

INTERNER NEWSLETTER 2017

2017-3

Event-Cooking in St. Hedwig

Da viele Bewohner auf den 3 Wohnbereichen zunehmend immobil sind, hat sich unser Haus in der Ernährungskonferenz dazu entschlossen, ein sogenanntes Event-Cooking auf den Wohnbereichen durchzuführen.

Dadurch wird es allen Bewohnerinnen und Bewohnern ermöglicht daran teilnehmen zu können.

Durch eine Auswahl einiger Gerichte, welche vorher im Rahmen einer Speiseplanbesprechung diskutiert wurde kann dann der einzelne Bewohner, die Bewohnerin, an diesem Abend das aussuchen, was er oder sie möchte.

Es soll an diesem Tag für unsere Bewohnerinnen und Bewohner ein Restaurant-Feeling entstehen und auch Erinnerungen wecken. Olfaktorische Reize werden gesetzt, vor allem durch gebackene Kartoffeln, Pommes Frites und auch frisch gebratener Wurst

Zum Abendessen wurden unter anderem Wurstsalat, weiße oder rote Grillwurst, ein Salatteller angeboten. Dazu gab es frisch frittierte Pommes Frites.



Hier werden dem Gast Getränke nach Wunsch angeboten, ob Wasser, Bier, Säfte oder Wein, welche durch eine Bedienung auch serviert wird. Danach wurden die einzelnen Menüs aufgenommen, und nach kurzer Zeit an den Tisch gebracht.



Eine Bewohnerin war sehr erfreut und glücklich über ihren Salatteller, welcher auf der Wohngruppe frisch zusammengestellt wurde, und vom Küchenchef selbst serviert wurde.

Na, und dazu noch ein Glas Rotwein „ Herz was begehrt du mehr „



Durch das Zubereiten der Speisen (hier mit einer kleinen Pfanne) auf der Wohngruppe, ist es für unsere Gäste ein besonderes High light, denn wenn vor den Augen was frisch „ gebrotzelt „ wird, ist die Aufmerksamkeit sehr hoch!

Auch der Geruch von frisch frittierten Pommes Frites gibt ein Gefühl, das viele Erinnerungen weckt.