

# 30 Jahre Mahlzeitendienst in den Seegemeinden

■ Seit Beginn dieser Dienstleistung wurden mittlerweile 78'721 Mahlzeiten verteilt

Auf Initiative von Franzsepp Scherer, dem damaligen Sozialvorsteher von Weggis, wurde am 1. November 1987 im Namen der Spitex der Seegemeinden der Mahlzeitendienst für ältere Menschen und Rekonvaleszente lanciert. Unterstützt wurde er von Einsatzleiterin Louise Suppiger sowie Alfons Röthlin, dem Leiter der Hofmatt, wo die Mahlzeiten heute noch zubereitet werden.

Ruth Buser-Scheurer

Diese Einrichtung wäre heute nicht mehr wegzudenken, denn mittlerweile werden in Greppen, Weggis und Vitznau jährlich zwischen 1900 und 4000 Mahlzeiten pro Jahr verteilt. Ganz am Anfang, das heisst in den ersten beiden Monaten (November/Dezember 1987) waren es 263. Mit 4342 verteilten Mahlzeiten bildet das Jahr 2006 den Rekord. Die kleinste Nachfrage verzeichnete man 1996 mit 1680 ausgelieferten Essen. Obwohl immer mehr Leute in den drei Gemeinden wohnen, stellt Louise Suppiger tendenziell einen leichten Rückgang fest. Und sie muss es schliesslich wissen, denn seit Beginn führt sie eine akribische «Buchhaltung» über die verteilten Mahlzeiten und ist für die Einteilung der Verteiler sowie deren Abrechnung zuständig. Den Rückgang erklärt sie sich damit, dass die Leute immer länger selbstständig sind und sich dementsprechend selbst «verpflegen» können. Was vielleicht nicht bekannt ist, nicht nur Betagte können den Mahlzeitendienst anfordern, sondern auch jüngere Menschen nach einer Operation, in Notsituationen oder wenn der für das Kochen zuständige Partner abwesend ist.



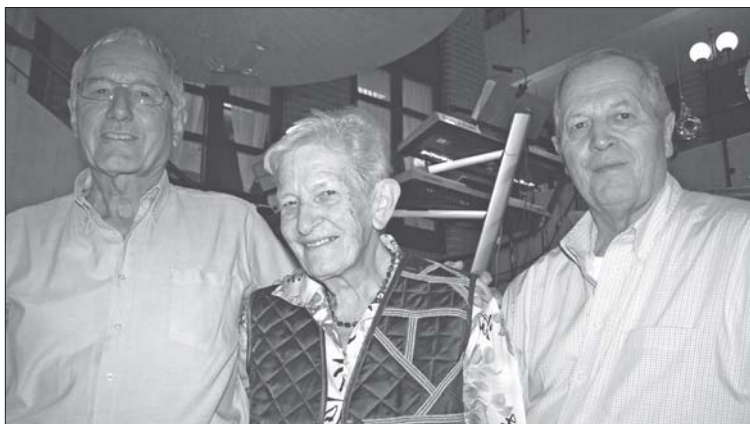
Anlässlich des Monats-Diners in der Hofmatt wurden die aktuellen Auslieferer/Fahrer mit Blumen geehrt: (hinten v.l.) Franz Zurmühle, Peter Bolz, Fredy Christen, Markus Haas; (vorne v.l.) Marcel Aegerter, Jörg Urben, Einteilungschefin Louise Suppiger und Alois Suppiger. Andreas Zimmermann fehlt auf dem Bild.

## Pioniergeist

Als der 1987 amtierende Sozialvorsteher Franzsepp Scherer bei einem Treffen mit seinen Amtskollegen des Kantons Luzern von diesem Mahlzeitendienst erfuhr, wollte er dies unbedingt auch in den Seegemeinden einführen. Um sich ein Bild darüber zu machen was es alles braucht, fuhr er zusammen mit Louise Suppiger (Samariterin und engagiert in der Spitex) sowie Alfons Röthlin, Alterszentrumleiter Hofmatt, nach Schüpfheim, wo dieses Angebot bereits eingeführt war. Wieder zu Hause, wurde alles Notwendige in die Wege geleitet, zudem mussten freiwillige Helfer (Verträger mit Autos) gesucht werden. Zu den ersten Verträger/-innen gehörten Ruth

Schultheiss und Claudia Küttel. In all den Jahren weist die Liste nun 27 Namen auf. Aktuell sind im Einsatz: Franz Zurmühle (seit 2006), Alois Suppiger (als Aushilfe), Fredy Christen (während 11 Jahren, bis diesen Sommer), Markus Haas und als Ersatz seine Frau Erika (2014), Andreas Zimmermann (2015), Jörg Urben (2016), Peter Bolz (2016) sowie seit diesem Jahr Marcel Aegerter. Am letzten Dienstag im Monat trifft man sich mit Louise Suppiger zur Einteilung, wobei die Verträger jeweils wochenweise unterwegs sind. Diese bekommen eine kleine Entschädigung pro ausgelieferte Mahlzeit und die gefahrenen Kilometer wer-

den entschädigt. Wenn jemand kurzfristig ausfällt, organisiert Louise Suppiger Ersatz. «Aber dies kommt äusserst selten vor», erklärt sie, «die Verträger sind sehr zuverlässig.» Per Ende März 2018 verlässt der langjährige Hofmatt-Leiter Alfons Röthlin das Alterszentrum. Auf diesen Zeitpunkt hin wird auch Louise Suppiger ihr Engagement für den Mahlzeitendienst beenden. Umsichtig und pflichtbewusst wie sie ist, hat sie sich bereits für einen Nachfolger umgesehen und diesen in der Person von Markus Haas, Weggis, gefunden. Dem nahtlosen Übergang sollte also nichts im Wege stehen.



Sie initiierten 1987 den Mahlzeitendienst für die Seegemeinden: (v.l.) Franzsepp Scherer, Louise Suppiger und Alfons Röthlin.

## Praktische Wärmeboxen

Seit Beginn dieser Dienstleistung werden die Mahlzeiten in der leistungsfähigen Küche des Alterszentrums Hofmatt zubereitet. Früher im heissen, gleich essbaren Zustand. Heute wird das frisch zubereitete Essen schockgefrostet und in kaltem Zustand in einer speziellen Wärmebox ausgeliefert. So fällt der zeitliche Stress der Verträger weg und sie können ungeniert mit den Empfängern auch mal ein paar Worte wechseln. Jeder Bezüger hat eine entsprechende Wärmestation

und kann so sein Essen einnehmen, wann er will. Die Suppe oder der Hauptgang können separat gewärmt werden und, wenn gewünscht, auch etwas davon erst am Abend heiss gegessen werden. Mit Ausnahme des Sonntags werden die abwechslungsreichen Menüs – Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert – jeden Tag geliefert und dies bei jedem Wetter. Kostete eine Mahlzeit anfänglich neun Franken, zahlt man heute 18 Franken für den Viergänger.