



Die Seniorenpflegeeinrichtung Villa Antika im badischen Achern bietet ein modernes Wohngruppenkonzept in der Seniorenbetreuung und 76 Bewohnern ein Zuhause.

Villa Antika in Achern

Die Wohnküche als Lebensmittelpunkt

Betritt man die Seniorenpflegeeinrichtung Villa Antika im badischen Achern, fühlt man sich im Handumdrehen in südliche Gefilde versetzt. Das mediterrane Ambiente des Hauses nimmt den Besucher gefangen und strahlt eine angenehme Wärme aus.

Im Oktober 2012 wurde das Seniorenheim in Achern eröffnet. Träger der Einrichtung ist die Villa Antika, die insgesamt vier Seniorenpflegeheime betreibt, zwei davon in Baden-Württemberg und zwei in Bayern. Geschäftsführer Claudius Schrenk ist ein visionärer Mensch, der schon früh damit begonnen hat, das heute bei der Neuplanung zum Standard gehörende Wohngruppenkonzept in der Seniorenbetreuung zu entwickeln und in die Praxis umzusetzen. Und so findet dieses Konzept auch in der Villa Antika seine Anwendung. 76 Bewohner leben hier, aufgeteilt in sechs Hausgemeinschaften. Die Einrichtung verfügt fast ausschließlich über Einzelzimmer, nur einige wenige Zimmer sind für Paare gedacht, die gemeinsam in die Villa Antika einziehen.

Das familiäre Zentrum

Den Mittelpunkt einer jeden Wohngruppe bildet die Wohnküche, die für zahlreiche Aktivitäten genutzt wird. Sie ist für die Bewohner das familiäre Zentrum, in dem sie sich zu Hause und gut aufgehoben fühlen. Natürlich trifft man sich hier auch zur Zubereitung und Einnahme der täglichen Mahlzeiten. Jeder kann seinen Kräften und Fähigkeiten

entsprechend mithelfen vom Gemüseschälen bis zum Tisch-Decken und Abräumen. Dafür, dass alles klappt, die Speisen pünktlich auf dem Tisch stehen und alle Hygienevorschriften eingehalten werden, sorgen die auf die einzelnen Küchen verteilten acht Präsenzkräfte in Teilzeit sowie vier Aushilfen auf Minijob-Basis. Drei Aushilfen arbeiten überwiegend am Wochenende, eine versorgt den Mittagstisch in der Villa Antika, wie Hauswirtschaftsleiterin Gisela Kapp erklärt: „Wir bieten einen Mittagstisch an, an dem regelmäßig Bewohner des Betreuten Wohnens wie auch Gäste von außen teilnehmen. Zudem gibt es Angehörige, die aufgrund ihrer weiten Anreise am Mittagstisch teilnehmen, sowie Bewohner, die hier hin und wieder gemeinsam mit ihrem Besuch essen möchten.“ In der Regel erfolgt für diesen Mittagstisch eine rechtzeitige Anmeldung, aber auch kurzfristige Teilnahmen sind kein Problem.

TK-Komponenten plus Eigenproduktion

Doch zurück zu den Bewohnern und der Speisenversorgung in den einzelnen Wohngruppen. Teilweise werden dort Menübestandteile, wie die Beilagen oder Salate,

