



2021, 240 Seiten,
Dorting Kindersley Verlag,
ISBN 978-3-98541-048-4

Schweizerische Epilepsie-Stiftung, Bernd Ackermann

Make food soft – Koch- und Fachbuch für Schluckstörung / Dysphagie

Bernd Ackermann wird mit seinem Werk «Make food soft» der Aussage «das Auge isst mit» auf wundersame Weise gerecht. Das Buch ist eine Augenweide, spannend zu lesen und einfach genial. Dass Dysphagiekost so ideenreich, kreativ und liebevoll zubereitet werden kann, ist schon beim Durchblättern anhand der verblüffenden Fotos zu erkennen. Das interprofessionelle Autorenteam mit Köchen, Diätköchinnen, Ernährungsberatern, Neurologen und Leitung Hotellerie hat ein einzigartiges Fachbuch geschaffen. Im einleitenden Teil werden die theoretischen Grundlagen verständlich erklärt. Interessant sind die Erläuterungen, wie und mit welchen Hilfsmitteln die folgenden Rezepte praktisch umgesetzt werden können. Anschauliches Bildmaterial untermalt das Geschriebene. Der mittlere Teil des Buches bildet das Kernstück mit den Kochrezepten. Sie sind kurz, klar und nach-

vollziehbar beschrieben. Nachzulesen sind Rezepte zum Frühstück (wie Gipfeli mit Cappuccino), vollwertige Drei-Komponenten-Menüs (wie Hirschkraut mit Spätzle und Rotkraut), Snacks (wie Sushi), Desserts (wie Erdbeerörtchen) und viele mehr. Bildanleitungen beispielsweise zu Fisch-, Gemüse- oder Fleisch Farce sind hilfreich, um das Kochprozedere verstehen und nachahmen zu können. Im letzten Teil des Buches schliessen die Autoren unter anderem mit Tipps, wie die Grundmassen verarbeitet und kombiniert werden können. Das Kochbuch «Make food soft» bietet Patientinnen und Patienten mit Schluckstörung ab sofort die Möglichkeit, genussvoll und wohlschmeckend essen zu können. Diese macht das Buch zu einem «Must» für alle Personen, die im Alltag dem Problem Essen mit Schluckstörung begegnen.

Heidi Berlepsch-Schreiner