

TAGBLATT

abo+ ESSEN

Dieser Gossauer hat ein Kochbuch für Menschen mit Schluckproblem geschrieben

Der Gossauer Ramon Cadusch ist Co-Autor des prämierten Fachbuches «Make Food Soft». Das Kochbuch zeigt auf, wie Menschen mit einer Schluckstörung trotzdem lustvoll essen können.

Rita Bolt

27.12.2022, 17:00 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**

Ramon Cadusch (links) steht täglich in der Küche und kennt die gesundheitlichen Auswirkungen von Schluckstörungen.

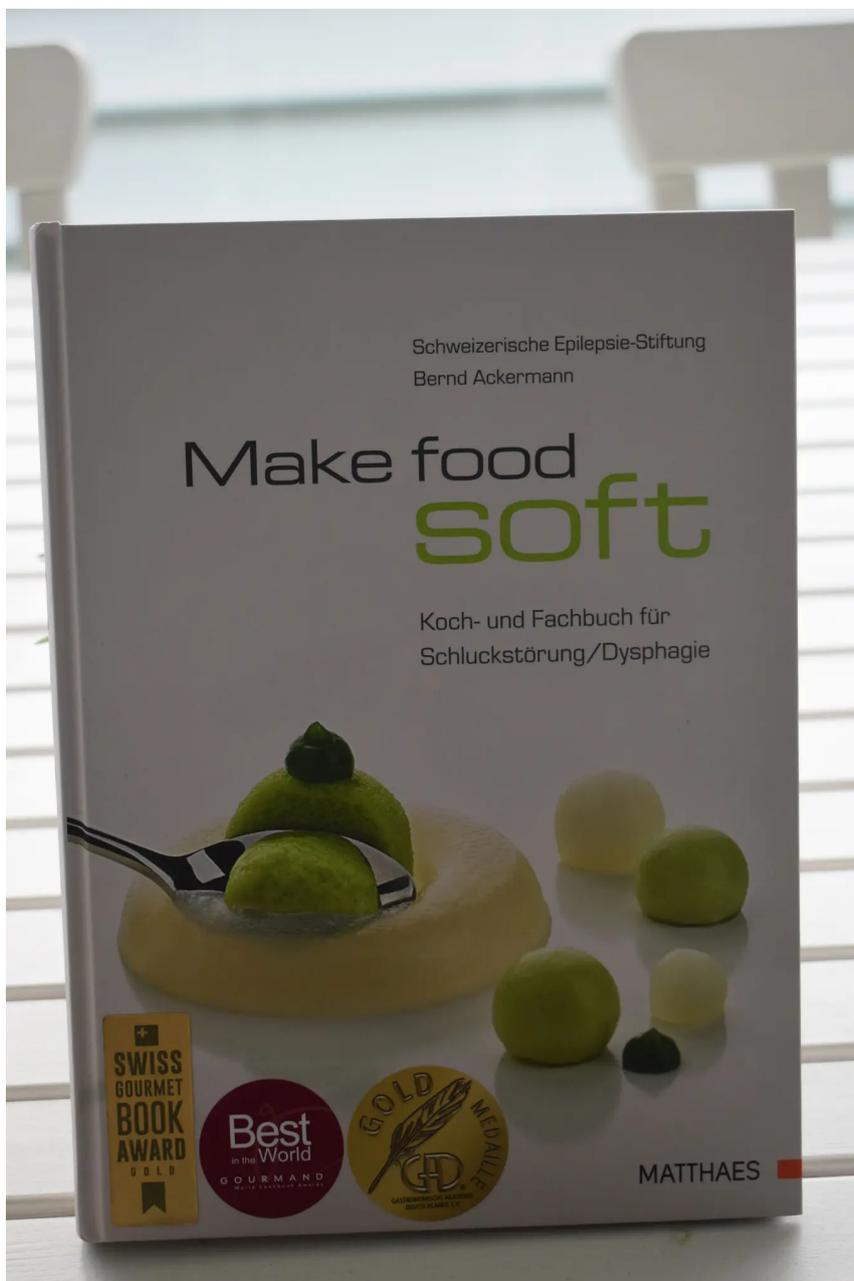
PD

Schätzungen gehen davon aus, dass etwa zehn Prozent der Gesamtbevölkerung an Schluckstörungen leiden; am meisten treten sie bei älteren Menschen auf. «Vor allem in Heimen und Spitälern ist das Problem alltäglich», sagt Ramon Cadusch, gelernter Koch mit Zusatzausbildung Diätkoch. Es wird davon ausgegangen, dass zehn bis 40 Prozent der älteren Menschen, die noch zu Hause leben, und 50 Prozent der älteren Menschen, die in Betreuungsinstitutionen leben, davon betroffen sind.

Der 34-Jährige ist stellvertretender Leiter Diätküche der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung und Co-Autor des 240 Seiten starken Kochbuches «Make Food Soft». Im Kochbuch wird aufgezeigt, dass Menschen mit einer

Schluckstörung trotzdem lustvoll essen können. Cadusch steht täglich in der Küche und kennt die gesundheitlichen Auswirkungen von Schluckstörungen; sie können im schlimmsten Fall zu schwerwiegenden Lungenentzündungen oder gar Erstickungen führen.

