen Perspektivenwechsel und eröffnen dem Team neue Möglichkeiten. „Nachdem unser Koch auf einer Weiterbildung zum Heimkoch ‚Kost in Form‘ kennengelernt hat, stellte er sie uns allen vor, indem er ein Essen entsprechend für uns zubereitete. Übers Probieren erschloss sich uns

*Im Maria-Martha-Stift lässt sich mit einem Pflegesatz von nur 4,52 Euro eine gute Ernährung finanzieren.*