

## **Medienmitteilung**

### **«Make food soft» - Auszeichnung «Best in the World»**

**Das Koch- und Fachbuch «Make food soft» vom Küchenchef der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung, Bernd Ackermann, hat die weltweit höchstanerkannte Auszeichnung für ein Kochbuch erhalten. Das ist ein Meilenstein für die Ernährung mit pürierter Kost.**

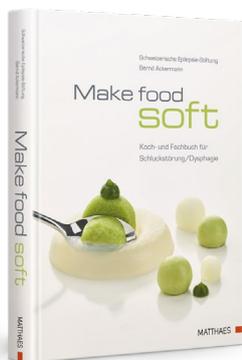
Zürich, 9. Juni 2022 – Im Mai 2022 wurde das Kochbuch «Make food soft» beim «Swiss Gourmet Book Award» mit dem ersten Platz in der Kategorie «Gesundheit» ausgezeichnet. Nun holte sich das Team um den Spitzenkoch Bernd Ackermann auch beim 27. Gourmand World Cookbook Award in Umea, Schweden die «Best in the World»-Auszeichnung in der Kategorie «Lifestyle» und der Unterkategorie «Senior Books». Der Gourmand World Cookbook Award zeichnet jedes Jahr die besten Koch- und Getränkebücher der Welt in unterschiedlichen Kategorien aus. Insgesamt werden Preise für mehr als vierzig Kochbücher und 18 Getränkebücher vergeben.

Der Kopf hinter dem Werk ist Bernd Ackermann, Küchenchef der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung. Die Frage, wieso Menschen mit Schluckstörungen eigentlich keine Gourmets sein dürfen, beschäftigte ihn. So sehr, dass er beschloss, selber neue Standards zu setzen und ein Fachbuch für Berufskollegen, aber auch für betroffene Privatpersonen zu schreiben. Denn das Thema ist kein marginales: Gut 10 % der Erwachsenen hierzulande leiden an Schluck- oder Kaustörungen. Tendenz steigend.

Bernd Ackermann befasste sich in seinem Buch mit der richtigen Ernährung bei Dysphagie, also Schluckstörungen. Er zeigt Betroffenen, Angehörigen, aber auch diätetisch geschulten Köchen, wie sich trotz Hindernissen schmackhaftes, gesundes und vor allem ästhetisches Essen zubereiten lässt. Gerade Letzteres ist dem Autorenteam ein Anliegen. Püriertes Essen soll von der Optik her so nah wie möglich ans originale Gericht herankommen und so den Appetit anregen. Gemeinsam mit einem interdisziplinären Team trug Ackermann Fachwissen für 80 Gerichte zusammen. Das Buch liefert zu jedem Rezept weiterführende Angaben von Allergenen bis hin zur Nährstoffanalyse.

### **Weitere Informationen**

Schweizerische Epilepsie-Stiftung  
Leiterin Marketing & Kommunikation  
Silvia Kraus  
Tel. +41 44 387 60 05  
[silvia.kraus@swissepi.ch](mailto:silvia.kraus@swissepi.ch)



**Make food soft**

*Erhältlich für CHF 39.90 via EPI Shop ([swissepi-shop.ch](http://swissepi-shop.ch)) oder im Fachhandel  
240 Seiten, 200 x 275 mm, fester Einband*

**Über den Autor**

*Bernd Ackermann ist eidgenössisch diplomierter Küchenchef und Diätkoch sowie Autor und Co-Autor verschiedener Kochbücher. Seit 2015 leitet er die Küche der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung in Zürich und setzt sich für Kochkunst im Gesundheits- und Sozialwesen ein. Er steht für durchdachte Menüs mit regionalen Produkten und hohem Qualitätsanspruch. Vor seiner Zeit bei der EPI hat er während 14 Jahren sein Talent im Suvretta House unter Beweis gestellt. Seine marktfrische moderne französische Küche mit internationaler Note brachte dem St. Moritzer Restaurant 15 Gault-Millau-Punkte.*

Die Schweizerische Epilepsie-Stiftung (EPI) ist ein eigener Mikrokosmos mitten in Zürich und erbringt mit ihren Betrieben auf gemeinnütziger Basis Dienstleistungen im Gesundheits-, Sozial- und Bildungswesen. Im Zentrum der Stiftung stehen seit der Gründung 1886 Menschen mit Epilepsie oder anderen neurologischen Erkrankungen. Die Stiftung setzt sich für deren Integration in der Gesellschaft ein. Das Areal ist zudem ein öffentlicher Begegnungsort und zertifizierter Naherholungsraum. Ein Restaurant, eine Gärtnerei mit Laden, eine Kirche, eine Bibliothek und eine Apotheke ergänzen das breite Angebot der EPI. Rund 950 Mitarbeitende sind für die EPI im Einsatz. [www.swissepi.ch](http://www.swissepi.ch)