

Gesund und ausgewogen essen

Villmergen: Alterszentrum Obere Mühle mit neuem Verpflegungskonzept

Seit wenigen Wochen haben die Bewohner und Bewohnerinnen eine grössere Auswahl beim Mittagessen. Was nach einer simplen Neuerung klingt, erwies sich in der Umsetzung als ganz schön anspruchsvoll.

Chregi Hansen

Cordon bleu mit Pommes? Oder lieber ein Gemüsetäschli? Tessiner Braten oder Zucchini-Piccata? Oder wie wäre es zur Abwechslung mal mit einem Seiten-Geschneitzeln statt eines Rahmschnitzels? Die Bewohner und Bewohnerinnen der Obere Mühle haben in Zukunft die Qual der Wahl. Und wenn es gar nicht passt, können sie auch den Wochenhit wählen.

Seit Anfang Mai gibt es im Villmerger Alterszentrum zum Mittagessen eine grössere Auswahl. Profitieren können auch die Kunden und Kundinnen des Mahlzeitendienstes. Und das Echo auf die Neuerung ist durchaus positiv. «Viele schätzen es, dass es jetzt immer eine vegetarische Alternative gibt», berichtet Geschäftsleiter Walter Cassina. Die Obere Mühle trägt damit den sich verändernden Ernährungsgewohnheiten Rechnung. Und kommt zudem einem Wunsch der Bewohner und Bewohnerinnen nach. «Wir führen regelmässig eine Menüsprechstunde mit dem Küchenchef und den Bewohnern durch und holen dort das Feedback ab zum Essen. Dabei haben wir erfahren, dass nicht alle täglich Fleisch oder Fisch auf dem Teller möchten», so Cassina weiter.

Diesen Wunsch wollen die Verantwortlichen gern erfüllen. Gleichzeitig nahmen sie die Änderung zum Anlass, das gesamte Verpflegungskonzept zu überdenken. Das erwies sich als weit komplizierter als gedacht, wie der Ge-

«Einige sind mutig und probieren gerne Neues»

Francine Maerten, Leiterin Dienste

schäftsleiter berichtet. «Wir mussten die gesamten internen Abläufe überdenken», sagt Rolf Muntwyler, Leiter Finanzen in der Obere Mühle, der die Umsetzung unter seine Fittiche nahm. Ziel war es, den Prozess der Bestellung und des Auslieferns so zu organisieren, dass nicht nur eine breitere Auswahl garantiert wird, sondern auch weniger Reste anfallen. Und dabei erst noch auf alle Allergien und Unverträglichkeiten der Bewohner Rücksicht zu nehmen.

Unverträglichkeiten sind alle erfasst

Bislang waren solche in den Pflegeakten hinterlegt. Das Personal musste die möglichen Fälle im Kopf haben oder immer wieder kontrollieren. Neu wird bei der Bestellung gleich digital überprüft, ob eine Unverträglichkeit besteht. Dann kann das betreffende Menü gar nicht geordert werden. Das verlangt aber auch, dass die genauen Rezepte mit all ihren Bestandteilen von der Küche ins System eingepflegt werden. Selbst kleinste Spuren von Nüssen müssen aufgeführt sein – nicht, dass



Sie sind stolz auf die Neuerung (von links): Projektleiter Rolf Muntwyler, die neue Leiterin Dienste Francine Maerten, die stellvertretende Küchenchefin Jennifer Russ und Geschäftsleiter Walter Cassina.

Bild: Chregi Hansen

ein Allergiker einen Schock erleidet. «Wir konnten zum Glück unser bereits bestehendes System mit neuen, bestehenden Applikationen erweitern», erklärt Muntwyler. Bei der Erarbeitung des Konzepts wurden alle betroffenen Abteilungen einbezogen, vom Küchenteam über die Leiterinnen der Wohngruppen bis zu den Fahrern des Mahlzeitendienstes. Danach hat man das System während zwei Wochen im Schwesterhaus in Dottikon getestet und wurden einige Kinderkrankheiten erkannt und behoben. «Das Ganze hat uns mehr beansprucht als anfangs gedacht», sagt denn auch Cassina.

mand ein Lebensmittel nur in einer bestimmten Zubereitungsart nicht», so Cassina.

