

# 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 stiften 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
Kartoffelpfannen	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
Zuckerbrot	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>