

Die Blumenau

Die Blumenau

INFORMATIONEN AUS DEM ALTERS- UND PFLEGEHEIM BLUMENAU | 1/2023





Unsere Blumenau Küche

Gerne möchten wir Ihnen Einblick geben in unsere Küche und unser Angebot rund um die Gastronomie.

Die Atmosphäre wie auch Raum- und Tischgestaltung prägen die Mahlzeiten und tragen zu Appetit und Wohlergehen bei. Die Mitarbeiterinnen des Küchenteams kennen alle Bewohnerinnen und Bewohner persönlich und orientieren sich an ihren Gewohnheiten und Wünschen. Sie schätzen die persönlichen Begegnungen und haben ein offenes Ohr für ihre Anliegen. Gemeinsam mit der Heimleitung sind sie die Gastgeberinnen.

Der Speisesaal und im Sommer die angrenzende Terrasse laden zu entspannten Mahlzeiten ein. Essen spricht alle Sinne an, wenn am Sonntagmorgen der Duft von frischgebackenem Zopf das Haus erfüllt oder mittags die angedünsteten Zwiebeln den brutzelnden Braten ankündigen, werden Erinnerungen geweckt und dem einen oder anderen läuft das Wasser im Munde zusammen.

Das Angebot

Das abwechslungsreiche Mittags- und Abendmenü wird über die Bildschirme in den Häusern Blumenau und Flieder bekanntgegeben.

Mit dem Buffetwagen werden die Mahlzeiten an den Tischen präsentiert und auf Wunsch serviert. So können Essgewohnheiten, Vorlieben und Abneigungen wahrgenommen, aber auch auf verändertes Essverhalten reagiert und individuell Rücksicht genommen werden. Die persönliche Begegnung ermöglicht Bewohnerinnen und Bewohnern Lob und Kritik direkt an die richtige Person zu richten. Die Nähe zu unseren Gästen, das Zuhören und Beobachten motiviert. Die Köchinnen lassen sich dadurch zu neuen Ideen oder alten Rezepten inspirieren.

Die gute Zusammenarbeit zwischen den Teams der Küche, Pflege und Hauswirtschaft bildet eine wichtige Basis. Um den Alltag im Pflegebereich kennenzulernen, war unsere Küchenchefin Anita Grob schon gemeinsam mit den Pflegenden unterwegs. Umgekehrt ist das Küchenteam für Einblicke interessierter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus allen Bereichen offen. Ein reger Austausch zwischen Mitarbeitenden findet beim gemeinsamen Mittag- und Nachtessen statt.

In unserer Küche werden die Mahlzeiten täglich frisch zubereitet. Wir bevorzugen regionale, frische Produkte: Das Brot liefert der Bäcker aus dem Dorf, die Milch stammt vom Bauern, die Eier kommen vom nahegelegenen Hühnerhof und das Fleisch wird zweimal wöchentlich frisch geliefert. Eines unserer Ziele ist es, möglichst ressourcenschonend zu arbeiten und Foodwaste, das heisst Speiseabfälle, zu vermeiden.



Krankheiten oder medikamentöse Behandlungen können den Appetit und das Interesse am Essen mindern. Gründe dafür können eine eingeschränkte Bewegungsfähigkeit, Schluckschwierigkeiten oder eine veränderte Sinneswahrnehmung sein. Bei Bedarf werden in der Küche Fingerfood-Kreationen oder pürierte Kost angerichtet. Es ist uns sehr wichtig, vorhandene Fähigkeiten von Bewohnerinnen und Bewohnern so lange wie möglich zu erhalten und die Teilhabe am gemeinsamen Essen zu ermöglichen.

Die Mahlzeiten

Für einen guten Start in den Tag steht morgens alles auf dem Buffetwagen bereit: frisches Brot vom Bäcker, Konfi und Butter, Käse aus der Region, sowie täglich frisch zubereiteter Fruchtsalat, Joghurt und Birchermüesli. Sonntags werden zusätzlich 3-Minuten-Ei, Rührei oder hausgemachte Säfte serviert. Frühaufstehern ist es möglich schon um 6 Uhr zu frühstücken, wenn der Magen knurrt. Gegen einen kleinen Komfortzuschlag können die Mahlzeiten auch im Zimmer eingenommen werden.

Mittags geht dem Hauptgang eine Suppe voraus, oftmals von einem kleinen Salat begleitet. Zum Schluss kommt ein feines, hausgemachtes Dessert.