Gleich noch eine Neuerung wurde eingeführt. Wer Geburtstag hat, darf sich ein Menü wünschen. Das wird dann auf dem Speiseplan direkt angezeigt. Diese Woche beispielsweise ist dies gleich zweimal der Fall. Und wer das Geburtstagsessen nicht mag, hat ja nun eine Alternative. Und kleine Änderungen sind auch nach wie vor noch möglich. Wer Bohnen nicht mag, kann als Beilage auch Rüeblli haben. «Da wir über Mittag auch Gäste im Restaurant bedienen, sind Anpassungen schon noch möglich», sagt Maerten.

essen. Darum lädt die Obere Mühle auch Senioren und Seniorinnen, die alleine leben, zum Mittagstisch ein. Davon wird bereits Gebrauch gemacht. Auch die Menüsprechstunde soll es weiterhin regelmässig geben. «Uns sind die Rückmeldungen zum neuen Konzept wichtig», sagt denn auch Cassina. Tatsächlich gebe es da schon eklatante Unterschiede, wie Maerten berichtet. «Einige Bewohner und Bewohnerinnen sind offen und neugierig und probieren gerne die vegetarischen Alternativen. Andere wollen so essen, wie sie es immer getan haben», sagt sie.

Rosenfest am 29. Juni

Die Obere Mühle will, dass es den Bewohnern und Bewohnerinnen gut geht. Und dies nicht nur, was die Pflege oder beispielsweise das Essen betrifft. Die Verantwortlichen wollen den Senioren und Seniorinnen auch Begegnungen ermöglichen. Dazu gehört auch das Rosenfest, welches letztes Jahr seine Premiere hatte und jetzt am 29. Juni eine Zweitauflage erfährt.

Zum Auftakt findet um 10.30 Uhr ein ökumenischer Gottesdienst für die Bewohner statt mit Hanspeter Menz und Markus Opitz und wird musikalisch begleitet durch «Brass 4 Fun». Das eigentliche Fest startet um 11.30 Uhr und dauert bis 17 Uhr. Auf die Besucher warten sieben Marktstände mit verschiedenen Angeboten, musikalische Unterhaltung mit der Musikgesellschaft Villmergen, ein Drehorgelspieler, das Glücksrad und die Rosen-Bar. Das Küchenteam sorgt für eine herzliche Verpflegung

bis 16 Uhr. Desserts gibt es gar bis zum Schluss. Von 15 bis 16 Uhr werden zudem Rundgänge angeboten durch den Sinnespark.

Wieso dieser Name?

Doch warum heisst der Anlass denn Rosenfest? Diese Frage erreicht Geschäftsleiter Walter Cassina immer wieder. Gleich mehrere Gründe haben zur Namensgebung geführt. Zum einen tragen beide Trägergemeinden – Villmergen und Dintikon – die Rose in ihrem Wappen. Auch im Logo der Institution ist eine solche abgebildet und auch das eigene Restaurant trägt diesen Namen. Zudem verfügt die Obere Mühle über eine eigene Rose, die in Dottikon extra für das Heim gezüchtet wurde, das Maskottchen trägt den Namen Rosi. Nicht zuletzt beginnen aber Ende Juni die Rosen zu blühen. «Da lag der Name doch auf der Hand», findet Walter Cassina. --chl

In Zukunft noch weniger Essensreste

Inzwischen läuft alles wie am Schürchen. Für die Küche bedeutet das Ganze einen gewissen Mehraufwand, wie Francine Maerten, die neue Bereichsleiterin Dienste, berichtet. Umgekehrt bringt die Neuerung Abwechslung und lassen sich die benötigten Mengen besser berechnen. Das Vermeiden von Essensresten ist schon länger ein Thema im Haus. «Wir haben die Menge im letzten Jahr um 39 Prozent gesenkt. Die eingeführten Neuerungen werden sicher zu einer nochmaligen Senkung führen», ist der Geschäftsleiter überzeugt. Viel wichtiger sei aber der Sicherheitsaspekt – dass jemand etwas isst, was er nicht verträgt, ist quasi ausgeschlossen. Hinterlegt ist auch, was jemand nicht mag – diese Angabe ist nicht verbindlich. «Vielleicht isst je-

Um Label beworben

Die Auswahl wird also in Zukunft gesteigert. Ebenso wichtig sei aber die Qualität der Verpflegung, macht der Geschäftsleiter deutlich. Gerade im Alter sei es wichtig, sich gesund und ausgewogen zu ernähren. Auch diesem Aspekt trägt man im neuen Konzept Sorge. Mit dem Label «Fourchette verte» möchte die Obere Mühle dies noch unterstreichen. «Das Audit hat schon stattgefunden. Anfang August erfahren wir, ob es für das Label gereicht hat», sagt Cassina. Er ist aber zuversichtlich, dass dies der Fall ist. Das Label zur Gesundheitsförderung wird beispielsweise auch durch den Kanton Aargau unterstützt.

