



# Essen verbindet

Menüwahlgruppen, Rüst- und Kochgruppen, «Güetzele» mit den Kita-Kindern oder gemeinsame Mahlzeiten auf den Abteilungen – Essen verbindet. Dabei geht es um weit mehr als «nur» Essen zubereiten oder konsumieren. Vielmehr stehen Autonomie, Selbstwirksamkeit und Gefühle von Zugehörigkeit und Wertschätzung im Fokus.

Das Zentrum Schlossmatt Region Burgdorf ist spezialisiert auf die Langzeitpflege von Menschen mit Mehrfacheinschränkungen, auf die Demenzpflege sowie auf Notfallaufnahmen und Kurzaufenthalte. Unter demselben Dach sind auch ein Restaurant, ein Tageszentrum und eine Kita vereint. In dem gelebten Generationenkonzept sind von Klein bis Gross, von Jung bis Alt, alle herzlich willkommen. Hier wird gelebt, gelacht, diskutiert und – nicht zuletzt – gemeinsam gekocht und gegessen.

## Vielfalt leben beim Essen

Das Restaurant Schlossmatt ist als Ort der Begegnung konzipiert. Mittags treffen beim «Zmittag» Mitarbeitende, Bewohnende, Angehörige und externe Gäste aufeinander. Am Nachmittag sitzen Bewohnende und Angehörige im Restaurant beisammen, um sich bei einem Kaffee oder einem Glas Wein auszutauschen oder einen Jass zu bestreiten. Mittags und abends verpflegen sich die meisten Bewohnenden auf ihren Pflegeabteilungen. Im Essbereich mit der offenen Küche können sie aus verschiedenen Menüs auswählen; vom Tagesmenü über Wunschkost bis hin zu diätetischen Mahlzeiten. Auf den Demenzabteilungen wird gerne mit Fingerfood gearbeitet. Da an Demenz erkrankte Menschen mit dem Rückgang der kognitiven Fähigkeiten oft auch die Fähigkeit verlieren, mit Messer und Gabel umzugehen, werden Speisen so angefertigt, dass sie «von Hand» gegessen werden können. «Birchermüesli» kann so beispielsweise die Form eines Würfels annehmen.

## Partizipation und sozialer Austausch

Neben dem Essen an sich bietet das Zentrum Schlossmatt auch verschiedene Aktivitäten rund um das Thema «Essen» an. In der «Menüwahlgruppe» treffen sich Bewohnerinnen und Bewohner einmal wöchentlich mit einer Aktivierungsfachfrau, um Kochideen auszutauschen und dem Gastronomie-Team ihre Essenswünsche mitzuteilen. In der «Rüst- und Kochgruppe» werden Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln oder Äpfel für die Grossküche gerüstet und die Bewohnenden kochen – je nach Lust und Laune – neue oder altbekannte Gerichte, beispielsweise einen «chüschtigen» Käsekuchen oder eine «Brönnti Creme» nach Grossmutter Art. Das gemeinsame Tun rund um das Thema Essen weckt Erinnerungen aus der eigenen Biografie. Ziel der Aktivitäten ist es, dass die Bewohnenden ihre vorhandenen Ressourcen entsprechend einsetzen können; dass sie Freude verspüren und die Gelegenheit haben, sich im Alltag einzubringen und auszutauschen.



## Herausforderungen der Zukunft

An den essensbezogenen Aktivitäten auf den Abteilungen können auch die Gäste des Tageszentrums Schlossmatt teilnehmen. Sie besuchen das Tageszentrum, weil sie zuhause alleine oder auf Betreuung und Unterstützung angewiesen sind. Manchmal bereichern zusätzlich die Kinder der Kita Schloss Stern die Gruppen. Dann kochen, backen und essen Jung und Alt am selben Tisch – alle nach den gleichen Regeln. Den Spagat zu machen zwischen den unterschiedlichen Altersgruppen, den differenten Kultur- und Religionszugehörigkeiten und deren Wünschen und Bedürfnissen, zwischen Tradition und Wandel, ist nicht einfach. Künftig werden mit dem Generationenwechsel flexible Essenszeiten und sich verändernde Menüwünsche noch mehr zum Thema. Die im Zentrum Schlossmatt jährlich stattfindenden Kundenumfragen helfen, Trends und Herausforderungen frühzeitig zu erkennen. So sind auch weiterhin wertvolle verbindende, inkludierende und partizipierende Momente durch «Essen» möglich.

Reto Zuberbühler, Leiter Gastronomie, [www.zsburgdorf.ch](http://www.zsburgdorf.ch)

