

# Schlaraffenland

## Innovation am Arbeitsplatz

**Essen können ist eine zentrale Lebensaktivität des Menschen. Die damit verbundene Freude und Lust ist nichts Selbstverständliches. Ein emotional prägendes Erlebnis oder eine Krankheit, und schon können sich Freude und Lust am Essen ins Gegenteil wandeln.**

Elvira Tschan



Elvira Tschan ist Mitarbeiterin der Redaktion NOVAcura, Aktivierungstherapeutin und Ausbilderin mit Lehr- und Beratungstätigkeit im Bereich Aktivierung und Alltagsgestaltung.  
info@aktivierung.ch

Beim Besuch der Autorin im Februar haben sich Regula Steiner und Carla Schwyter fasnächtlich zurechtgemacht.  
Foto: Elvira Tschan

Das Schlaraffenland ist ein Land, in dem alles, was das Herz liebt und begehrt, vorhanden ist. Alles Kostbare gibt es im Überfluss. In den Flüssen und Brunnen fliesst nicht Wasser, sondern Milch und Honig. Statt Steine liegt Käse herum, und die Häuser sind aus Kuchen. Im Schlaraffenland geht es um nichts anderes als um das Geniessen können. Das Schlaraffenland existiert im Märchen und macht uns auf seine Art bewusst, dass es beim Essen um mehr als Energiezufuhr und Versorgung von lebenswichtigen Mineralien und Vitaminen geht.

**Die Idee** Um den Genuss und um etwas Märchenhaftes und nicht um funktionale Ernährung geht es auch, wenn der Schlaraffenlandwagen in der Sonnweid (siehe Kasten) unterwegs ist. Die Bewohnerinnen und Bewohner sollen Essen und Zuwendung geniessen können. Mit Essen und Trinken sollen die verschiedenen Sinne der Menschen stimuliert werden. Den Bewohner/innen, ihren Besucher/innen und den Angestellten soll damit Freude bereitet und eine anregende Abwechslung ermöglicht werden. Jeden ersten Dienstag im Monat, wenn der Schlaraffenlandwagen von 13.30 Uhr bis 16.30 Uhr durch die verschiedensten Wohnräume der Sonnweid

zieht, kann die Verwirklichung dieser Ziele beobachtet werden.

**Schlaraffenland auf Rädern** Mein Besuch fällt auf den 3. Februar, der Schlaraffenlandwagen steht fasnächtlich dekoriert bereit. Ebenso haben sich heute Regula Steiner und Carla Schwyter vom verantwortlichen Dreierteam der Fasnacht entsprechend geschminkt und angezogen. Die Küchenmannschaft hat die verschiedensten Häppchen kreativ zusammengestellt. Gluschtige salzige Eier-, Lachs- und Thonhäppchen stehen gleichzeitig mit süssen Verführungen bereit. Heute sind dies zum Beispiel Berliner, Schokoherzchen, Makarönchen und Mohrenköpfchen, alles in mundgerechter Grösse und leicht von Hand zu nehmen. Sogar die Zuckerwatte in der Dose fehlt nicht. Zum Trinken gibt es heute nicht Kakao oder Fruchtsäfte, sondern Eierlikör und Bier. Die beiden Frauen sind bereit, der Küchenchef Thomas Grob kontrolliert mit einem letzten Blick, ob auch alles in Ordnung ist, und gibt dann den Wagen mit sichtlicher Genugtuung frei.

Heute wird der Wagen mit einer fasnächtlichen Rätsche angekündigt. Die zwölf Bewohnerinnen und Bewohner im Raum reagieren hochofren. Es ist nicht auszumachen, ist es die lustige Rätsche, die

Kleidung der beiden Frauen, oder sind es die Häppchen auf dem Esswagen, welche die Freude auslösen. Jedenfalls ist die Heiterkeit, das Lachen und Geniessen sofort da. Das Schlaraffenland auf Rädern ist hochwillkommen. Der Eierlikör im «Medibeckerli» ist vor allem bei den Frauen höchst beliebt, das Glas Bier bei den Männern ebenso. «Sie sehen jetzt schön aus!», kommentiert eine Bewohnerin die Bekleidung von Carla Schwyter und greift an ihren breitrandigen Hut. Eine Besucherin reagiert überrascht, dass das feine Angebot gratis ist. Für eine bettlägerige Frau in der Pflegeoase wird die Dose Zuckerwatte geöffnet. Sie schmatzt eine ganze Weile genüsslich daran. «Mhm» und «isch das fein» ist von verschiedenen Seiten immer wieder zu hören. Zuwendung auch in Form von herzlichen Umarmungen und Berührungen werden grosszügig verschenkt. Dass die beiden für die Aktion verantwortlichen Frauen erfahren sind, zeigt sich auch daran, dass sie an alle möglichen Situationen gedacht haben. So steht ein Mann vor dem Schlaraffenlandwagen, schaut auf die gluschtigen Häppchen und sagt wiederholt: «Ja, aber i ha d'Händ nöd gwäsche.» Da wird nichts Beschwichtigendes gesagt, sondern auf das Anliegen reagiert und ein Feuchttüchlein zum Händabwaschen angeboten. Der Mann greift dankbar danach und kann sich anschliessend dem Genuss der Häppchen widmen. Wiederum auf einer anderen Wohngruppe löst der Eierlikör eine Erinnerung an ein früheres Erlebnis aus. Lachend wird erzählt, gekostet und genossen.

