

25 JAHRE ZÄME ZMITTAG - EINE ERFOLGSGESCHICHTE VOLL ENGAGEMENT UND HERZBLUT



Es ist der zweite Freitag im Monat. Um 10 Uhr morgens herrscht in der Küche neben dem Pfarreisaal eine geschäftige Stimmung. Fünf Frauen sind heute in Aktion: Gemüse waschen und schnippeln, Teller und Pfannen parat stellen, Kaffee brühen. Jede der Frauen scheint ihren Platz, ihre Aufgabe zu haben. Zwischendurch kurze Rücksprachen, helfende Handgriffe. Mir wird klar: Hier ist ein eingespieltes, top organisiertes und effizientes Team am Werk. Wenig später ist es für die Frauen Zeit, einen Zwischenstopp zu machen: Kaffee und Austausch und sich mal hinsetzen. Seit heute morgen um 8.30 Uhr stehen sie in der Küche: Madeleine Zürcher (Kontaktperson), Ruth Höchner (Köchin), Heidi Jallard, Ursi Pfeiffer und Maria Radecke. Eine weiss, wie es Betty Schopfer inzwischen geht, die wegen Unfall leider fehlt.



Kurzes Durchatmen und dann geht's weiter. Schon tönt es aus dem Treppenhaus. Die ersten Gäste trudeln ein, gesprächig, grüssen in die Küche, suchen sich einen Platz und geniessen sichtlich das Ambiente im Saal, die festlich gedeckten Tische. In der Küche stehen die Teller für den Hauptgang im Wärmeschrank, aus den Pfannen dampft's und das manchmal schon am Vortag zubereitete Dessert wartet noch auf den letzten Feinschliff.

Um 12 Uhr dann der Auftakt: Begrüssung, das gluschtig-machende Vorstellen des aktuellen Menüs durch die Köchin und das Gebet, zu dem im Wechsel die katholischen und reformierten Seelsorgenden einladen.



Für das Zäme-Zmittag-Team gehts für die einen ans zügige Servieren – immer auch unterstützt durch Thomas Perler, ehemaliger Pfarrer von Murten – und für die anderen an die letzten Handgriffe in der Küche. Im Saal eine Mischung aus stillem Geniessen und angeregten Gesprächen: Neuigkeiten werden ausgetauscht, Erlebnisse der letzten Woche und was einen aktuell oder schon länger beschäftigt.



Der Start vom Zäme Zmittag vor 25 Jahren

Dieses monatliche Wunder geteilter Fürsorge und dankbaren Geniessens hat eine lange Geschichte. Angefangen hat es mit einem Artikel im Pfarrblatt vom September 1999, der den Beginn dieser Koch- und Tischgemeinschaft ankündigt, die seither als Highlight für ganz viele Menschen nicht mehr wegzudenken ist.

«Zäme Zmittag –

Seniorinnen kochen für Seniorinnen und Senioren

Am Freitag, 10. September, wird es das erste Mal soweit sein, dass Tosca Braun, Ruth Rentsch, Friederike Petta, Viktor Buchmann, M. Mülhauser, Ferdinand Amman, J. Jaggi und Cornelia Imboden-Glass Kellen und Pfannen schwingen, um ein Menü auf die Tische des Katholischen Pfarreisaales (frz. Primarschule, Meylandstrasse) zu zaubern. Jedes Menü wird aus Hauptgericht, Dessert und Kaffee bestehen und Fr. 10.- kosten. Startschuss für das gesellige Mittagessen wird um 12.00 Uhr sein.

Alleine zu essen ist für viele Seniorinnen und Senioren ein leidiges Thema – und dem wollen wir etwas entgegensetzen. Lassen Sie sich also verwöhnen von der Gemeinschaft netter Leute, dem Engagement der Köchinnen und Köche und dem feinen Essen! Soweit es geht, wollen die Köchinnen und Köche auch Diäten berücksichtigen. Dies kann man auf der Anmeldung vermerken.» (Anm.: Die Vornamen wurden nachträglich, soweit bekannt, vervollständigt).



Das Erfolgsrezept

Von September bis und mit Juni – ausser in der Fastenzeit – immer am zweiten Freitag im Monat kocht das Team für jeweils 40 bis 50 Personen und serviert an den festlich geschmückten Tischen das 3-Gang-Menü und den Kaffee.

Im Vorfeld kümmert sich Heiri Laubscher um das Aufhängen der Flyer und die Gäste melden sich an.

