

REZEPT

Pasta Caprese aus einem Topf

Zubereitungszeit: 30 Minuten.
Zutaten für 4 Personen: 500 g Fusilli oder Penne; 300 g Mozzarella, in 1 cm grossen Würfeln; 280 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Streifen; 2 Knoblauchzehen, gepresst; 1 Bund Basilikum, gehackt; Salz; Pfeffer; 1 l Wasser; 2,5 dl Rahm; 120 g geriebener Sbrinz; wenig abgeriebene Zitronenschale.
Zubereitung: 1. Fusilli oder Penne zusammen mit Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, der Hälfte des Basilikums, Salz, Pfeffer, Wasser und Rahm in eine Pfanne geben. Alles miteinander verrühren und auf höchster Stufe aufkochen lassen. 2. Sobald alles aufgekocht ist, umrühren, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, Deckel schliessen und 10–15 Minuten kochen lassen. Alle 2 bis 3 Minuten kräftig umrühren. Nach 10 Minuten testen, ob die Teigwaren noch etwas Zeit brauchen. Bei Bedarf etwas Wasser beifügen. 3. Sobald die Teigwaren al dente sind, Sbrinz und Zitronenschale daruntermischen. Restliches Basilikum begeben und servieren. **Tipp:** Falls es keinen frischen Schweizer Basilikum im Handel zu kaufen gibt, können Sie diesen auch mit verschiedenen getrockneten Kräutern ersetzen. Zum Beispiel mit einer Mischung aus Peterli, Basilikum, Thymian und etwas Knoblauchpulver. *mgt*



MEHR REZEPTE

Das Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Mehr kulinarische Tipps, eine Menge Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen finden Sie unter dieser Adresse: www.swissmilk.ch.

Mehr als 8000 Rezepte finden Sie unter: www.swissmilk.ch/rezpte.

INTERVIEW: Andrea Jungo, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, weiss, wie wichtig Hygiene gerade momentan ist

«Unsere Arbeit bekam mehr Wert»

Im vergangenen, von Corona geprägten Jahr waren die Verantwortlichen und Mitarbeiter der Hauswirtschaft besonders gefordert und trugen dazu bei, die Hygienemassnahmen in Spitälern, Heimen, usw. einzuhalten.

INTERVIEW:
MARLIS WÄFLER-SCHMUTZ

Menschen, die zum Beispiel in sozialen Institutionen in der Hauswirtschaft, also etwa in der Hotellerie, der Wäscherei oder der Reinigung tätig sind, erleben die Konsequenzen der Corona-Pandemie aus besonderer Nähe. Dennoch stehen sie nicht im Fokus der öffentlichen Wahrnehmung. Ihre Arbeit wird oft nicht gesehen. Dabei sind sie gerade in Zeiten, in denen Hygiene besonders gefordert ist, extrem wichtig. Andrea Jungo ist Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin beim Institut Les Buissonnets in Freiburg (siehe Kasten) und hat die nötigen Veränderungen in Zusammenhang mit der Pandemie erlebt.

Marlis Wäfler-Schmutz: Wie haben sich die Arbeiten über das Coronajahr hinweg verändert?

Andrea Jungo: Mit den Gesundheitsschutz- und Hygienemassnahmen erhielten wir den Status eines Spitals. Hygienemasken, Schutzmaterial, Papierhandtücher, Desinfektionsdispenser, Abfalleimer mit Deckel mussten in kürzester Frist angeschafft werden. Dank

FACHTAGUNG

Am 19. März findet in Grangeneuve FR eine hauswirtschaftliche Fachtagung statt. Es gibt Vorträge zu Einwegprodukten mit WLS (waterless shine = wasserloser Glanz), Foodtrends und zum Thema Begrünen im Innenbereich. Die Veranstaltung kann voraussichtlich vor Ort oder via Live-Streaming besucht werden. Mehr Informationen zur Fachtagung finden Sie unter www.grangeneuve-intendance.ch. *mgt*



In Zeiten der Pandemie wird Hygiene und regelmässige Reinigung noch wichtiger. (Bild: Stock.adobe)

einer sofortigen Bestellung abends um 21.00 Uhr und guten Beziehungen zu den Anbietern konnte ich alles schnell beschaffen. Aus Angst vor Ansteckung hatten wir viel mehr Wäsche, der Mehraufwand in der Reinigung ist klar am grössten. Anstelle von 2x pro Woche werden Räume jeden Tag gereinigt. Die Cafeteria wurde geschlossen, am Mittag wird ein Tagesmenü serviert. Das gesamte Geschirr wird nicht mehr wie üblich in den Wohngruppen gewaschen, sondern von uns. Um Schäden zu vermeiden und Zeit zu gewinnen, wurden die Lehrer/Erzieher punkto Desinfektion geschult. Das Reinigungspersonal erbringt die übrigen, wichtigen Reinigungsarbeiten, denn die Kontaktpunkte werden überall und häufiger gereinigt. Ich erwarte, dass das Reinigungspersonal mit seinem geschulten Blick gezielt reagiert.

Wie war die Stimmung in Ihrem Team?

Die Angst vor Ansteckung war vor allem bei den Risikopersonen gross. Mit Gesprächen und meiner persönlichen Begleitung in der Arbeit konnte ich ihnen die Panik nehmen. Zu-

satzpersonal half, den Druck der Arbeitsbelastung wegzunehmen.

Wie haben Sie die Stellung der Hauswirtschaft bei diesem Krisenmanagement erlebt?

Unsere Dienstleistungen bekamen mehr Wert. Das Personal hat gesehen, welchen Mehraufwand an Arbeiten die Hauswirtschaft leistet und wie wichtig diese Arbeit im Moment ist. Wir bekamen viele positive Rückmeldungen. Finanziell hatten wir volle Unterstützung.