von den Präsenzkräften unter der tatkräftigen Mithilfe der Bewohner selbst zubereitet. Andere Speisenkomponenten, etwa das Fleisch sowie teilweise auch die Suppen, werden als Convenience-Produkte bezogen. Partner der Villa Antika ist seit der Eröffnung vor fünf Jahren die Firma Hofmann Menü. „Hofmann Menü liefert die tiefgekühlten Komponenten. Diese werden bei uns gelagert, bis sie zum Einsatz kommen“, erklärt Gisela Kapp den Ablauf. „Die Regenerierung der Speisen erfolgt in den in jeder Wohngruppenküche vorhandenen Konvektomaten. In der Regel ist das Essen wirklich gut und wird auch so gegessen, wie es angeliefert wurde.“ Eine Nachwürzung sei normalerweise nicht mehr notwendig. Hauswirtschaftsleiterin Gisela Kapp erstellt ihren Speiseplan im Zwölf-Wochen-Rhythmus. Da kann sich nicht viel wiederholen, auch deshalb nicht, weil die verschiedenen Komponenten immer wieder selbst zubereitet werden. Langeweile beim Essen kommt mit Sicherheit nicht auf. Eine eigene zentrale Küche sieht Gisela Kapp für ein Haus in der Größe der Villa Antika nicht. Diese würde sich hier einfach nicht rentabel betreiben lassen.



Schneider (5)

Jede Hausgemeinschaft verfügt über eine große Küche, in der die Mahlzeiten für die Bewohner zubereitet werden – gerne mit deren tatkräftiger Mithilfe. Die langen Tische werden für die Mahlzeiten sowie für verschiedene andere Aktivitäten genutzt.

Für Abwechslung ist gesorgt

Mittags gibt es ein Hauptgericht, das auf dem Speiseplan steht. Wer dieses nicht möchte, hat die Möglichkeit, auf eines von fünf weiteren Menüs aus dem TK-Fundus auszuweichen, die ebenfalls nicht dauerhaft gleich bleiben. Das sorgt für Abwechslung. Verschiedene jahreszeitliche Highlights finden sich im Speisenangebot ebenfalls wieder. Dazu gehören Erdbeer- und Spargelaktionen im Frühjahr ebenso wie zur Oktoberfestzeit Leberkäse und Weißwürste als zünftig bayerische Schmankerln. Auch Zwiebelkuchen mit Federweißem haben die

Mitarbeiter auf den Wohngruppen schon mit den Senioren zubereitet. Darüber hinaus gibt es passende Speisen für die unterschiedlichen Jahreszeitenfeste. Beim Sommerfest sind dies beispielsweise deftige Steaks oder Grillwurst mit Kartoffelsalat. An Fastnacht sind Berliner der Renner und zum Adventsmarkt vorweihnachtliche Genüsse. Einrichtungsleiter Simon Bisinger weiß um den Wert solcher Veranstaltungen: „Die Bewohner müssen das Jahr mit seinen verschiedenen Höhepunkten bewusst erleben. Das ist sehr wichtig.“ Auch ein Weinabend gehört zu den beliebten Veranstaltungshighlights.

Auf keinen Fall möchte man die Bewohner in ihren Essgewohnheiten reglementieren, wenn dies nicht ausdrücklich aus ärztlicher Sicht notwendig ist. Simon Bisinger wird hier ganz deutlich: „Das geht nicht und das wollen wir auch nicht.“

Die Waren für die Eigenproduktion bezieht die Senioreneinrichtung unter anderem vom regionalen Gemüsehändler. Ganz besonders beliebt sind bei den Bewohnern Kartoffeln als Beilage. Ansonsten hegen die Senioren eine Vorliebe für die traditionelle und eher deftige Küche, von der Schlachtplatte bis hin zur Metzgersuppe.



Hauswirtschaftsleiterin Gisela Kapp (r.) mit den Präsenzkraften Monika Liebich (M.) und Anna-Agnieczka Kaczka arbeiten in den Wohnküchen eng zusammen.

