

Maria-Martha-Stift

Warum eine Weiterbildung ein Plus an Genuss bringt

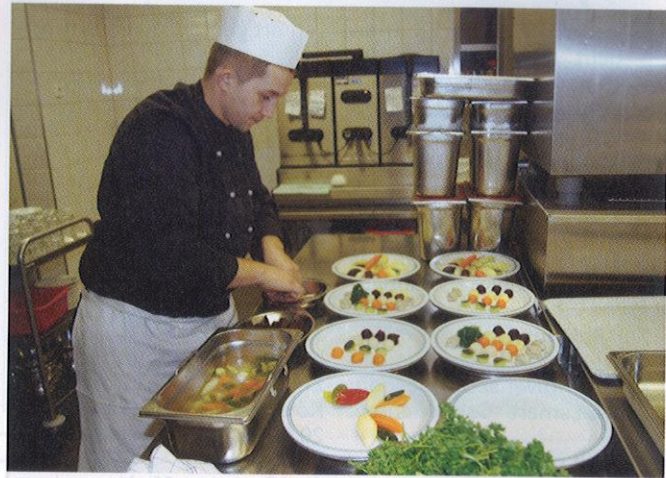
Mit neuen Erkenntnissen aus einer speziellen Zusatzqualifikation bereichert Koch Roger Reinholz ab sofort den Speiseplan im Altenheim Maria-Martha-Stift.

Die Zusatzausbildung zum Heimkoch versetzt den 34-Jährigen in die Lage, den individuellen Bedürfnissen der alten Menschen gerecht zu werden. „Aber egal, ob jemand noch gut alleine essen kann oder die Nahrung aufgrund von Schluckbeschwerden zerkleinert werden muss – es muss so zubereitet und angeboten werden, dass es für alle ein Genuss ist. Eben mit Liebe gekocht“, sagt Roger Reinholz.

Zu den Lerninhalten der einjährigen berufsbegleitenden Ausbildung beim renommierten Experten für Heimer-nahrung Markus Biedermann zählte zum Beispiel die Zubereitung von Smoothfood und Fingerfood. Dabei wird Nahrung so aufbereitet und dargeboten, dass sie leicht zu greifen und angenehm zu schlucken ist. „Dabei spielt auch die Optik eine große Rolle“, sagt Reinholz und betont, dass selbst stark zerkleinerte Nahrung in ästhetischer Form angeboten wird.

Ein wichtiges Element der Fortbildung war die Erarbeitung eines Projekts. Roger

Reinholz entschied sich für die Gestaltung eines Wochenend-Büffets. „Die Bewohner nehmen sich dabei selbst, was sie mögen“, sagt Reinholz. Eine Mahlzeit sei auf diese Weise ein aktives und weniger passives Erlebnis: Sehen, was es gibt, gezielt auswählen, bewusst genießen. Das Wochenend-Büffet ermögliche es zudem, dass man die Sonderwünsche von Bewohnern berücksichtigen könne. „Wir pflegen den Austausch zwischen Küche und Bewohnern“, betont Reinholz. Das Büffet-Projekt hat so großen Anklang gefunden, dass es im Maria-Martha-Stift zur festen Einrichtung geworden ist.



Roger Reinholz hat sich zum Heimkoch qualifiziert und bereitet den Bewohnern des Maria-Martha-Stifts genussvolle Momente. BZ-Foto: NYF