

Medienmitteilung

Swiss Gourmet Book Award: Gold für Kochbuch von Bernd Ackermann und der EPI Stiftung

Das Fachbuch „Make food soft“ ist beim diesjährigen Swiss Gourmet Book Award in der Kategorie "Gesundheit" mit Gold ausgezeichnet worden. Die Jury ist sich einig: „Ein Meilenstein für die Ernährung mit pürrierter Kost.“

Zürich, 18. Mai 2022 – Gold für das Autorenteam um Bernd Ackermann und die Schweizerische Epilepsie-Stiftung: das im Juli 2021 lancierte Kochbuch "Make food soft" wurde beim diesjährigen Swiss Gourmet Book Award in der Kategorie "Gesundheit" ausgezeichnet. Das Buch mit ästhetischen Kreationen für Menschen mit Schluckbeschwerden überzeugte die Jury, welche folgendes Urteil fällte: "Make food soft vereint diätetisches Wissen mit hochstehender Kulinarik und beweist, dass pürierte Kost kein belangloses Genusserlebnis sein muss."

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 betroffene Privatpersonen zu schreiben. Denn das Thema ist kein marginales: Gut 10 % der Erwachsenen hierzulande leiden an Schluck- oder Kaustörungen. Tendenz steigend. Für den ehemaligen Sternekoch ist die Auszeichnung so etwas wie das i-Tüpfelchen einer langen Projektreise: "Ich habe immer an die Marktlücke für ein Standardwerk über pürierte Kost geglaubt. Auch wenn ich oft zu hören bekam, das Thema sei eine zu grosse Nische und würde sich nicht durchsetzen. Umso mehr freuen mich die vielen positiven Reaktionen der vergangenen zehn Monate. Sei es von Fachschulen, Berufskollegen, Betroffenen und Angehörigen oder nun von der Fachjury des Swiss Gourmet Book Awards. Die Auszeichnung widme ich meinen Autorenkollegen und allen Beteiligten, welche die Idee unterstützt und begleitet haben."

Von der ersten Auflage sind nur noch rund 300 Exemplare erhältlich. Eine zweite Auflage des Kochbuchs ist geplant. Auch erste Kochkurse zum Thema wurden bereits durchgeführt und Bernd Ackermann ist zurzeit ein gefragter Gast an Fachveranstaltungen und Weiterbildungen. Aktuell dreht er mit der EPI Stiftung und der Klinik Lengg Kurzfilme über die Diagnosestellung von Schluckstörungen und die Entstehung seiner pürierten Gerichte.

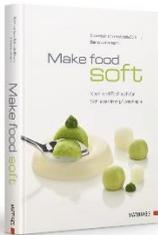
Weitere Informationen

Padrutt PR
Medienstelle
Paul Martin Padrutt
Tel. +41 43 268 33 77
paul.padrutt@padruttpr.ch

Schweizerische Epilepsie-Stiftung
Verantwortliche Marketing & Kommunikation
Silvia Kraus
Tel. +41 44 387 60 05
silvia.kraus@swissepi.ch

Über das Buch

Im Juli 2021 erschien Bernd Ackermanns Buch «Make food soft». Darin befasst sich der Küchenchef der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung 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.



Make food soft

*Erhältlich für CHF 39.90 via EPI Shop (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