

22. September 2025

Das Departement für Finanzen und Soziales teilt mit:

Auszeichnung für das Alters- und Pflegeheim Abendfrieden in Kreuzlingen

Als erste Institution im Kanton Thurgau erhält das Alters- und Pflegeheim Abendfrieden in Kreuzlingen für seinen Mahlzeitendienst das Label «Fourchette verte - Ama terra Senior@home». Dieses schweizweit anerkannte Qualitätslabel zeichnet Mahlzeitendienste aus, die auf die besonderen Ernährungsbedürfnisse älterer Menschen im häuslichen Umfeld eingehen. Dies hilft, die Gesundheit der älteren Bevölkerung möglichst lange zu erhalten.

Gerade bei Seniorinnen und Senioren, die zuhause leben und betreut werden, ist es zentral, dass die täglichen Mahlzeiten nicht nur gut schmecken, sondern auf ihre besonderen Bedürfnisse abgestimmt sind. Mit zunehmendem Alter verändert sich der Körper. Der Stoffwechsel verlangsamt sich, die Muskelmasse und der Energiebedarf sinkt, das Durstempfinden lässt nach und die Verdauung wird empfindlicher.

Gleichzeitig steigt der Bedarf an gewissen Nährstoffen wie hochwertigem Eiweiss, Vitaminen und Mineralstoffen. «Wichtig sind nährstoffreiche, leicht verdauliche Speisen, die den Appetit fördern und den Körper optimal versorgen sowie Mangelerscheinungen, Muskelschwund oder altersbedingten Erkrankungen vorbeugen», sagte Andrea Schütz, Projektleiterin Foruchette verte – Ama terra TG und Senior@home.

Das Label «Fourchette verte Senior@home» setzt genau hier an: Es zeichnet Mahlzeitendienste aus, die sich an wissenschaftlich fundierten Empfehlungen zur Ernährung im Alter orientieren. Damit wird sichergestellt, dass Seniorinnen und Senioren zuhause nicht nur regelmässig essen, sondern auch gesund, ausgewogen und mit Genuss versorgt werden. Eine altersgerechte Ernährung leistet einen entscheidenden Beitrag zur Gesundheit, Selbstständigkeit und Lebensqualität im Alter.

2/2

«Die Verleihung des Labels ist ein starkes Zeichen für Qualität, Fürsorge und gesellschaftliche Verantwortung. Sie würdigt das Engagement des Alters- und Pflegeheims Abendfriedens, insbesondere von Geschäftsleiter Mike Moser und von Küchenchef Markus Widmer und seinem Team, welche sich für eine gesundheitsfördernde und respektvolle Ernährung älterer Menschen im häuslichen Umfeld einsetzen. Die Qualität der Ernährung ist zentral, um den Gesundheitszustand von älteren Menschen möglichst lange auf einem guten Niveau zu erhalten», so Regierungsrat Urs Martin, Chef des Departementes für Finanzen und Soziales.

Aus diesem Grund wird die Zertifizierung im Rahmen des Kantonalen Programms Gesundheitsförderung und Prävention gefördert. «Es wäre grossartig, wenn sich weitere Institutionen auf den Zertifizierungsprozess einlassen würden», betonte Judith Hübscher Stettler, kantonale Beauftragte für Gesundheitsförderung, Prävention und Sucht. «Die Teilnehmenden werden durch eine Ernährungsfachperson begleitet, die nicht nur auf die Bedürfnisse der Bewohnenden eingeht, sondern auch die betrieblichen Rahmenbedingungen berücksichtigt und Schulungen für die Mitarbeitenden anbietet.» Die Entscheidung über die Vergabe des Labels wird von der kantonalen Zertifizierungskommission getroffen.

Auch die Präsidentin der kantonalen Zertifizierungskommission, Barbara Bücheli vom gewerblichen Bildungszentrum Weinfelden, würdigte das Engagement: «Mit dem Label schaffen wir eine wertvolle Orientierung für Institutionen, die sich der Gesundheit älterer Menschen verpflichtet fühlen. Die sorgfältige Umsetzung im Alters- und Pflegeheim Abendfrieden zeigt, dass qualitativ hochstehende Ernährung im Alltag möglich ist – und zwar mit Herz, Wissen und Respekt.»

Bildlegende:

von links: Mike Moser, Geschäftsleiter Abendfrieden; Markus Widmer, Leiter Küche und Café Schwank, Abendfrieden; Andrea Schütz, Projektleiterin Fourchette verte – Amater Terra TG und Senior@home; Urs Martin, Regierungsrat und Chef Departement Soziales und Finanzen.