



Die schöne Lage, der Ausblick über die Stadt und die moderne, schlichte Architektur charakterisieren das Alterszentrum «Domicil Lentulus» in Bern.

# Ein Kultobjekt für den Küchenalltag im Alterszentrum

**Im Alterszentrum «Domicil Lentulus» in Bern muss eine universell einsetzbare Gemüseschneidemaschine der Kultmarke «Anliker» wohl einen der wohl härtesten Tests bestehen: Die Gäste von Küchenchef Bruno Widmer wissen nämlich genau, was gutes Essen ausmacht. Einige von ihnen haben ein Leben**

**lang selber gekocht und räumen dem Essen in ihrem Alltag zentrale Bedeutung ein. Weder die «Anliker» noch die vorzügliche Küche oder das schöne Umfeld im «Domicil Lentulus» müssen sich jedoch verstecken – hier tragen alle zum Wohlbefinden der Betagten bei.**

Text: Annette Marti, Fotos: Rolf Neeser

Wenn sich der Wirbel rund um den Mittags-service gelegt hat, lässt das Echo in der Regel nicht lange auf sich warten: Die Gäste im Alterszentrum «Domicil Lentulus» in Bern lieben abwechslungsreiche und vielseitige Mahlzeiten, sie wissen, was sie mögen und was nicht, und meistens zögern sie nicht, ihre Beurteilung kundzutun. «Das Feedback auf unsere Gerichte kommt immer schnell», sagt Bruno Widmer, Leiter Küche im «Domicil Lentulus». Im Unterschied zu anderen Restaurants kehren täglich die gleichen 50 Personen

ein – Bruno Widmer kennt sie alle persönlich, weiß, wer welche Vorlieben hat, wer hart ist im Urteil und wer sich stets freut, egal, was auf der Speisekarte steht. «Das ist das Schöne an unserer Arbeit hier: Wir wissen stets, wie sie ankommt, und so lohnt es sich ganz gewiss, der Verpflegung einen hohen Stellenwert einzuräumen», sagt Küchenchef Bruno Widmer zu GOURMET. Das Alterszentrum am Monreposweg umfasst zwei Gebäudekomplexe. Im einen Haus sind 37 Zwei- und Dreizimmer-

wohnungen untergebracht, das andere Gebäude beherbergt eine Pflegeabteilung mit drei Wohneinheiten, die je zwölf Einzelzimmer sowie einen Gemeinschaftsraum umfassen. Die Alterswohnungen richten sich an ältere Menschen, die ein selbständiges Leben führen, aber gewisse Dienstleistungen (wie beispielsweise das tägliche Mittagessen im «Lentulus», eine wöchentliche Reinigung oder ein 24-Stunden-Bereitschaftsdienst für Notfälle) in Anspruch nehmen möchten. Wenn die Kräfte schwinden und die



Herzstück des Alterszentrums «Domicil Lentulus» mit zahlreichen 2- und 3-Zimmerwohnungen sowie einer Pflegeabteilung ist das Café-Restaurant mit seinen grossen Fenstern zur Stadt hin.

Pflegebedürftigkeit zunimmt, können die Bewohnerinnen und Bewohner wenn immer möglich in die Pflegeabteilung in der gleichen Anlage dislozieren.

## **Das Café-Restaurant – Herzstück des Alterszentrums**

Die wunderbare Lage im Südwesten der Stadt am Lentulus-Hügel oberhalb des Weissensteinquartiers manifestiert sich im Café-Restaurant besonders eindrücklich. Vor den grossen Fenstern öffnet sich ein schönes Panorama, man blickt an den hohen Bäumen vorbei, die vor den Fenstern ihre Äste ausbreiten, über die Dächer der Stadt und in die Ferne. Das Restaurant ist modern und sympathisch gestaltet, in einer Ecke des grossen, hellen Raums steht ein Flügel – das «Lentulus» ist bekannt für regelmässig stattfindende Jazz-Aperos und andere Konzerte. Bei manchen Veranstaltungen wird auch die Quartierbevölkerung mit einbezogen.

Das Alterszentrum ist im Jahre 2010 auf dem Gelände des einstigen Altersheims «Lentulus» realisiert worden.

