

Lichtblick

2/18

CARITAS REGIONAL
FÜR MENSCHEN IN
MANNHEIM

DR. ROMAN NITSCH

Vorstand

Caritasverband Mannheim



Liebe Leserinnen und Leser,

Essen hält Leib und Seele zusammen. Aber nicht nur das: Es stiftet auch Gemeinschaft. Miteinander essen ist eine ganz ursprüngliche Form menschlichen Zusammenseins und hat auch eine religiöse Dimension. Wie oft ist in der Bibel vom gemeinsamen Essen die Rede, von Festmählern, Gastfreundschaft und Tischgemeinschaften.

Die Versorgung mit Essen ist ein wichtiger Teil der Arbeit des Caritasverbandes Mannheim. Es ist heute nicht mehr selbstverständlich, dass in Wohn- und Pflegeheimen direkt vor Ort gekocht wird. Groß-Caterer, die vorgefertigtes Essen anliefern, können in der Regel günstiger produzieren. Der Caritasverband Mannheim leistet sich diesen „Luxus“, weil er Lebensqualität bedeutet. Es kann auf individuelle Wünsche eingegangen werden.

Essen muss schmecken, es soll aber auch gesund sein, und es soll im besten Fall mit Zutaten zubereitet werden, die ökologisch hergestellt und fair gehandelt sind. Das mit dem Zwang zur Wirtschaftlichkeit zu vereinbaren, ist eine große Herausforderung. Um hier die beste Balance zu finden, hat der Caritasverband in den letzten Jahren nicht nur in die Küchentechnik, sondern auch in externe Beratung und neue Software für Kalkulation und Einkauf investiert.

Eine neue spannende Herausforderung hat der Caritasverband mit dem Miteinander-Restaurant Landolin im neuen Caritas-Zentrum St. Franziskus angenommen. Ein großes öffentliches Restaurant mit Mittags- und Abendöffnung und anspruchsvoller Küche zu führen, ist an und für sich schon eine Aufgabe. Das Landolin hat zusätzlich den Anspruch, als Inklusionsbetrieb behinderte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter miteinzubeziehen. In den zwei Jahren seines Bestehens ist es zu einem kaum mehr wegzudenkenden Bestandteil des Caritas-Zentrums im Herzen des Waldhof geworden, zu einem beliebten Treffpunkt für Gäste von innerhalb und außerhalb des Hauses. Kommen Sie doch einmal vorbei und erleben Sie es selbst!

IMPRESSUM

Herausgeber:

Caritasverband Mannheim e.V.

B 5, 19a

68159 Mannheim

Telefon (06 21) 1 26 02-0

Telefax (06 21) 1 26 02-88

E-Mail: info@caritas-mannheim.de

Internet: www.caritas-mannheim.de

Redaktion: Gabriela Crisand (gabriela.crisand@caritas-mannheim.de)

Gestaltung: Julia Koch

R. Nitsch

HORST SCHROFF SENIORENPFLIEGEZENTRUM

Auf die individuellen Bedürfnisse eingehen

„Es sind nicht die Mahlzeiten allein, die gut schmecken und abwechslungsreich sein sollen“, weiß Heike Zeyer-Stumpf, Hauswirtschaftsleiterin im Horst Schroff SeniorenPflegeZentrum. Sondern Ambiente, Präsentation und Stimmung am Tisch spielen eine große Rolle – das Auge isst eben mit. „Außerdem bekommt der Tag eine Struktur für die Bewohner“, hebt Heimleiterin Dagmar Hinterberger die Bedeutung der Mahlzeiten hervor.

„Die Bewohner freuen sich aufs Essen und richten ihren Tag danach aus“, fügt Heike Zeyer-Stumpf hinzu. „Wir achten auf die Zubereitungsart und versuchen, die Wünsche der Bewohner nach bestimmten Gerichten zu erfüllen.“ Es gibt eine Speiseplangruppe, die sich fünf bis sechs Mal im Jahr trifft. Die Pflege und die Hauswirtschaft, der Koch sowie die Bewohner ziehen hier an einem Strang. Deshalb wurden im Seckenheimer Haus Themenwochen eingeführt wie zum Beispiel die Klösterliche Kräuterküche oder die bayerische Woche.

„Montag ist Süßtag, Mittwoch ist Vegetarier, Dienstag und Donnerstag gibt es Fleischgerichte, freitags Fisch, samstags Eintopf und am Sonntag etwas Besonderes“, beschreibt Zeyer-Stumpf die Wochenstruktur. Außerdem geht die Küche auf die individuellen Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner ein. Beispiele dafür sind Fingerfood für jene, die



Eine Ordensschwester serviert einer Bewohnerin das Mittagessen.

nicht ruhig sitzen können, und ein Frühstücksschaum für alle, die pürierte Kost bekommen.

