

Eine Küche für alle Sinne

Therapie Das Essen ist für Bewohner des Gulielminetti-Heims mehr als nur eine Sättigung



Die neue Therapieküche im Gulielminetti-Heim ging mit dem Verzieren von Lebkuchen nach der Sanierung wieder in Betrieb. Fleißig gewerkelt haben dabei (von links) Sieglinde Richter, Marlène Rauch (Betreuungsassistentin), Josef Hummel, Marlies Zielinski (Leiterin soziale Betreuung), Roman Dries (BRK Ostallgäu), Norbert Scheifele und Stefan Riedle (beide von der Sparkasse Allgäu als Hauptsponsor), Otto Streit und Friederike Renner.

Foto: Andreas Filke

Marktoberdorf Otto Streit ist ein gepflegter Herr. Die weißgrauen Haare akkurat gekämmt, das Sakko fein hergerichtet. Zur Sicherheit trägt er eine blau gestreifte Schürze, denn es könnte kleckern an diesem Nachmittag. Lebkuchen sollen verzieren werden. Mit Mandeln, bunten Kugelchen, süßen Herzchen, die auf den Zuckerguss oder die Schokoladensoße aufgelegt werden. Viel Fingerspitzengefühl ist dafür nötig. Fingerspitzengefühl, das alte Menschen dank der Therapieküche im Gulielminetti-Heim des BRK in Marktoberdorf nicht verlieren sollen. Das geht nur mit Übung.

Doch die Therapieküche, die nach längerem Umbau – finanziert von der Stadt als Hauseigentümer bis zu Großsponsor Sparkasse All-

gäu und einigen kleineren Geldgebern – an diesem Tag wieder eröffnet wird, ist mehr. Sie sei barrierefreier Treffpunkt, Ort des Gesprächs, des Austauschs von Erinnerungen, Rückzugsort, beschreibt es Heimleiterin Renate Dauner. Den Ausschlag zur Erneuerung gab die Brandschutzsanierung des Heims. Auch in der Küche entsprach nicht mehr alles den Vorschriften. Die Renovierung war umfassend. Eine alte Tür verschwand, eine neue Küchenzeile wurde eingebaut und ein Mauerstück durch eine Scheibe ersetzt, die einen freien Blick in den Flur und von dort in die Küche gibt.

Einmal pro Woche treffen sich rund zehn Bewohner jeder Etage, unterstützt von Betreuungsassistentin Marlène Rauch und Hildegard

Rabus als Ehrenamtlicher. Es wird geschält, geschnitten, gehobelt. Eifrig wird über Rezepte diskutiert und sich daran erinnert, wie es war, als es Menüvorschläge nicht per Handy gab, schildert Marlies Zielinski, Leiterin der sozialen Betreuung.

Alle Sinne werden aktiviert. Das führt bei manchem sogar dazu, dass er – in Arbeit und Gespräch vertieft – unbewusst wieder selbst den Löffel zum Mund führt, obwohl ihm sonst beim Essen geholfen werden muss, berichtet Marlène Rauch.

Otto Streit, 93 Jahre alt, und drei andere Mitbewohner sind in ihrem Element. „Das, was ich nicht mehr kann, geht nicht. Das akzeptiere ich. Aber das, was noch geht, will ich lange erhalten“, sagt er. Die Küche soll ihm dabei helfen. (af)