

„Wenn wir von einem Bewohner wissen, dass er gerne kocht, wird er von den Mitarbeitern ermuntert, es zu tun und auszuprobieren. Wir bieten ihm dazu unsere Unterstützung an.“

die besondere Qualität. Darüber vermittelte sich den Mitarbeiter aus Küche und Pflege, warum wir das trotz des hohen Aufwands machen. Ist dies nicht allen Mitarbeitern präsent, funktionieren solche Ansätze nicht gut.“ „Kost in Form“ umzusetzen, war dann gar nicht so einfach. Es im Seminar zu lernen, ist etwas anderes, als es im Alltag umzusetzen. Frau Franke erinnert sich: „In der Anfangszeit sah die Küche immer aus wie ein Schlachtfeld. Viel Arbeit blieb für die zweite Schicht liegen. Es spricht fürs Team, das dieses durchgetragen und nicht aufgegeben hat. Es braucht einfach Zeit, bis so etwas in den Alltag integriert ist, und es braucht die Bereitschaft zu lernen.“ Der Koch des Maria-Martha-Stifts hat dann zwei Wochen bei Profi Herbert Thill für diese Darreichungsform hospitiert, um sich die Handhabung und Herstellungsabläufe praxisnah anzueignen.

Dass auch die Mitarbeiter aus dem Küchen- und Hauswirtschaftsbereich sich fortbilden und schulen, ist für Frau Franke unerlässlich für eine gute Arbeit der Einrichtung. Vor allem trägt sie maßgeblich zur hohen Motivation der Mitarbeiter bei, die sie jeden Tag erleben kann. Haben Mitarbeiter die Möglichkeit nicht, sich weiter zu qualifizieren, entsteht schnell Frustration.

Preise wollen gewonnen sein

Die Prämierung des Maria-Martha-Stifts Lindau im Wettbewerb „gesund.gekocht.gewinnt“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, zeigt, dass die hohe Motivation des Küchenpersonals zu einer ausgezeichneten Verpflegung der Bewohnerinnen führt. Von 107 am Wettbewerb beteiligten Heimen ist das Maria-Martha-Stift mit vier weiteren Einrichtungen für sein Ernährungskonzept prämiert worden. Mit Stolz haben alle Küchenmitarbeiter die Prämierung in München persönlich entgegengenommen. Mit ein wenig Stolz in der Stimme erzählt mir auch die Bewohnerin Rosalia Kölzer als Erstes von dem gewonnenen Preis und lobt Koch und Küche. Ein Lob unter Kollegen. Viele Jahre war sie Köchin in einem Erholungsheim der Deutschen Bahn-AG. Jeden Tag hat sie 180 Essen auf den Tisch gebracht und freut sich noch heute darüber, dass sie von ihren Gästen viel Anerkennung für ihre Küche bekommen hat. Als ich sie frage, ob sie noch in der Heimküche mitarbeiten würde, winkt sie ab, „Da ist kein Platz für mich“, und sie möchte auch nicht mehr arbeiten. Lieber fachsimpelt sie mit den beiden Köchen.

Ruth Laukner findet es gut, dass die Köche ihr aufmerksam zuhören, wenn sie mal Kritik am Essen hat und dass ihre Anmerkungen berücksichtigt werden. Hierdurch fühlt sich die Seniorin ernst genommen.

Lässt sich eine gute Ernährung überhaupt finanzieren? Im Maria-Martha-Stift gelingt dies mit einem

Verpflegungssatz von 4,52 Euro. Die 89-jährige Hildegard Hechelmann behauptet von sich, dass sie ein Genussmensch sei und sich gerne mit einem guten Essen verwöhnt. Sie sagt: „Ich esse gerne im Maria-Martha, weil es einfach gut schmeckt, abwechslungsreich ist und immer frisch zubereitet wird.“

Kochen, Essen und Tischkultur im Haus – keine Nebensache!

„Ein wichtiges Ziel ist für uns, den Menschen beim Essen so lange es geht und so umfassend wie möglich ihre Selbstständigkeit zu erhalten. Dazu werden die Bewohner auch in die Gestaltung des Menüplans eingebunden. Gemeinsames Kochen mit den Bewohnern findet in den Wohnbereichen im Rahmen der Betreuung statt.“

Frau Franke erzählt von einer Dame, die regelmäßig übers Essen gemotzt habe: „Sie könne viel bessere Käsespätzle machen. Wir haben mit ihr gesprochen und dann ist eine Mitarbeiterin mit ihr auf den Markt gegangen, den richtigen Käse zu kaufen. Nach dem Markt ist sie in die Küche und hat zusammen mit dem Koch für alle 90 Bewohner Käsespätzle gekocht. Die waren dann so, wie sie sie von früher kannte. Mittags war sie glücklich, aber auch richtig geschafft. Sie meinte dann auch, dass sie nicht mehr für so viele kochen wolle. Verändert hat sich, dass sie seitdem der Küche viel mehr Wertschätzung entgegenbringt. Da sie gerne kocht und noch viel mehr Rezepte kennt, hat sie kürzlich in einem Wohnbereich für zwölf Bewohner Fleischrouladen gemacht. Dabei wurde sie von den Mitarbeitern unterstützt, und obwohl ihr viel geholfen werden musste, war sie hinterher sehr stolz auf sich. Wenn wir von einem Bewohner wissen, dass er gerne kocht, wird er von den Mitarbeitern ermuntert, es zu tun und auszuprobieren. Wir bieten ihm dazu unsere Unterstützung an.“

Für eine familiäre Atmosphäre bei den Mahlzeiten setzen sich die Mitarbeiter mit an die Tische. So kann gemeinsam gegessen werden. Während dieses gemeinsamen Essens unterstützen sie die Bewohner, die Hilfe benötigen.

Mitunter ist es schwierig, in den Wohngruppen eine schöne Essensatmosphäre in Gemeinschaft zu schaffen und zu halten, wenn bedingt durch die Demenz bei einzelnen Bewohnern die Tischmanieren leiden.

Wenn es schwierig wird

Kneift ein Mensch mit Demenz beispielsweise beim Essen anreihen die Lippen zusammen, versuchen die Mitarbeiter, den Grund herauszufinden. Anke Franke „Es kann sein, dass er keinen Lebenswillen mehr hat und dass das Lippenzusammenpressen Ausdruck dafür ist. Aber es kann auch heißen, ich habe Schmerzen. Es

