



«Es kommt so viel zurück»

Interview: Delia Bachmann | Foto: z. V. g.

Was ist Ihr Antrieb, in einem Alters- und Pflegeheim über Jahre so innovativ zu bleiben?

Ein grosser Antrieb ist sicher das junge Team; motivierte Leute, bei denen man merkt, dass sie Freude am Beruf haben. Wenn sich jemand bewirbt, stelle ich klar: «Wegen der Arbeitszeiten müsst ihr nicht kommen.» Zudem arbeiten wir mit spannenden Gartechniken wie Sous-vide, Niedergaren oder Räuchern. Wir stellen Espumas her oder veredeln Fleisch im Vakuum-Tumbler, damit es schön zart wird. Am wichtigsten ist für mich aber die Dankbarkeit und Zufriedenheit der Gäste. Für alles, was man gibt, kommt so viel zurück.

Wurde Ihnen in 35 Jahren nie langweilig?

Nein, nie. Es ist eine spannende, interdisziplinäre Arbeit. Wir stehen mit der Pflege und den Angehörigen in engem Kontakt,

gerade im Palliativbereich, wo es darum geht, die Bedürfnisse am Ende des Lebens bestmöglich zu erfüllen. Dazu gehört mehr als das Zubereiten und Anrichten von pürrierter Kost für Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden. Ein Professor für Palliative Care hat mir einmal gesagt, dass man einem Sterbenden, der sich ein Entrecôte wünscht, diesen Wunsch erfüllen soll – auch dann, wenn er es nicht essen kann.

Seither befolgen Sie diesen Rat?

Ja. Ich habe zum Beispiel jemanden in den Tod begleitet, der starker Raucher war und kaum mehr atmen konnte. Ich habe ihm zehn Tage lang jeden Tag einen Landjäger gebracht, manchmal ass er ihn, manchmal nicht.

Mit welchen Wünschen kommen die Bewohner zu Ihnen?

Am liebsten würden alle das essen, was sie zu Hause hatten. Das geht natürlich nicht, trotzdem decken wir pro Gast durchschnittlich fünf Spezialwünsche ab. Bei der Plauderstunde, die wir vier Mal pro Jahr machen, wird meistens nach rustikalen Sachen wie Leberli und Röstli gefragt. Bei Unverträglichkeiten gibt es auch lustige Erlebnisse. So haben wir 18 Bewohner, die keinen Fisch, aber nur zehn, die keine Fischstäbli vertragen. Ich nenne das Kopfdiät: Wenn ein Gast etwas essen will, zum Beispiel Chabis, dann verträgt er ihn auch. ■



Markus Thommen gibt weiter an **Dennis Schmitt**, Küchenchef im Restaurant Le Murenberg in Bubendorf – mit folgender Frage: **Was inspiriert Sie dazu, täglich auf einem so hohen Niveau zu kochen?**

Mit «Am Pass» führt Salz & Pfeffer das etwas andere Interview. Der Gesprächspartner entscheidet nicht nur, mit wem das Interview in der nächsten Ausgabe geführt wird, sondern bestimmt auch die erste Frage.