Unter Anleitung und Aufgabenverteilung der jeweiligen Köchin bzw. Kochs – im Lauf der Jahre haben diese wie auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gewechselt – werden ein Salat oder eine Suppe als Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert zubereitet. Dabei wird auf regionale und saisonale Produkte geachtet: Mit ein Grund, dass der Preis in den 25 Jahren nicht erhöht wurde – was eigentlich kaum zu glauben ist!

Von Beginn an hat sich beim Zäme Zmittag Folgendes bewährt:

- Feine Menüs, manchmal ganz einfach, manchmal aufwändig, manchmal «so gut wie zuhause» und manchmal «wie in einer Top-Beiz» - immer inspirierend zum Selber-Mal-Ausprobieren.
- Einfach sich hinsetzen können und bedient werden durch das Team.
- «Zuhause habe ich ja niemand, der zuhört» - Die Tischgemeinschaft, das Einander-Zuhören, Erzählen können über die kleinen und grossen Freuden und die «Präschten» und die Sorgen, über die Ferien, den Garten, den Coiffeur und wie sehr der liebe Ehepartner, die Ehepartnerin einem doch fehlt.
- Das Zusammenspiel im Team: Planen und Aufteilen, Aufgaben übernehmen und gewissenhaft ausführen und das alles mit Freude!
- Ein ökumenisch getragenes Projekt, von und für ältere Menschen, das in erster Linie von der Selbstständigkeit und dem Einsatz des jeweiligen Teams lebt.

Motivation und Wertschätzung



Wie kommt es dazu, dass sich Menschen so regelmässig, zuverlässig und freiwillig und zudem meist über Jahre hinweg engagieren?

(Nebenbei bemerkt und gar nicht unwesentlich: Nur jeweils Koch oder Köchin bekommen einen bescheidenen Beitrag pro Einsatz, die anderen arbeiten alle ehrenamtlich.)

Danach gefragt, wie sie zum aktuellen Team gekommen sind und was ihnen bei diesem Engagement gefällt, war es bei den meisten ein Zusammenspiel von ähnlichen Beweggründen und es wurde genau im richtigen Moment gefragt oder sogar inseriert: Ein neuer Lebensabschnitt eröffnet mehr frei zu gestaltende Zeit; das Gefühl «das wäre was für mich» und der Wunsch und die Erfahrung, dass Freude bereiten einfach Freude bereitet! «Ich mache gerne etwas für andere, wenn ich weiss, dass es geschätzt wird.» Wichtig ist nebst den positiven Rückmeldungen der Gäste vor allem das gute Teamwork, welches Spass macht.

Dank

So viele Personen haben während den letzten 25 Jahren beim Zäme Zmittag gekocht und gearbeitet und damit wunderbare Momente für ganz, ganz viele Seniorinnen und Senioren in und um Murten ermöglicht. Leider war es mir nicht möglich, alle Namen herauszufinden und darum, verzeiht, beschränke ich mich stellvertretend auf einige wenige.

Das «Team 99», mit der Köchin Tosca Braun; das Team mit Heidi Müller, Dante Senn (Koch 2003 bis 2012), Ruth Rentsch, Ferdinand Amman, Emile Portmann, Rosette Bossy; das Team rund um Madeleine Zürcher, Piet Los, Janine Laubscher, Bernadette Spicher und Küchenchef Kurt Marti, welches das Zäme Zmittag 2012 übernahm.





Und natürlich die aktuelle Equipe, von der einige seit 2, andere 3 und noch andere seit 10 und mehr Jahren dabei sind! Danke allen, den Genannten und den Ungenannten, für ihren grossartigen Einsatz und die Freude, die sie geschenkt und geteilt haben, und für ihr Dranbleiben!

Im Saal verabschiedeten sich unterdessen nach dem Kaffee die ersten Gäste, die Tische werden abgeräumt, Stühle zusammengestellt. In der Küche geht die Arbeit weiter. Spülen und alles wieder an seinen Platz versorgen ist angesagt. Die schweren Waschmaschinenkörbe werden gefüllt und hin- und hergehievt. Die Maschine selber ist eigentlich zu langsam für die zügigen Frauen. Von halb acht bis fünfzehn Uhr mindestens stehen – wortwörtlich – die Frauen im Einsatz. Die Vorarbeit der Planung, des Einkaufs, der Zubereitung am Vortag gar nicht mitgerechnet. Was für ein Engagement!

Ihnen gebührt grösster Dank. Von den an Leib und Seele gestärkten Gästen, vom Seelsorgeteam, von der ganzen Pfarrei Murten.