Insgesamt wird im Haus Wert darauf gelegt, die Bewohner in die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten einzubinden. Dazu gehört Wäsche zusammenlegen, aber auch einmal in der Woche mit den

Seniorinnen und Senioren in den Wohnbereichen einen Kuchen zu backen. Wenn der Duft des frisch Gebackenen durch die Flure zieht, freuen sich alle. Einmal im Monat wird ein Geburtstagskaffee veranstaltet, und künftig sollen in kleinen Gruppen in den Wohnbereichen Geburtstagsessen zubereitet werden.

JOSEPH-BAUER-HAUS / MARIA-SCHERER-HAUS

Essen als Gemeinschaftserlebnis

„Die Mahlzeiten sind das Highlight des Tages“, antwortet Bernd Nauwartat, Leiter des Joseph-Bauer-Hauses, auf die Frage nach der Bedeutung der Mahlzeiten in Seniorenpflegezentren. „Essen hat einen hohen Stellenwert und eine zentrale Bedeutung, es ist ein existentielles Bedürfnis und Genuss, sozialer Treffpunkt und Gemeinschaftserlebnis“, fasst Snezana Manojlovic, Leiterin des Maria-Scherer-Hauses, zusammen. Sie weiß auch, dass Suppen und Kartoffelbrei sehr

beliebt sind, „obwohl die Geschmäcker sehr verschieden sind.“ Regionale Hausmannskost wird generell bevorzugt, und auch jahreszeitliche Speisen wie Spargel im Frühling, Gans zu St. Martin oder Sauerkraut im Winter zählen zu den Favoriten im Maria-Scherer-Haus.

Vegetarisches Essen spielt noch nicht wirklich eine Rolle, „aber es wird viel Gemüse gewünscht, das auf jeden Fall“, sagt Bernd Nauwartat zu den bislang kaum veränderten Essgewohnheiten. Im Jo-

seph-Bauer-Haus arbeiten mehr als zehn Personen in der Küche sowie im Service und sorgen dafür, dass täglich 120 leckere Essen die Bewohner erfreuen. Im Maria-Scherer-Haus sorgen ebenfalls mehr als zehn Küchenmitarbeiter für die Zubereitung von 150 Essen.

Eingekauft werden die Lebensmittel für alle Caritas-Häuser bei einem Großhändler. Die einzelnen Einrichtungen haben außerdem ihre Bäcker und Metzger vor Ort.

Mahlzeiten stehen im Mittelpunkt

Im St. Anna-Haus werden täglich 160 Portionen zubereitet und andere Häuser mitversorgt

Schnitzel mit Pommes, gefolgt von Frikadellen mit Beilagen und Salat sowie Bratwurst mit Kartoffelbrei und Salat – diese Essen führen die Hitliste der Küche im St. Anna-Haus an. 160 Portionen bereitet das fünfköpfige Küchenteam des Wohnheims für psychisch Erkrankte täglich zu.

„Die Mahlzeiten sind ein wesentlicher Bestandteil der Tagesstruktur für unsere Bewohner“, sagt Sandra Haas, Leiterin des St. Anna-Hauses. „Frühstück, Mittag- und Abendessen werden nicht alleine eingenommen, sondern gemeinsam mit den Betreuern, aber auch durch die Heimleitung begleitet.“

Bedingt durch Medikamente, die Heißhunger auf etwas Süßes auslösen, sind die Nachspeisen besonders beliebt. Der Favorit ist Eis, fast so beliebt sind Pudding und Schokoladenriegel.

„Nur ein Bewohner ist Vegetarier, alle anderen bevorzugen Fleisch und Fisch“, berichtet Sandra Haas. „Weniger Bewohner achten auf ihre Essgewohnheiten,“ führt sie fort. Gerade durch Erkrankungen wie Diabetes muss noch besser darauf geachtet werden, um weitere Begleiterkrankungen künftig zu vermeiden. „Dazu müssen wir mit den Betreuern gut in Kontakt sein, um gemeinsam Lösungen zu finden.“

„Ich bestelle regelmäßig das Mittagsessen im Anna-Haus und bin sehr zufrieden.“

Das Preis-Leistungsverhältnis ist unschlagbar, und die Abwechslung stimmt.“

PAUL WEINBENDER

„Ich bin sehr froh, dass es das Angebot gibt, und die Auswahl ist auch super. Am leckersten sind das Hühnerfrikassee, die Kohlroulade und das Omelette.“

CHRISTINE GEISS

MITARBEITENDE DER VERWALTUNG IN B5



Bewohnerin und Heimbeirätin Kornelia Schafhauser (v.l.), Heimleiterin Sandra Haas, Hauswirtschaftsleiterin Rita Schön und Küchenmitarbeiterin Melanie Frey.