Der Gossauer war lange in der Gourmet-Gastronomie tätig. Nach der Lehre als Metzger Veredelung in der Gossauer Ochsen-Metzg mit Berufsmittelschule hat er im Fünfsternehotel Suvretta House in St.Moritz die Lehre als Koch erfolgreich absolviert. Er hat jeweils auch am Gourmet-Festival mitgeholfen. Und viele Prominente bekocht, unter anderen Kofi Annan, den ehemaligen Generalsekretär der Vereinten Nationen und Friedensnobelpreisträger. In dieser Zeit hat Cadusch auch Bernd Ackermann kennen gelernt, seinen Küchenchef und Lehrmeister im «Suvretta House». Er ist der Initiator und Hauptautor des Fachbuches für Menschen mit Schluckproblemen.



Das Buch «Make Food Soft» wurde mehrfach ausgezeichnet.

PD

In Luxushotels in Schottland und England gekocht

Vorerst haben sie die Wege von Cadusch und Ackermann aber wieder getrennt. Der Gossauer arbeitete als Jungkoch in Deutschland, wechselte dann nach Schottland ins Luxushotel Fairmont und stand anschliessend in London für die High Society im «Ritz» in der Küche. Im «Ritz» war jeweils die Queen regelmässig Gast, natürlich in einem separaten Raum. «Gesehen habe ich sie nie», sagt Cadusch und zuckt mit den Schultern. Er war einer von über 20 Köchen. Das «Ritz» hat auch das Clarence-House bekocht, die damalige Residenz von King Charles.

Cadusch blieb danach in London und wechselte ins Fine Dining und VIP-Catering in der City of London als Souschef. «Alle Anweisungen wurden

den Deutschsprachigen ein einziges Mal auf Deutsch erklärt. Ansonsten wurde immer Englisch gesprochen», erklärt der Gossauer:

«Wer nicht papierte, war weg. Es gab kein Pardon.»

In Schottland hat Cadusch dann seine Lebenspartnerin kennen gelernt und wurde Vater eines Sohnes. «Wir wollten mit unserem Sohn zurück in die Schweiz», sagen die beiden. Da kam das Angebot von Bernd Ackermann, Küchenchef der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung und des Epilepsie-Zentrums in Zürich, grad richtig. Ackermann hat bereits mit vielen bekannten Köchen zusammengearbeitet, unter anderem mit Paul Bocuse, einem der besten Köche des 20. Jahrhunderts.

Und nun konnte Ramon Cadusch von Ackermanns Erfahrungen profitieren. Er machte zuerst die Ausbildung zum Diätkoch und kocht heute täglich für etwa 1000 Personen. Ackermann ist in der Zwischenzeit nicht mehr in der Gourmet-Gastronomie tätig, sondern legt das Augenmerk auf kulinarische Veränderungen und Optimierungen bei Menschen mit Handicaps. «Es gibt viele Menschen mit Handicaps», weiss auch Cadusch.

Eine der Gruppen seien eben Menschen mit Schluckstörungen (Dysphagie). «Bis jetzt gibt es nur wenig Literatur über diese Probleme.» Ackermann hat für sein Buch «Make Food Soft» einige Schreibende ins Boot geholt, auch einen Facharzt und einen Ernährungsberater. Co-Autor ist auch Gordan Angerhoefer, Leiter Diätküche Schweizerische Epilepsie-Stiftung, und eben sein Stellvertreter Ramon Cadusch. Das Buch wurde dreifach ausgezeichnet: Swiss Gourmet Book Award Gold, Best in the World Gourmand Cookbook Award und mit der Goldmedaille von der Gastronomischen Akademie Deutschland (GAD) in den Bereichen Fachbuch Gesundheit.

Die einzelnen Zutaten werden geformt

Das Kochbuch ist mit vielen Fotos illustriert – die Essenslust steigt beim Blättern. «Dürfen Menschen mit Schluckproblemen keine Gourmets sein?», fragt Buchautor Ackermann. Sie dürfen Gourmets sein, das wird im Kochbuch ausführlich demonstriert. Die Pommes frites sehen alle wie abgemessen zu hundert Prozent gleich aus, das Gemüse sieht aus, als wäre es mit Förmchen ausgestochen worden, und der Pouletschenkel präsentiert sich wie aus einer Schablone. Gar nicht so falsch; salopp erklärt wird das Pouletfleisch angebraten, püriert und passiert, gewürzt und anschliessend in einer Schablone zu einem Schenkel geformt.

Ob Kartoffeln, Broccoli oder Ragout: Die Zubereitungsart bleibt gleich,

hingegen ändert sich der Geschmack. «Augenschmaus und geschmeidige Kost müssen sich nicht widersprechen», schreibt Bernd Ackermann im Vorwort. «Menschen mit Schluckproblemen haben – wenn sie die Speisen auf dem Teller sehen – wieder Freude am Essen», sagt Cadusch, der sich wie alle Beteiligten über den schönen Buchband freut.

Cadusch ist stolz auf das Werk, verhehlt aber nicht, dass auch die Zeit in der Gourmet-Gastronomie und im VIP-Catering erlebnisreich und spannend gewesen sei. Zurück wolle er dennoch nicht. Für junge Schweizer Köche gebe es aber immer einen Platz in den guten Häusern und Hotels auf der ganzen Welt.

abo+ AUSGEKOCHT

Wirtepaar vom «Löwen» in Tübach kündigt Abschied an: Region am See verliert ein 14-Punkte-Restaurant

Rudolf Hirtl · 17.12.2022

PORTRÄT

Kochen und Backen sind ihre Leidenschaft: Wie eine junge Gossauerin anderen das Leben versüsst

Rita Bolt · 07.05.2021

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.