



Die Fahrerinnen Eliane Büchler und Rita Da Rin besprechen die Liste für die Mahlzeitenlieferung.



Arlette Friedl nimmt Desinfektionsmittel mit auf ihre Tour.

Junge Kräfte für den Mahlzeitendienst

Weil die meisten Fahrer im Rentenalter sind, springen für die Auslieferung der Mittagessen vier jüngere Frauen ein.

DÖTTINGEN (chr) – «Frisch zubereitet – warm verpackt – genussfertig geliefert», mit diesen Worten wirbt das Regionale Altersheim Unteres Aaretal für seinen Mahlzeitendienst. Von Montag bis Sonntag erhalten die Kunden aus den Verbandsgemeinden Döttingen, Böttstein, Klingnau und Koblenz sowie in Leuggern-Dorf, Gippingen und Felsenau ihr Mittagessen direkt aus der Altersheimküche nach Hause geliefert.

Risikogruppe Rentner

Die Auslieferung betreffend stand Altersheimleiter Steven Weill mit Ausbruch des Corona-Virus vor einem Problem: «Zwölf unserer 13 Fahrer sind über 65 Jahre alt und gehören damit zu einer Risikogruppe», erklärt er. Um die mehrheitlich hochbetagten Empfänger der Mittagessen wei-

terhin versorgen zu können, war eine neue Lösung gefragt. Fahrer Othmar Kalt aus Tegerfelden fragte seine Tochter Eliane Büchler an, die nun für ihn eingesprungen ist. Und Arlette Friedl aus Kleindöttingen – die einzige der bisherigen Fahrerinnen, die noch nicht im Rentenalter ist – konnte noch ihre Bekannten Rita Da Rin aus Klingnau und Helen Parkin aus Kleindöttingen engagieren. Neben den vier Frauen steht ein ebenfalls neu angefragter fünfter Fahrer als Reserve bereit.

Grössere Nachfrage

Nach einem Wochenplan treffen sich zwei der Fahrerinnen jeweils um 10.20 Uhr am Kücheneingang des Altersheims an der Hauptstrasse 60. «Heute sind wir aber länger als eine Stunde unterwegs», sagt Helen Par-

kin, als sie die Liste mit den Lieferungen sieht. In Coronazeiten ist die Nachfrage nach dem Mahlzeitendienst eher noch gestiegen. Mit Kollegin Arlette Friedl bespricht Parkin, wer welche Lieferung macht. Die «Innentour» ist vorwiegend in Döttingen, Kleindöttingen und Klingnau unterwegs, die «Aussentour» in Koblenz, Böttstein und Leuggern. Mit Leuchtstift streichen die Frauen die Adressen an. Dann laden sie die vom Küchenteam bereitgestellten Thermo-Behälter in ihre Privatautos ein. Die meisten sind Standardmenüs mit Suppe, Hauptgang, Salat oder Dessert, wie sie auch im Altersheim auf den Tisch kommen. Einige sind mit dem Namen des Empfängers beschriftet, weil sie einen speziellen Inhalt haben, zum Beispiel «halbe Portion», «grosse Portion»

oder «ohne Dessert». «Und die Küche weiss, wenn jemand bestimmte Gerichte wie Rosenkohl oder Polenta nicht essen möchte», sagt Eliane Büchler.

Nur noch vor die Türe

In normalen Zeiten erhalten die Bezüger ihr Essen direkt auf den Esstisch geliefert. Als Vorsichtsmassnahme geschieht die Übergabe momentan an der Haustüre und die Fahrerinnen sind mit Masken und Desinfektionsmitteln ausgerüstet. «Wir klingeln und warten, bis die Leute zur Tür kommen», erklärt Rita Da Rin und sagt, dass der Mahlzeitendienst für die Bezüger einer der wenigen Kontakte sei, die sie täglich haben. Ist jemand zu gebrechlich, um den Behälter selber zu tragen, wird dieser trotzdem ins Haus gebracht, mit Wahrung von genügend

Abstand und noch gründlicherer Desinfektion von Händen und berührten Gegenständen. «Es bringt ja nichts, wenn wir aus Vorsicht die Behälter nur noch vor die Türe bringen und jemand beim Reinholen des Essens dann stürzt», erklärt Steven Weill. Dank der Thermo-Behälter ist das Essen ohne Aufwärmen genussfertig. «Es ist auch nach zwei Stunden noch warm», weiss Othmar Kalt, der im Hintergrund noch mithilft und seine Tochter dabei unterstützt, den Weg zu den Kunden zu finden.

Entschädigt werden die Fahrer mit einer Kilometerentschädigung für ihr Auto. Und die Freiwilligen spüren Tag für Tag, dass ihr Einsatz geschätzt wird: «Die Leute sind so dankbar, dass wir kommen», sagt Arlette Friedl mit einem zufriedenen Lächeln.