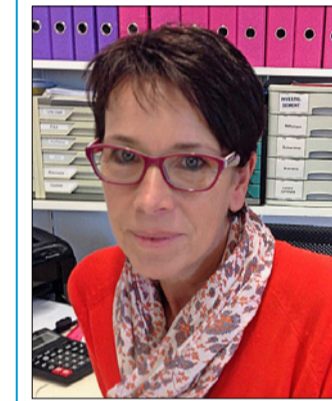
Wird sich in der Zukunft der Status der Hauswirtschaft in den Betrieben verändern?

Dank einem gut ausgebildeten Team konnten wir die Arbeitsprozesse schnell anpassen und professionell handeln. Ich hoffe, dass künftig gut ausgebildetes Personal gesucht und angestellt wird. Unser Sektor durfte mehrheitlich weiterarbeiten, trotz Lockdown. Hauswirtschaftliche Tätigkeiten haben ihre Wichtigkeit in Zeiten des Coronavirus unter Beweis gestellt. Alle Betriebe und Institutionen sind immer noch gefordert. Mit einer Weiterbildung wollen wir den beruflichen Alltag bereichern und da-

bei Neuheiten entdecken, uns mit anderen Fachpersonen vernetzen. Für viele Berufsleute in

Hauswirtschaft und Hotellerie bedeutet dies, ein Stückchen Normalität zurückzugewinnen.

ZUR INTERVIEWTEN



Andrea Jungo ist Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin am Institut Les Buissonnets in Freiburg. Es ist eine Stiftung für Kinder und Erwachsene mit körperlichen und geistigen Einschränkungen. Es werden 204 Personen und 13 Wohngruppen betreut. Die Hauswirtschaft und der Technische Dienst erbringt Dienstleistungen in Hotellerie, Verpflegung, Reinigung, Unterhalt, Wäscherversorgung an 365 Tagen pro Jahr. *mgt*

ZUR INTERVIEWERIN



Marlis Wäfler-Schmutz ist Abteilungsvorsteherin beim Bildungszentrum für Hauswirtschaft Grangeneuve FR und Projektleiterin bei der Fachtagung Hauswirtschaft. Sie arbeitet seit 1989 am Landwirtschaftlichen Institut des Kantons Freiburg. Sie organisiert den Unterricht für Lernende der Berufe Hauswirtschaftspraktiker/-in EBA und Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ, die die Berufsfachschule auf Französisch besuchen. *mgt*

ERZIEHUNG

Von grossen und kleinen Entscheidungen

Ich habe mich heute aufgerafft und entschieden, genau in dem Moment die Kolumne zu schreiben. Das Wissen darum, dass ich danach keine Zeit mehr haben würde bis zum Einreichschluss, hat mich zur Entscheidung bewogen, jetzt diese Zeilen in Angriff zu nehmen.

Vor ein paar Tagen habe ich folgendes Zitat von der Autorin, Bloggerin und Mutter Sarah Keshtkaran gelesen: «Du musst nicht die grossen Entscheidungen treffen, sondern die vielen, einzelnen, täglichen Entscheidungen.»

Seitdem trage ich diesen Satz mit mir mit und entdecke, was alles dahintersteckt.

Gerade der Familienalltag bringt so viele tägliche, stündliche, ja sogar minütliche Entscheidungen mit sich. Verhaltensforscher gehen davon aus, dass wir täglich 20000

bewusste und unbewusste Entscheidungen treffen. Wenn ich diese Zahl so vor mir stehen sehe, wird mir bewusst, warum ich häufig abends so müde bin und keine Entscheidungen mehr treffen mag.

Oft habe und hatte ich das Gefühl, dass es die «grossen» Entscheidungen waren, die mein Leben prägten. Mit dem Lesen des obigen Zitates wird mir aber bewusst, dass es doch viel mehr die vielen kleinen Entscheidungen sind, die mein Leben grundlegend prägen. Und selbst nach einer grossen Entscheidung folgten viele kleine Entscheidungen.

Ich habe mich vor langer Zeit entschieden, unseren Kindern das Skifahren beizubringen. Heute Nachmittag war ich mit unserem Sohn auf den Ski. Es waren nicht die besten Schnee- und Wetterbedingungen, aber wir machten uns auf und ha-



Mit den Kindern Skifahren zu gehen ist eine von unzähligen täglichen Entscheidungen. (Bild: Anne Fahrni)

ben ein paar Stunden zusammen im Schnee verbracht. Die Entscheidung, unseren Kindern Skifahren zu lernen, erfordert von mir, dass wir immer wieder gehen.

Manchmal haben wir optimale Verhältnisse und schönes Wetter, aber dann gibt es immer auch wieder Tage, an denen wir gehen, damit wir Übung bekommen.

Gerade heute hatte ich richtig Freude, wie der Junge langsam das Gefühl für die Ski bekommt.

So haben sich für mich der Aufwand und alle dazugehörigen Entscheidungen, die es möglich gemacht haben, dass wir gehen konnten, gelohnt. Wir hatten einen schönen Nachmittag auf den Ski im Schnee, auch wenn nicht alles perfekt stimmte.

Anne Fahrni

ANNE FAHRNI



Unsere Kolumnistin Anne Fahrni ist Bäuerin und Sozialpädagogin und lebt in Unterlangenegg BE. Sie hat vier Kinder und befasst sich hier jeden Monat mit Fragen rund um die Erziehung. In letzter Zeit auch in Zusammenhang mit Corona, Schliessungen und Wiedereröffnungen. *jul*