Die Vorgeschichte

1997 lancierten die katholische Pfarrei mit Pfarrer Kurt Stulz und die Reformierte Kirchgemeinde mit der Sozialdiakonin Cornelia Imboden-Glass ein ökumenisches Projekt für und mit Senioren und Seniorinnen. Ein gemischtes Leitungsteam organisierte zuerst 6 Gesprächsnachmittage zu Themen rund um das Alter: Vom «Gut leben bis zum letzten Atemzug» bis zu «Kosten die Alten nur Geld oder bringen sie auch etwas ein?».

Darauf aufbauend begann im Januar 1998 ein Team von 12 Frauen und Männern im Pensionsalter, gemeinsam mit den Verantwortlichen der Pfarrei und Kirchgemeinde, mit der Planung einer Ausstellung zum Thema «Älterwerden – bunte Vielfalt». Die Zusammenarbeit von Hauptamtli-



chen und Freiwilligen, das Einbringen der verschiedenen, auch handwerklichen Ressourcen, das Aufteilen der Arbeit in Untergruppen und die Klarheit der Aufgaben und Verantwortlichkeiten führten schlussendlich zu einer sehr erfolgreichen Ausstellung im Rathauskeller in Murten. Sie war informativ und vor allem wurde sie während den zwei Oktoberwochen zu einem Begegnungsort, zum Treffpunkt für Austausch bei einem Kaffee oder einer Begleitveranstaltung.

Die anschliessende Auswertung und der Schwung, der bei den Seniorinnen und Senioren vorhanden war, zeigte deutlich: Das kann es nicht gewesen sein. Das Bedürfnis nach Impulsen zu Themen rund um das Älterwerden und die Bereitschaft zu aktivem Mitgestalten von Gemeinschaft waren gross. Es entstanden daraus unter anderem zwei Projekte, die auch heute noch bestehen: Das Seniorrenkino und das Zäme Zmittag!

Quellen für diesen Artikel:

- Gespräche mit den aktuellen Team-Mitgliedern Madeleine Zürcher, Ruth Höchner, Heidi Jallard, Betty Schopfer, Ursi Pfeiffer und Maria Radecke; mit Dante Senn und Cornelia Imboden-Glass.
- Pfarrblatt Murten, September 1999.
- Artikel «Älter werden – bunte Vielfalt», Cornelia Imboden-Glass/ Kurt Stulz. In: SGG-Arbeitsgruppe Kirchen und Generationen. Praxishandbuch Altersarbeit. Leben gestalten – Kirche leben. Bern 1999, 5-9.
- «Zäme Zmittag» für eine gute Laune, Murtenbieter, April 2009.
- Teamwechsel bei «Zäme Zmittag», Murtenbieter, Mai 2012.

Zäme Zmittag hat auch eine eigene Homepage:

www.zaemezmittag.ch

Rita Pürro Spengler

Zäme Zmittag

Katholischer Pfarreisaal
Meylandstrasse
Murten

JAN
Fr
10
12.00

FEB
Fr
14
12.00

Hauptgericht, Dessert und Kaffee Fr. 10.-

Ein motiviertes Team kocht gerne für Gäste ab 65

Abholdienst möglich

Anmeldung obligatorisch
bis 7. Januar und 11. Februar

Kath. Pfarrei Murten, ☎ 026 672 90 20
auch online: www.zaemezmittag.ch

Das Kochteam freut sich darauf, Sie als Gäste zu verwöhnen. Herzlich willkommen!

Das Januar-Dessert: Gefüllter Apfel à la Ruth



Material für eine Portion:

- wenig Abrieb von der Schale einer Zitrone
- ½ Teelöffel Zucker
- 1 ½ Esslöffel gemahlene Haselnüsse
- 1 Apfel (Boskop)
- 20 ml Rahm (2 Esslöffel)
- wenig Butter
- 1 ofenfestes Förmli

Zubereitung:

- Förmli ausbuttern mit der Hälfte der Butter
 - Apfel schälen (Schale für Tee verwenden)
 - Deckel abschneiden
 - Kerngehäuse ausstechen
 - Haselnüsse, Rahm, Zitronenabrieb mischen
 - Apfel ins Förmli stellen
 - Füllung hineingeben
 - mit Deckel schliessen
-
- Restliche Butter und wenig Zucker um den Stiel auf den Apfel geben
 - Apfel bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 15 Min. backen

Geniessen!

