

# INHALT

<b>Einführung</b> .....	<b>7</b>
Biografisches Arbeiten .....	7
Warum arbeitet man überhaupt biografisch? .....	8
Auch die Ernährung hat eine biografische Komponente .....	9
Biografisch Kochen und Backen .....	10
Prägungen berücksichtigen .....	12
Die Essbiografie mit allen Sinnen erheben .....	12
Das Kochen- und Backen-Projekt .....	14
Die Durchführung .....	14
Erinnerungen können schmerzen .....	15
Erinnerungen stifteten Gemeinschaft .....	15
Reaktionen der Bewohner .....	16
Reaktionen der Pflegekräfte .....	17
Bedeutung des Projekts für die Bewohner und Pflegekräfte .....	17
Ein Wir-Gefühl entsteht .....	17
Hinweise für Nachahmer .....	18
<b>KOCHEN</b> .....	<b>21</b>
Arme Ritter .....	22
Schaumweinsoße .....	23
Borschtsch .....	24
Bratkartoffeln .....	26
Frikassee .....	28
Graupensuppe .....	30
Häckerle .....	32
Hühnersuppe .....	34
Kartoffelklöße .....	36
Kartoffelsalat .....	38
Königsberger Klopse .....	40
Lammkeule mit Speckbohnen .....	42
Speckbohnen .....	44
Linsensuppe .....	46
Milchreis .....	48
Piroggen mit Marmelade .....	50
Quarkklöße .....	52
Schichtkohl .....	54
Schlesisches Himmelreich .....	56
Semmelklöße .....	58
Weihnachtssoße mit Kartoffeln und Kraut .....	60

<b>Desserts</b> .....	<b>63</b>
Apfelkompott .....	64
Birnenkompott .....	66
Kartoffelplinsen .....	68
Obst-Grieß-Auflauf .....	70
Quarkspeise .....	72
<b>Backen</b> .....	<b>75</b>
Apfelkuchen vom Blech .....	76
Aufläufer .....	78
Bienenstich .....	80
Käsekuchen .....	82
Mohn-Schmand-Kuchen vom Blech .....	84
Pflaumenkuchen .....	86
Streuselkuchen mit Pflaumenmusfüllung .....	88
Topfkuchen .....	90
Zuckerkuchen .....	92
<b>Getränke</b> .....	<b>95</b>
Glühwein-Punsch .....	96
Ostfriesischer Tee .....	98
Limonade .....	100
Essigtrunk .....	101
Mai-Bowle .....	102
<b>Literatur</b> .....	<b>103</b>
<b>Bildnachweis</b> .....	<b>103</b>