Selbstständigkeit wird gefördert

Der aktuelle Speiseplan wird wöchentlich ausgehängt. Beim Frühstück fragt die Präsenzkraft nach den Wünschen für das Mittagessen. Letztendlich weiß sie aber aus eigener Erfahrung, welche Mengen sie einzuplanen hat. So ist es kein Problem, wenn sich ein Bewohner noch – sozusagen im letzten Moment zur Mittagszeit gegen 11.30 Uhr – für ein anderes Gericht entscheidet. Man ist flexibel in Achern und macht alles möglich. Serviert wird das Essen auf den großen Wohngruppentischen in Schüsseln zum Selbstschöpfen. So hat jeder die Möglichkeit, so viel zu nehmen, wie er gerne essen möchte, eben ganz so, wie man es früher von zu Hause gewohnt war. Wer dies nicht mehr alleine bewerkstelligen kann, erhält jede nötige Hilfestellung. Ziel aller Bemühungen ist es letztendlich, die Selbstständigkeit der Bewohner zu fördern und zu erhalten. Ein spezielles Geschirr, etwa mit farblichen Ab-

setzungen, für den täglichen Einsatz gibt es nicht. Aber jeder, der bei der Essenaufnahme Probleme hat, wird mit allen notwendigen Hilfsmitteln versorgt, so zum Beispiel mit Erhöhungen für den Tellerrand oder einem speziellen Besteck.

Sauberkeit im Handumdrehen

Apropos Geschirr: Das benutzte Geschirr wird auf den einzelnen Wohngruppen gereinigt. Dazu stehen in den Küchen verschiedene Unterbauspülmaschinen bereit. Neben einigen semiprofessionellen Geräten befindet sich hier mittlerweile auch eine professionelle Unterbaumaschine Care von Hobart. Waren die Mitarbeiter am Anfang noch etwas skeptisch, so ist die Präsenzkraft, die am meisten mit dem Gerät arbeitet, mittlerweile rundum überzeugt. Sie möchte die Maschine auf keinen Fall mehr missen. Ein ganz besonderer Aspekt, der unter vielen anderen für die Maschine spricht, ist die immense Zeiterparnis, die sich durch ihren Einsatz erzielen lässt. Brauchen die semiprofessionellen Geräte im Schnitt für einen Spülvorgang zirka 40 bis 50 Minuten, so ist das Spülen bei der Hobart Care – je nach Programm – nach fünf bis zwölf Minuten erledigt. Das Vorhandensein zweier Körbe schlägt ebenfalls positiv zu Buche, wobei sich ganz nach Bedarf auch nur mit einem Korb arbeiten lässt.

Wassersparend

Wird in der Villa Antika das Frühstücksgeschirr gespült, erfolgt dies im Kurzprogramm der Maschine. Das bedeutet, dass äußerst wassersparend gearbeitet wird. Die



In jeder Hausgemeinschaftsküche ist ständig eine Präsenzkraft anwesend. So haben die Bewohner wie auch die Besucher immer einen Ansprechpartner.

Maschine belässt einen Teil des Spülwassers im Tank. Ein Teil wird gegen Frischwasser ausgetauscht, dadurch bewegt sich die Schmutzkonzentration des Spülwassers immer im grünen, also unbedenklichen Bereich. Mittags wird im Standardprogramm gespült. In diesem findet ein kompletter Wasseraustausch statt, eine Maßnahme, auf die man in Achern besonderen Wert legt. Laut Hobart ist ein kompletter Wasseraustausch jedoch in diesem kurzen Zeitrahmen nicht notwendig.

Überzeugend ist die Maschine auch, schaut man sich ihren durchschnittlichen Wasserverbrauch während eines Spülvorgangs an.

Benötigt eine übliche Haushaltsspülmaschine für diesen zwischen zwölf und 15 Liter, sind es bei der Hobart Care im Standardprogramm lediglich 3,5 Liter Wasser. Und da sich der Reinigerverbrauch nach dem Wasserverbrauch bemisst, kann auch hier kräftig gespart werden. Die wahrscheinlich höheren Kosten für das Profigerät im Vergleich zur semiprofessionellen Konkurrenz lassen sich somit recht schnell im Betrieb wieder einsparen.

Man ist flexibel

Beim Frühstück und Abendessen wird hingegen nicht auf größtmögliche Sparsamkeit



Professionelles Geschirrspülen in kürzester Zeit: Auf die neue Hobart Care Unterbauspülmaschine möchte das Team nicht mehr verzichten. Zwei Spülkörbe erlauben eine effektive Beladung bei bestmöglicher Raumausnutzung.



