

Seniorenwohnheim lädt zum zweiten Themenworkshop

Mit praktischen Ideen durch Diätologin Melanie Lindner und einer Führung durch die Kindergartenküche in Bischofshofen hat AVOS das Projekt „Guten Appetit“ – gefördert bzw. kofinanziert vom Fonds Gesundes Österreich und dem Gesundheitsressort des Landes Salzburg – fortgesetzt.

Ein möglichst großes Netzwerk, gemeinsamer Austausch und die Chance, laufend voneinander zu profitieren – diese Idee steckt hinter dem Projekt „Guten Appetit“. Dabei treffen sich Vertreterinnen und Vertreter aus insgesamt zehn Seniorenwohnheimen aus ganz Salzburg immer an unterschiedlichen Standorten um Vorträgen zu lauschen, sich weiter zu vernetzen und um zu sehen, wie etwa die Kombination der Speisen für Seniorinnen und Senioren und Kindergartenkinder mit möglichst wenig Aufwand bewältigt wird. Gesund und bedarfsgerecht für alle Zielgruppen funktioniert auch in einer gemeinsamen Küche. Bischofshofen ist jedoch, was das betrifft, ein Spezialfall: Hier gibt es direkt im Kindergarten eine Extra-Küche.

Grob faschiert essen Kinder auch Sauerkraut

„Pro Tag bereiten wir an diesem Standort rund 190 Essen zu“, erzählt Küchenmeister Horst Rossin. Der große Vorteil dabei: „Hier oben können wir ganz auf die Kinderwünsche eingehen.“ Generell passe der Geschmack von Jung und Alt beim Essen oftmals nicht zusammen. Während die Älteren etwa oft auch gerne Beuschel essen würden, könne man diese Speise Kindern kaum servieren. „Beim Sauerkraut haben wir uns allerdings etwas einfallen lassen. Wenn wir es grob faschieren, kommt es bei den Kindern ganz gut an – und so essen sie es auch“, sagt Rossin. Der Speiseplan in der Kindergartenküche ist auf acht Wochen festgelegt, was sich mit einem Mittagsmenü täglich gut bewältigen lässt.

Knorpelfisch dient der Sicherheit

Darüber hinaus verfügt die Küche im Kindergarten über ein eigenes Lebensmittelmagazin – alles wird frisch gekocht. Auch Bedenken seitens der Eltern werden ernst genommen: Um zu verhindern, dass es mit Gräten zu Problemen kommt, wird für die Kindergartenkinder beim Fisch auf Seeteufel zurückgegriffen. „Dieser Knorpelfisch funktioniert hervorragend“, sagt der Küchenmeister. Beim Fleisch werden am Standort weder Schwein noch Pute zubereitet. Was Rossin besonders freut: „Die Kinder kommen oft auch in die Küche und holen sich zwischendurch kleine Leckereien.“

„Pürierte Speisen unbedingt vorher probieren“

Im Vorfeld der Führung hat Diätologin Melanie Lindner im Seniorenwohnheim ihren Workshop „Einführung in die Kostformen abgehalten“. „Vor allem Kau- und Schluckbeschwerden nehmen im Alter zu, Schluckstörungen sind ernst zu nehmen“, betont sie. Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor Ort hat es dabei auch zahlreiche Tipps zu Vollkost, leichter Vollkost, Diabetes mellitus, vegetarischer Kost und Breikost gegeben. Besonders wichtig dabei: „Auch pürierte Speisen sollten unbedingt vorher in der Küche ausprobiert werden!“

Fotos:

Senioren_Bischofshofen_(Manuel_Bukovics) (7).jpg – Küchenmeister Horst Rossin zeigt seinen Fachkolleginnen und Fachkollegen die Küche im Kindergarten Bischofshofen. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

Senioren_Bischofshofen_(Manuel_Bukovics) (6).jpg – Küchenmeister Horst Rossin zeigt seinen Fachkolleginnen und Fachkollegen die Küche im Kindergarten Bischofshofen. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

Senioren_Bischofshofen_(Manuel_Bukovics) (5).jpg – Ernährungsberaterin Melanie Lindner im Gespräch mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Küchenführung. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

Senioren_Bischofshofen_(Manuel_Bukovics) (3).jpg – Die Küche im Kindergarten verfügt über ein eigenes Lebensmittelmagazin. Vor Ort wird alles frisch zubereitet. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)

Senioren_Bischofshofen_(Manuel_Bukovics) (8).jpg – Im Bild von links: Ernährungsberaterin Melanie Benzinger, Küchenmeister-Stv. Grete Fritz, Küchenmeister Horst Rossin und AVOS-Gesundheitsreferentin Simone Sommerauer. (Foto: AVOS/Manuel Bukovics)