Die Anlage gehört zur «Domicil»-Gruppe,

**Im Restaurant, das wegen des Blicks auf die schönen alten Bäume wie ein Baumhaus wirkt, essen täglich über Mittag die Seniorinnen und Senioren aus den Wohnungen. Die Mahlzeiten für die Pflegeabteilung werden auf die Etagen geliefert.**



eine führende Anbieterin fürs Wohnen und Leben im Alter in der Stadt und der Region Bern. Über 1500 Bewohnerinnen und Bewohner haben an 20 verschiedenen Standorten in verschiedenen Wohnformen ihr Zuhause für das Dritte Alter gefunden, vom unabhängigen Leben in eigenen vier Wänden bis hin zur intensiven Betreuung und Pflege.

Küchenchef Bruno Widmer und sein rund zehnköpfiges Team bereiten für die Seniorinnen und Senioren im «Lentulus» nicht nur die Mittagessen zu, sondern kochen auch Mittag- und Abendmahlzeiten für die Pflegeabteilung, und sie bereiten das Frühstück vor. Die Verpflegung für die Pflegeabteilung wird auf die Etagen geliefert. Im Restaurant treffen sich zudem verschiedene ältere Quartierbewohnerinnen und -bewohner zu einem offenen Mittagstisch.

## **Vertraute Gerichte – neu präsentiert**

Küchenchef Bruno Widmer ist bestrebt, seinen Gästen täglich wechselnde Mahlzeiten anzubieten, die er mit seinem Team möglichst ausgewogen und frisch zubereitet.



Generationen von Köchen sind mit ihr gross geworden: Die «Anliker» in der Küche des Alterszentrums «Domicil Lentulus».



Dank der «Anliker» sehen die Salate stets frisch aus.

reitet. «Das Essen muss einfach gut sein. Gerade im Alter ist der Stellenwert der Verpflegung noch viel höher», ist er überzeugt. Bruno Widmer legt deshalb grossen Wert darauf, die Gerichte stets schön anzurichten und moderne Komponenten einzubeziehen. «Wenn wir vertraute Dinge anders präsentieren, ergibt das Abwechslung, und meistens erhalten wir darauf ein positives Echo», freut sich Küchenchef Bruno Widmer. Er verzichtet allerdings darauf, von einigen beliebten Klassikern abzuweichen, die seine Gäste besonders schätzen. Über Mittag kann aus dem Hauptmenu oder aus einem vegetarischen Gericht ausgewählt werden, auf Vorbestellung steht ein Wochenhit im Angebot.

Eine Schlüsselrolle im kulinarischen Angebot der «Lentulus»-Verpflegung spielt das grosse Salatbuffet, das regelmässig in der Mitte des Raums aufgebaut wird. Dass die verschiedenen Salate darin stets frisch und appetitlich aussehen, ist nicht zuletzt auch der frischen Zubereitung mit der Gemüseschneidemaschine «Anliker» in der Küche zu verdanken. Wie in unzähligen anderen Profi-Küchen im In- und

**Die «GSM 5» ist die jüngste Generation der «Anliker» in der bereits 50jährigen Geschichte. Eine absolute Neuheit ist das Material, ein Glasfaser-Verbundstoff, der nicht nur bruchfest und spülmaschinentauglich ist, sondern auch eine antimikrobielle Wirkung entfaltet.**



Dank ihrem «ziehenden Schnitt», einer sanften, dem manuellen Schneiden nachempfundenen Technik, überzeugt die «Anliker» seit 50 Jahren Küchenchefs im In- und Ausland – und dies auch im Jahr 2015 ohne Elektronik!

Ausland ist das Kultgerät der Brunner AG (Kloten) aus dem Küchenalltag des Alterszentrums «Lentulus» nicht mehr wegzudenken. «Die 'Anliker' steht bei uns täglich im Einsatz und ist extrem hilfreich. Dank dieser Küchenmaschine kann ein einziger Mitarbeiter die Vorbereitung für das Salatbuffet alleine bewältigen. Nur unser Lehrling schneidet zwischendurch noch Gemüse von Hand, sonst lernt er es ja nicht», sagt Küchenchef Bruno Widmer und schmunzelt.

## Die «GSM 5», die jüngste aus der «Anliker»-Familie

Vor kurzem hat Bruno Widmer die alte «Anliker» durch das neuste Modell «GSM 5» ersetzen lassen. Obwohl, das ist ein offenes Geheimnis – auch das alte Modell hätte wohl noch Jahre zuverlässig weitergearbeitet. «Eine 'Anliker' ist nicht klein zu kriegen, das wissen wir alle», sagt der Küchenchef. «Ich hatte nie Probleme mit der alten Maschine, die ist schlicht unzerstörbar.»