Schneider (2)

Bewohner, Gäste und Angehörige lädt das Marktcafé zum Genießen in mediterranem Ambiente ein. Das Café, das über einen schönen Außenbereich verfügt, ist auch für den Publikumsverkehr geöffnet.

gesetzt; hier hat man in Achern einiges zu bieten. Morgens ab acht Uhr steht ein umfangreiches Frühstücksangebot auf dem Tisch. Ob jemand gleich in der Frühe zugreifen oder seine erste Mahlzeit erst um 9.30 Uhr zu sich nehmen möchte, bleibt jedem selbst überlassen. So kann es durchaus passieren, dass an einem Ende des Tisches noch gegessen wird, während am anderen Ende schon das Tagesprogramm seinen Lauf nimmt. Eine solche Flexibilität ist beim Mittagessen nicht möglich. Aber auch hier gibt es planbare Ausnahmen, etwa bei einem Arzttermin, wo das Essen des betreffenden Bewohners eben erst später regeneriert wird.

Abends gibt es meistens ein klassisches kaltes Speisenangebot, das durchaus einmal einen Wurstsalat oder einen Nudelsalat beinhalten kann. Manchmal kommen aber auch warme Angebote hinzu. Ergänzend zum fixen Angebot gibt es immer wieder Speisen, die die Präsenzkkräfte der einzelnen Wohngruppen selbst zubereiten. Sonderkostformen werden momentan in der Villa Antika nicht benötigt, auch für Dysphagiekost besteht augenblicklich kein Bedarf. Letztere hat man aber ebenfalls schon selbst hergestellt.

Ernährungsberatung und mediterranes Café

Mangelernährung ist ein Thema, an dem keine Senioreneinrichtung vorbeikommt. Sollten Bewohner der Villa Antika – aus welchen Gründen auch immer – untergewichtig sein, so wird zunächst über die

eigene Verpflegung im Haus versucht, dem entgegenzusteuern. Sollte dies jedoch nicht den erwarteten Erfolg bringen, arbeitet die Pflege mit einer externen Ernährungsberatung zusammen, die regelmäßig das Pflegeheim besucht.

Nicht vergessen werden soll zum Schluss das Marktcafé in der Villa Antika, das sich im Erdgeschoss befindet und für vielfältige

Events genutzt werden kann. Das Café, das ebenfalls rundum einladend im mediterranen Stil gehalten ist und das über einen schönen Außenbereich verfügt, hat für den Publikumsverkehr jedes Wochenende zwischen 14 und 17.30 Uhr geöffnet. So können auch Besucher die familiäre Atmosphäre des Hauses genießen. ▸

Martin Schneider

Gisela Kapp

Gisela Kapp (51) hat ihre Ausbildung zur Hauswirtschaftsleiterin im St. Ursula-Krankenhaus in Freiburg absolviert. Die dreijährige Ausbildung gliederte sich in zwei Teile: ein einjähriges Praktikum sowie zwei Jahre Vollzeitschule. Nach der Ausbildung übernahm sie in einer Klinik die Objektleitung für eine Reinigungsfirma. Anschließend war sie bis zur Geburt ihres Sohnes in Lörrach in einem Heim tätig. Nach einem Umzug in die Freiburger Gegend arbeitete sie unter anderem für die Erzdiözese Freiburg in Mutterschaftsvertretung, um nicht aus ihrem Beruf zu kommen. Nach diversen weiteren beruflichen Stationen leitete sie eine Tagungsstätte im Rheinhessischen, bevor sie in ein Seniorenstift wechselte. Nach einer langjährigen Tätigkeit in der Pflegeeinrichtung eines evangelischen Trägers ist Gisela Kapp seit April 2013 in der Seniorenpflegeeinrichtung Villa Antika in Achern als Hauswirtschaftsleiterin tätig.