Beim Mittags- und Abendmenü gibt es Varianten für Vegetarier oder Personen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Am Geburtstag kann sich jede Bewohnerin und jeder Bewohner das persönliche Lieblingsmenü wünschen. Das geht vom Milchreis mit Kompott über Kalbssteak an Morchelsauce bis zur exotischen

Paella mit Muscheln. Es ist das besondere Privileg und die Freude unseres Küchenteams, die Geburtstagswünsche zu erfüllen.

Gemeinsam schmeckt es besser

Gemeinsames Essen verbindet. Es dient nicht nur der Ernährung, sondern steht auch für Geselligkeit, Austausch und Wohlbefinden.

Bewohnerinnen und Bewohnern ist es möglich, mit Angehörigen oder Freunden ihren Geburtstag zu feiern oder auch ein gemeinsames Essen zu genießen.

Bei einer Informationsversammlung anfangs Jahr haben verschiedene Stimmen von Bewohnerinnen und Bewohnern den Wunsch nach gemeinsamen Mahlzeiten bekräftigt: «Gemeinschaft erleben», «Die festen Essenszeiten strukturieren den Tag», «weniger Gläuf bei festgelegten Essenszeiten».

Das ganze Jahr gibt es immer wieder besondere kulinarische Höhepunkte. Den Frühling starten wir mit einer Bewegungswoche, welche die Küche mit ihren leichten mediterranen Menüs begleitet. Ein reichhaltiger Osterbrunch, ein Grillfest auf der Terrasse oder eine «Metzgete» im Herbst stehen genauso auf dem Speisekalender, wie ein wahrhaftes Fondue.

Gerne laden wir die Bewohnerinnen und Bewohner bei Anlässen zu gemeinsamen Apéros ein. Sonntägliche Überraschungen wie Glacé-Nachmittage, saisonale Früchtebowlen im lauschigen Garten oder Waffelnbacken mit Wienerkaffee runden unser kulinarisches Angebot ab.



Es gibt immer wieder Bewohnerinnen und Bewohner, welche kleinere Aufgaben übernehmen möchten. Das Rüsten von Gemüse oder das Abräumen und Aufräumen von Geschirr sind für sie eine Abwechslung im Alltag.

Lea Graf, Anita Grob und das Leitungsteam

Die Kochgruppe

Einmal im Monat treffen sich sechs bis acht Bewohnerinnen und Bewohner in der Fliederküche zum gemeinsamen Kochen, Essen und Geniessen.

Unser Menü besteht jeweils aus Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert, dazu gehört auch ein Kaffee mit Schlagrahm. Die Teilnehmenden bestimmen das Menü. Die Lieblingssuppe ist eine Bouillon mit feingeschnittenem Gemüse, die Hauptspeise variiert von Fisch, über Rehschnitzel bis zu Ofentori oder Ziegenkäsejalousie. Wir haben schon vieles ausprobiert. Der Favorit beim Dessert ist die Tarte Tatin mit Äpfeln oder Birnen.

Diese Aufgabe erfüllt mich. Ich liebe das Zusammensein mit den Bewohnerinnen und Bewohnern, den Austausch, ihren Humor, ihre unterschiedlichen Lebensgeschichten und genieße mit ihnen das frisch zubereitete Essen in froher Gesellschaft.

Das ist eine schöne Abwechslung zu meiner Arbeit in der Hauptküche.

Theresia Städler-Signer, Köchin

Backen weckt Erinnerungen

Beim gemeinsamen Backen werden Erinnerungen wach und viele Bewohnerinnen und Bewohner erzählen aus ihrer Kindheit oder aus der Zeit, als sie zusammen mit ihren Kindern gebacken haben. Wir sprechen über unsere Lieblingskuchen oder «geheime» Rezeptzutaten, wie ein Schuss Rum ... Für mich ist es anspruchsvoll, den Überblick zu behalten, so dass alle etwas zu tun haben. Es ist schön zu beobachten, wie begeistert alle mithelfen. Der Kuchenteig muss natürlich auch probiert werden. Sicher ist es für unsere fleissigen Bäcker und Bäckerinnen ein gutes Gefühl etwas zu erschaffen und das fertige Produkt gemeinsam geniessen zu können.

Nina Ziegler, Fachfrau Gesundheit, 2. Lehrjahr





Mitarbeiter-Menü

Mitarbeiter-Menü

Einmal im Jahr bringen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihre Ideen bei der Menügestaltung ein. Diesen Frühling durften wir ein persönliches Lieblingsmenü oder ein typisches Essen aus unserer Heimat zusammenstellen. Wir informierten die Köchin zur Zubereitung oder kochten sogar selbst mit. Wir stellten das spezielle Mittagessen den Bewohnerinnen und Bewohnern vor und servierten dieses gemeinsam mit dem Küchenteam.

