SeneCura Gastronomie

EIN RIEBEL MIT APFELMUS GEHT IMMER

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den SeneCura Küchen leisten einen großen Beitrag zum Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner. Sind die gemeinsamen Mahlzeiten doch immer ein Highlight im Tagesverlauf. Thomas Patzwald, Küchenleiter bei SeneCura in Lauterach, gibt Einblick in seinen Arbeitsalltag und besondere Momente.

Warum haben Sie sich entschieden, Koch zu werden?
Ich habe schon als Kind zu Hause in Berlin gerne mit meiner Mutter und Großmutter gekocht. Die Leidenschaft fürs Kochen ist geblieben und ich bin immer noch sehr zufrieden mit meinem Beruf, in dem ich meine Kreativität ausleben kann.

Wie sind Sie nach Vorarlberg und zu SeneCura gekommen?
Nachdem ich schon einige Male zur Saisonarbeit hier war, habe ich mich 2009 entschlossen zu bleiben. Ich fühle mich in Vorarlberg sehr wohl und bin viel in der schönen Natur der Umgebung unterwegs – am liebsten mit dem Crossrad oder wandernd.
Seit Februar 2020 leite ich die Küche im SeneCura in Lauterach. Damals hat gerade die Corona-Pandemie begonnen, eine besondere Herausforderung im neuen Job. Aber man wächst an seinen Aufgaben. Zusätzlich haben wir letztes Jahr auch noch die Umstellung der Küchen

Thomas Patzwald und Wolfgang Fink beim Vorbereiten einer Sauce Bolognese

auf den Betrieb durch SeneCura bewerkstelligt. Ich bin stolz, dass mein Team und ich das so gut geschafft haben. Das hat uns wirklich zusammengeschweißt.

Wie groß ist Ihr Team und für wie viele Menschen kochen Sie täglich?
Zu meinem Team zählen zwei Köche, drei Küchenhilfen und zwei Abwäscherinnen. Wir kochen für die 52 Bewohnerinnen und Bewohner und das Team im Haus. Zusätzlich beliefern wir auch Schulen, Kindergärten und die Lebenshilfe in Lauterach sowie Gemeindebürger:innen mit Essen auf Rädern.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag aus?
Ich bin meist der Erste in der Früh, ich starte zwischen 5.30 und 6.00 Uhr. Dann gilt es, mit den Vorbereitungen für das Mittagessen zu beginnen und Lieferungen entgegenzunehmen. Bis 10.00 Uhr muss das Essen für die Auslieferung bereit sein. Danach stellen wir die Mittagsmahlzeit für die Bewohnerinnen und Bewohnern fertig, die ab 11.30 Uhr in den Wohnbereichen in Buffetform serviert wird. Bis 14.30 Uhr säubern wir die Küche und treffen schon Vorbereitungen für den nächsten Tag. Ich erledige oft noch Bürotätigkeiten und kümmere mich um Bestellungen. Danach wird das Abendessen zubereitet. Abend- und Nachtdienste gibt es hier nicht, an den Wochenenden wechseln wir uns ab. Der Job im Pflegeheim ist krisenfest, das ist uns in den letzten Monaten bewusst geworden.

Was schätzen Sie an der Arbeit im Seniorenheim? Was macht sie besonders?
Ich mag den Kontakt zu den Bewohnerinnen und Bewohnern. Einige schauen immer wieder bei uns vorbei und wünschen sich ihr Leibgericht. Da tun wir alles, um das noch individuell unterzubringen. Sehr beliebt ist z. B. das Riebel mit Apfelmus. Wenn ich am Wochenende Dienst habe, nehme ich mir gerne Zeit und gehe beim Mittagessen mit den Seniorinnen und Senioren plaudern. Da höre ich, wie's ihnen geht, wie das Essen schmeckt, welche Wünsche sie haben. Bei uns ist es sehr familiär, wir kennen die Menschen, für die wir kochen. Bei der Zubereitung gilt es zu beachten, dass wir bei Bedarf die Speisen besonders weich kochen, aber sie trotzdem schön in Form bleiben sollen. Spezielle Kost gibt es für Menschen mit Diabetes und auch Breikost lässt sich schmackhaft und formschön zubereiten. Das Essen ist eines der Highlights im Tagesablauf, da soll alles passen.

Ein Teil des Küchenteams: Naile Karakoc, Pearl Sanku Halder, Dina Hofmann, Thomas Patzwald, Elizabeth Pluschnig

Was raten Sie Menschen, die sich für den Beruf Köchin/Koch interessieren?
Sie müssen wirklich eine Leidenschaft fürs Kochen haben. Das ist Voraussetzung und unbedingt ein Schnupperpraktikum machen. Da sieht man, ob die eigenen Vorstellungen der Realität entsprechen – auch was die Dimensionen betrifft: Wenn wir Rindsgulasch kochen, verarbeiten wir z. B. 30 kg Fleisch und 15 kg Zwiebel, unser Tiefkühlraum hat 12 m², das Gemüsehaus 5 m² – mit diesen Größenordnungen muss man zurechtkommen. Und eine gewisse Fitness muss man auch mitbringen. Wir stehen die meiste Zeit und es wird ganz schön warm in der Küche.

Ein schöner Moment, an den Sie sich gerne erinnern?
Ein Bewohner musste eine Zeit lang jeden Tag um 6.00 Uhr Früh zur Dialyse. Während er auf den Fahrtendienst gewartet hat, haben wir oft gemeinsam einen Kaffee getrunken und geplaudert. Das waren ganz besondere Gespräche in den frühen Morgenstunden, an die ich mich

Heidemarie Häusle freut sich aufs Riebel

gerne erinnere. Die Begegnungen mit Menschen schätze ich sehr an meinem Beruf.

Ihr Motto?
Carpe diem. Jeder Tag ist anders und ich kann immer das Beste daraus machen und mit meiner Kreativität in der Küche Menschen eine Freude bereiten.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?
Ich wünsche mir, dass wir bald wieder ein unbeschwerteres Leben führen können und die Arbeitsbedingungen wieder leichter werden. Wir freuen uns schon, wieder ohne FFP2-Masken zu arbeiten. Das Team soll weiter gesund bleiben und sich die gute Motivation bewahren. Wir möchten weiterhin mit kreativen Ideen und regionalen Zutaten für unsere Bewohnerinnen und Bewohner kochen.