Dennoch schätzt Küchenchef Bruno Widmer die Vorteile der jüngsten «Anliker»-Generation. Wesentliches Merkmal der

# Gastronomie



Das Salatbuffet spielt im Mittagsservice eine grosse Rolle.

«GSM 5» ist das neue Material aus Glasfaserverbundstoffen, das nicht nur bruchfest und spülmaschinentauglich ist, sondern auch eine antimikrobielle Wirkung entfaltet. Die Messerscheiben sind aus einem Glasfaserverbundstoff hergestellt, wie er in der Formel-1, in der Weltraumforschung oder beim Flugzeugbau zum Einsatz kommt. Das Material ist mit einem nanoporösen Silbergranulat durchsetzt, das die DNA von Bakterien soweit beseitigt, dass sie sich nicht mehr vermehren können. Gängige Bakterien wie Coli oder MRSA werden innert 24 Stunden vernichtet, was besonders in den auf rigorose Hygiene bedachten Spitäler, Kliniken und Heime auf grosses Interesse stösst. Die Brunner AG hat diese weltweite Neuerfindung patentieren lassen. Küchenchef Bruno Widmer schätzt an der «GSM 5» nicht nur diese Eigenschaften, sondern auch das einfache Handling. Die Messerscheiben lassen sich in der Spülmaschine reinigen, sie sind verschleissfrei und stabil – eine Scheibe darf auch mal auf den Boden fallen, ohne dass dabei ihr Rundlauf und ihre Präzision tangiert würden.

**Nur der Lehrling muss noch von Hand schneiden, damit er es lernt – den Rest erledigt die Ikone unter den Gemüseschneidemaschinen, die «Anliker».**



## Die Entwicklung einer Ikone

«Punkto Hygiene, Reinigung und Sicherheit haben wir mit der 'GSM 5' tatsächlich nochmals einen Sprung nach vorne gemacht», antwortet Rolf Aebi, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG, auf die Frage, was denn an einem Kultobjekt wie der «Anliker» überhaupt noch verbessert werden konnte. Die Brunner AG ist stets bestrebt, neue Ideen auszuarbeiten und zu erproben. Die Entwicklung eines Objektes ist stets auch auf Gedankenanstösse der Kunden zurückzuführen, sagt Rolf Aebi. Deshalb ist der rege Austausch zwischen den Aussendienstmitarbeitenden und den Küchenchefs auch so wichtig.

Angesichts der allerseits attestierte Langlebigkeit und Zuverlässigkeit der «Anliker» gibt es allerdings wenig Anlass zu Kunden-Besuchen. Der Kontakt wickelt sich über die regelmässige Messerkontrolle ab, die Kundenberater wie Rolf Aebi im Durchschnitt alle zwei Jahre durchführen. «Um den Schliff der Messer muss ich mich überhaupt nicht kümmern», sagt Küchenchef Bruno Widmer.



Ravioli mit Sommertrüffel, von der «Anliker» hauchdünn geschnitten.



Küchenchef Bruno Widmer und sein Team legen besonders viel Wert darauf, die Speisen schön anzurichten.

## Der «ziehende Schnitt»

Der präzise Schnitt der «Anliker» ist absolut zentral für den Erfolg dieser Küchenmaschine. Ihr wesentlichstes Merkmal ist seit Beginn der Erfolgsstory vor 50 Jahren der «ziehende Schnitt». Dank einem S-förmig konzipierten Messer in den Messerscheiben wird das Schnittgut beim Zerkleinern – wie beim manuellen Schneiden – nur allmählich und ohne viel Kraft durchdrungen, die Zellstrukturen des Schnittgutes werden nicht zerquetscht! Entsprechend länger frisch und haltbar ist dann das Schnittgut. Es findet kein schlagender Aufprall des Schnittinstrumentes auf das Schnittgut statt, wie dies bei anderen Schneidegeräten der Fall ist. Deshalb sieht ein Salat auch Stunden nach der Zubereitung noch frisch aus und schmeckt auch so. Die sehr dünnen und höchst präzis geschliffenen Klingen, die Schneidgeometrie sowie die Materialqualität sind für das schonende Schneiden entscheidend.

Eine Zusammenarbeit, die in beiden Richtungen funktionieren muss: Rolf Aebi, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG, liefert das Produkt. Küchenchef Bruno Widmer (Mitte) und sein Stellvertreter Ramon Müller sorgen für Feedback und Ideen aus der Praxis.