Das Küchenteam des St. Anna-Hauses, allen voran Leiterin Rita Schön, versorgt mit dem Angebot nicht nur die Bewohner im Heim, sondern beliefert Bewohner im Haus an der Jesuitenkirche, Mitarbeiter des Caritasverbandes in B 5, die Tagesstätte für Wohnungslose, das Carl-Benz-Seniorenzentrum, das Ursulinengymnasium, das Monikaheim sowie Mitarbeiter und Bewohner, die in der Halleschen Straße auf der Vogelstang beschäftigt sind.

Gesetzliche Änderungen bezüglich der Wohn- und Lebensgewohnheiten in stationären Einrichtungen bringen Vor- und Nachteile mit sich. So wird das Konzept des gemeinsamen Essens in Speisesälen zugunsten der Wohngruppenkonzepte langfristig aufgegeben werden. „Wir sollten bedenken, dass am Wochenende ein gemeinsames Kochen mit den Bewohnern stattfinden kann“, sagt

Sandra Haas und denkt dabei auch an die gemeinsame Planung und den Einkauf. Daneben plädiert sie auch in Zukunft für ein gemeinsames Frühstück, um zusammen in den Tag zu starten.

Die Lieblingessen in den Seniorenheimen

Platz 1

Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

Platz 2

Schlachtplatte mit Sauerkraut und Kartoffelbrei und Bier

Platz 3

Quark/weißer Käse mit Pellkartoffel

IV

Mehr Nachfrage nach Vegetarischem

Im Restaurant Landolin arbeiten Menschen mit und ohne Behinderungen zusammen

Der Favorit heißt Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle. Dicht gefolgt von Brezenschnitzel mit Bratkartoffeln, und auf dem dritten Platz liegt das Cordon Bleu mit Kohlrabigemüse und Kartoffelecken im Restaurant Landolin auf dem Waldhof. Dabei nimmt die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten zu. „Gerade, wenn es um Geburtstage und Jubiläen geht, gewinnt fleischloses Essen an Bedeutung“, berichtet Restaurantleiterin Ute Buß.

Drei ausgebildete Köche, ein Beikoch, drei Aushilfen sowie Personen mit Behinderungen für die Spülküche sind für mehr als 100 Mahlzeiten pro Tag verantwortlich. Das Landolin verköstigt sowohl die Bewohner des Pflegeheims St. Franziskus als auch die Gäste des Hospizes St. Vincent sowie die Seniorinnen und Senioren in der Tagespflege.

Der Mittagstisch ist viel nachgefragt, denn aus den umliegenden Unternehmen kommen die Gäste ebenso wie die Nachbarn oder Rentner aus den Stadtteilen Gartenstadt und Waldhof. „Viele unserer Gäste sind Stammkunden“, freut sich Ute Buß über die hohe Zufriedenheit. „Außerdem essen einige Bewohner aus dem



Beliebt im Landolin: Bratkartoffeln, von Koch Dirk Schmitt natürlich frisch zubereitet.

Haus, die im Caritas-Zentrum wohnen, regelmäßig bei uns.“

Die Lebensmittel werden vorzugsweise regional eingekauft, Metzger, Bäcker und Gemüsehändler sind ebenfalls vor Ort. Das Landolin nennt sich Miteinander-Restaurant, da Menschen mit und ohne Be-

hinderung zusammenarbeiten. Das Restaurant ist ein Integrationsbetrieb – die Hälfte der Mitarbeiter hat eine körperliche oder psychische Beeinträchtigung. „Das Landolin bietet ihnen eine Möglichkeit, am Arbeitsleben teilzuhaben – ganz im Sinne der Inklusion“, erklärt Ute Buß.

MONIKAHEIM

Hausmannskost bevorzugt

Die Mahlzeiten spielen für die Bewohnerinnen und Bewohner im Monikaheim, einem Wohnheim für psychisch Kranke, eine sehr große Rolle. Für viele ist der Speiseplan das Tagesthema schlechthin. Manche warten ungeduldig, bis das Mittagessen von den Fahrern aus dem St. Anna-Haus angeliefert wird.

Der Speiseplan an sich ist unter den Bewohnern ebenfalls viel diskutiert und

ein willkommenes Gesprächsthema. Nach den Lieblingsessen gefragt, fällt die Antwort eindeutig aus: Absoluter Hit im Monikaheim ist Schnitzel mit Pommes, gefolgt von Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Toast Hawaii. Bei den Nachspeisen führt Eis die Hitliste an.

Vegetarisches oder gar Veganes ist bei den Bewohnern nicht gewünscht, sie lieben es ganz traditionell. Mit Hausmannskost

sind alle zufrieden; wenig Experimente, wenig Exotisches wird gewünscht.

Die Bewohner werden von der Küche im St. Anna-Haus voll versorgt. 25 warme Essen werden am Tag geliefert. Der hauswirtschaftliche Bereich sorgt sich um Reinigung, Geschirr, das Abendessen sowie die Versorgung bei Festivitäten wie dem Sommerfest. Denn da wird gegrillt – zur Freude der Bewohner und Besucher.