Essen ist wichtig für den Menschen. Daran ändert sich im Alter nichts. Aber noch schöner ist es, in Gemeinschaft zu

Hauptsache, es schmeckt

Auch hier gibt es Veränderungen, leben doch vermehrt Menschen aus anderen Kulturen in der Obere Mühle. «Was ein Waldfest ist, wissen längst nicht mehr alle», schmunzelt Muntwyler. Gerade aber die bisher ungewohnten Lebensmittel wie Seiten, Kichererbsen, Quinoa und dergleichen müssen erst bekannt gemacht werden. Dazu wird derzeit ein Flyer kreiert, der dann auch an die Kunden des Mahlzeitendienstes geht. Die Arbeit am neuen Konzept ist also noch nicht ganz abgeschlossen. «Aber mit der Einführung haben wir einen grossen Schritt getan», freut sich Geschäftsleiter Walter Cassina. Und freut sich schon auf das Mittagessen, das gerade in der Küche vorbereitet wird. «Hier wird so gut gekocht, dass ich seit Stellenantritt zugenommen habe», lacht er.

Wertvolle Arbeit leisten

Aargauer Finanzfachleute tagten in Villmergen

Die Generalversammlung des Verbands der Finanzfachleute Aargauer Gemeinden fand dieses Jahr in Villmergen statt.

Der Einladung des Fachverbands zur GV folgten rund 200 Gäste, darunter Landstatthalter Dieter Egli, ausgewählte Gäste der kantonalen Verwaltung mit Bezug zu den Abteilungen Finanzen der Gemeinden, Sponsoren sowie eine Delegation des Gemeinderats Villmergen.

Gemeindeammann Ueli Lütolf stellte den Anwesenden die Gemeinde Villmergen vor. Landstatthalter Dieter Egli überbrachte das Grusswort des Regierungsrats und informierte über aktuelle Themen, welche das Verhältnis zwischen dem Kanton und den Gemeinden betreffen. Danach folgte der statutarische Teil. Alle Anträge des Vorstands wurden genehmigt. Dieser kantonale Verband wird präsidentiert von Daniel Baumgartner, Leiter Finanzen der Gemeinde Villmergen. Nach dem offizi-



Der Vorstand der Finanzfachleute Aargauer Gemeinden, in der Mitte mit Landstatthalter Dieter Egli und Präsident Daniel Baumgartner (Leiter Finanzen Villmergen).

Bild: 29

ellen Teil in der Mehrzweckhalle, dem Apéro vor dem Gemeindehaus und dem Mittagessen im katholischen Kirchgemeindehaus sorgte der Come-

dian, Moderator, Zauberer und Entertainer Peter Löhmann für gute Unterhaltung. Der Gemeinderat dankt an dieser Stelle dem Fachverband und al-

len Leitenden der Abteilungen Finanzen im Kanton für die grosse und wertvolle Arbeit, welche Tag für Tag geleistet wird. --gk

Fahrwagen

Tschannen neuer Vizeammann

Nach der Wahl des bisherigen Vizeammanns Silvan Zülle zum neuen Ammann benötigte Fahrwagen nun einen neuen Vize. Am Sonntag fand nun die Ersatzwahl statt. Dabei erzielte der bisherige Gemeinderat Christian Tschannen ein Traumresultat. Er erhielt 332 von insgesamt 336 gültigen Stimmen.

Dintikon

Sperrung der Bergstrasse

Infolge Belagsarbeiten bleibt die Bergstrasse im Abschnitt Bachgasse (Projektanfang) bis Rohrstrasse wie folgt 6 bis Samstag, 29. Juni, 8 Uhr (Einbau und Abkühlung Deckbelag). Die signalisierte Umleitung erfolgt über die provisorische Strasse im Wald und die Ammerswilerstrasse.