So lernten uns die Bewohnerinnen und Bewohner von einer anderen Seite kennen.

Bündnergratin und hausgemachte Quarktorte von Seraina, original spanische Paella mit Crema Catalana von Juana oder gefülltes Fladenbrot mit Falafel und Fatuschsalat von Ayah standen ebenso auf dem Menüplan wie selbstgemachte Frühlingsrollen mit Chicken Curry und Lami-Grahamdessert von Catherine oder tibetische Teigtaschen «Momos» von Choeying.

Bukurije Ferati, Mitarbeiterin Pflege und Hauswirtschaft

„ In der Kochgruppe kann ich noch selbst am Herd stehen und in der Pfanne rühren. Das ist es, was mir so gut gefällt. R. Auenheimer

„ Ich kann nicht kochen und wollte zu Beginn nicht mitmachen. Doch es braucht auch Leute, die Rüsten – da bin ich dabei! H. Reiser

«Momo Tag»

Im Rahmen der Mitarbeiter Aktion der Küche habe ich am Muttertag, dem 14. Mai, «MOMOs» für unsere Bewohnerinnen und Bewohner gemacht. Diese Teigtaschen sind ein Nationalgericht meines Heimatlandes Tibet. Die frische Zubereitung ist sehr zeitaufwendig, daher sind meine Eltern zum Helfen in die Blumenau gekommen. Gemeinsam haben wir fünf Stunden Teigtaschen geformt!

Das Momo-Mittagessen habe ich gemeinsam mit der Köchin im Speisesaal unseren Gästen serviert. Überraschend für mich war die Reaktion der Bewohnerinnen und Bewohner. Ich dachte sie wären etwas zurückhaltend und nicht gewillt neue Dinge auszuprobieren. Zum Glück waren sie aber sehr offen und gespannt auf das Ergebnis unserer Arbeit. Es hat ihnen sehr geschmeckt. Es war schön unsere Bewohnerinnen und Bewohner zu bekochen. Ein Gefühl der Zusammengehörigkeit entstand, obwohl unser Hintergrund unterschiedlich ist.

Für meine Eltern und mich war es ein tolles Erlebnis und wir haben uns gefreut, dem Betrieb mit unserem Menü etwas Kleines zurückzugeben. Vielen Dank an die Küche und die ganze Blumenau!

Choeying Anzin, Fachfrau Gesundheit, 3. Lehrjahr

„ Wir dürfen immer das Menu fürs kommende Mal auswählen. Es ist interessant, etwas Neues auszuprobieren. Ich habe immer gerne gekocht. In der Kochgruppe genieße ich das Zusammensein, wir haben es lustig. S. Mürger

„ Die entspannte, lockere Stimmung in der Kochgruppe erfreut mich. Das Kochen gibt mir das Gefühl, für etwas da zu sein. H. Hiestand

Infos, Termine

Infos und Termine

UNSERE NÄCHSTEN TERMINE

bis Ende Oktober		Bilderausstellung «Lichtblicke» von Tatiana Bieri
So 29. Oktober 2023	14.00 Uhr	Konzert des Männerchors Juckern-Saland
Mi 13. Dezember 2023	14.30 Uhr	Konzert des Frauenchors Juckern-Saland
Sa 23. Dezember 2023	14.00 Uhr	Weihnachtsfeier mit Apéro riche für Angehörige
Fr 22.–So 24. März 2024		Stand der Blumenau an der Gewerbeschau Bauma
Mi 22. Mai 2024	14.00 Uhr	Hinwiler Kinderzirkus «HiKiZi» kommt in die Blumenau
Sa 22. Juni 2024		Jubiläumsfest 130 Jahre Blumenau
So 23. Juni 2024		Gottesdienst im Rahmen des Jubiläumsfestes

Offene Stellen

finden Sie auf unserer Homepage

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind das Herzstück der Blumenau. Möchten Sie Teil davon sein? Rufen Sie uns gerne an, um Näheres zu erfahren oder senden Sie Ihre Bewerbung.

Wir freuen uns auf Sie!

Freie Plätze für Tagesgäste

- Gemeinschaft erleben
- Abwechslung im Alltag
- den Tag geniessen
- professionelle Pflege und Betreuung
- individuelle Zeitvereinbarung (Montag bis Sonntag)



Tagesgäste sind zu einem Schnuppertag herzlich eingeladen

Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme



Alters- und Pflegeheim
Blumenau
Blumenauweg 9
8494 Bauma

Telefon 052 386 13 48
altersheim@blumenau.ch
www.blumenau.ch