**Das Projekt** Damit die Freude am Essen erhalten oder vielleicht auch wieder gewonnen werden kann, hat die Sonnweid vor zwei Jahren das Projekt Esslust initiiert. Jeder Fachbereich erhielt die Aufgabe, aus seiner Sicht das Thema Essen und Zuwendung zu durchleuchten. Ein zentrales Ergebnis aus dieser Projektarbeit war die Idee «Schlaraffenland auf Rädern». Ruth Minder, Leiterin Aktivierung, sagt wiederholt: «Es ist für alle ein Gewinn. Alle profitieren. Essen mit allen Sinnen ist eine der schönsten Aktivierungen überhaupt.» Wichtig sei, die richtigen Leute für

die Idee zu gewinnen, und dann laufe die Sache wie von selbst. Die drei verantwortlichen Frauen Regula Steiner, Carla Schwyter und Andrea Raymann organisieren und besprechen sich selbstständig mit der Küche. Das Rad der Motivation sei in gutem Schwung, und der Ideenreichtum der drei Frauen sei unerschöpflich, freut sich Ruth Minder.

Was heute so leichtfüssig daherkommt, beruht auf intensiver Auseinandersetzung und Ideenpassung. Davon zeugen die verschiedensten Dokumentationen. Diese legen auch Zeugnis ab, dass dem Erleben und den Beobachtungen der Frauen des Schlaraffenlandteams Rechnung getragen wird. Diese haben genügend Spielraum für Entscheidungen und ihre Kreativität. Das alles wirkt offensichtlich sehr motivierend. «So macht Arbeit Freude» und «Uns gefällt vor allem das Verwöhnendürfen», Zeit haben dafür! sagen die drei motivierten Mitarbeiterinnen strahlend.

**Die Küche** Ein solches Unternehmen ist stark von der Offenheit des Küchenchefs bzw. des Küchenteams abhängig. Es steht und fällt mit der Bereitschaft zur Zusammenarbeit. Der Küchenchef Thomas Grob ist sich dessen bewusst. Der Zeitaufwand für das Küchenteam sei gross. Dies aber auch deshalb, weil sie den Anspruch hätten, die Häppchen stets frisch und vor allem selber zu machen. Ein Schlaraffenlandwagen gebe ihnen gut vier Stunden Arbeit. Auch da wird aber nicht die Mehrarbeit beklagt. Die Freude, kreativ sein zu können, und die Genugtuung, sich an einer schönen Sache beteiligen zu können, überwiegen bei Weitem.

**Die Kosten** Nach einem Jahr Schlaraffenlandwagen werden die Kosten pro Schlaraffenlandwagen auf Fr. 600.– berechnet. Dieser Betrag setzt sich aus Arbeitsstunden von Fr. 500.– zusammen und Materialkosten von Fr. 100.–. Allerdings ist darin der Arbeitsaufwand der Küche nur mit zwei Stunden gerechnet. Die Stiftung Sonnweid hat bisher die Kosten dafür übernommen. ■

### Mutmacherpreis 2008

Die Auswertung für den Mutmacherpreis 2008 für innovatives Handeln am Arbeitsplatz wird im NOVAcura vom Mai 2008 erscheinen. Mit dem Preis sind CD- oder Büchergutscheine im Wert von Fr. 150.– und ein Bücherpaket vom Verlag Hans Huber verbunden. Der eigentliche Gewinn liegt neben der Breitenwirkung der Berichterstattung im Motivations-schub für die kleinen und grossen innovativen Handlungen in der Pflege, Betreuung und Aktivierung.

Das «Schlaraffenland auf Rädern» stösst auf viel positives Echo.

Foto: Sonnweid

### Krankenhaus Sonnweid AG

Die Sonnweid ist ein privates gerontopsychiatrisches Krankenhaus, das Wohn- und Lebensraum für 150 Menschen mit Demenz bietet. Das Betreuungskonzept der Sonnweid in Wetzikon (ZH) beruht auf dem Gedanken, dass diese Menschen – unabhängig ihres Krankheitsstadiums und ihres Krankheitsverlaufs – ihren eigenen, individuellen Weg gehen können. Aus diesem Anspruch heraus sind 14 verschiedene Wohn- und Lebensmöglichkeiten entstanden. Neben Wohngruppen und Pflegewohngruppen gibt es Bereiche für Menschen mit schwerer Demenz, für mobile und immobile Menschen, für Menschen mit starkem Bewegungsdrang und für solche mit sehr hohem pflegerischem und betruerischem Bedarf. Das damit verfolgte Ziel ist, den Menschen eine Pflege und Betreuung zukommen zu lassen, welche ihrem Erleben und Empfinden angepasst ist. Dieses Ziel zu verwirklichen, helfen insgesamt 240 Mitarbeitende (inklusive Teilzeit).

Informationen: www.sonnweid.ch



### Innovation am Arbeitsplatz

Innovatives Handeln braucht mehr Unterstützung, und es muss in der Öffentlichkeit vermehrt über positive Beispiele aus den stationären Einrichtungen für alte Menschen berichtet werden.

Wir wissen, in Pflege, Betreuung und Aktivierung wird mehr, als dies in der Öffentlichkeit bekannt ist, innovativ gehandelt, und die Bewohner und Bewohnerinnen stehen mit ihren Bedürfnissen im Zentrum dieser Handlungen. Wir hören und berichten gerne davon und möchten Ihr Beispiel als Mutmacher für andere weiter erzählen.

#### Ziel:

Mit unseren Berichten wollen wir Wertschätzung und Anerkennung für dieses innovative Handeln aussprechen und gleichzeitig «MUTMACHER» für andere sein.

#### Kontakt:

Senden Sie uns Ihren Bericht. Nehmen Sie mit unserer redaktionellen Mitarbeiterin Kontakt auf:  
Elvira Tschan, Tel. 044 362 99 33, info@aktivierung.ch