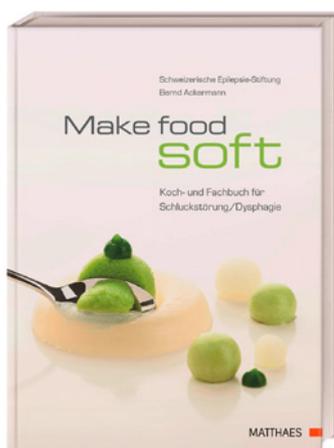


Make food soft

Koch- und Fachbuch für Schluckstörung/ Dysphagie



Dysphagie-Patient*innen mit sicheren und appetitlichen Speisen und Getränken zu versorgen ist eine Herausforderung. Dieses Buch für Köch*innen und Ernährungsfachkräfte zeigt, wie es geht und setzt einen neuen Standard auf der Basis neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse. Initiiert hat dieses sinnvolle und sinnliche Koch- und Fachbuch die Schweizerische Epilepsie-Stiftung. Der Koch Bernd Ackermann entwickelte mit großem Know-how und viel Kreativität Rezepturen, damit Dysphagie-Patient*innen

mit Genuss essen und trinken können. Im Gegensatz zum häufig servierten Einheitsbrei sind hier alle Gerichte als solche erkennbar, was bei Flammkuchen, Geschnetzeltem mit Rösti oder Spitzbuben-Keks eine echte Leistung ist.

Das ansprechend bebilderte Kochbuch bietet über 80 inspirierende Rezepte. Neben den Hauptgerichten kommen auch Vorspeisen, Desserts und Getränke wie Früchtepunsch und Bier nicht zu kurz. Es gibt sogar Anregungen für Kuchen, Torten, Pralinen und spezielle Gerichte für Kinder. Im Vergleich zu vielen anderen Rezeptbüchern für Dysphagie-Betroffene hat dieses Buch einen unschlagbaren Vorteil: Alle Rezepte wurden von Ernährungsfachkräften mit entwickelt und sind ernährungsphysiologisch ausgewogen. Für jedes Rezept ist eine Nährwertberechnung per QR-Code online verfügbar. Außerdem sind die Konsistenzstufen gemäß IDDSI-Standard (*International Dysphagia Diet Standard Initiative*) angegeben.

Fazit: Das Koch- und Fachbuch bietet viele Anregungen für eine appetitlich aussehende pürierte Kost. Zugegeben: Die Zubereitung ist teilweise etwas aufwendig, aber die Rezepturen sind so detailliert beschrieben, dass viele auch in Küchen der Gemeinschaftsgastronomie umsetzbar sind. Allein das Betrachten der kunstvoll in Szene gesetzten Gerichte macht Lust, pürierte Kost kreativ zu verfeinern. Es ist zu hoffen, dass viele Köche sich dadurch inspirieren lassen, damit sie Menschen mit Kau- und Schluckstörungen einen Augenschmaus und eine Gaumenfreude bereiten können.

Dr. Maike Groeneveld, Bonn

Schweizerische Epilepsie-Stiftung (Hg.), Bernd Ackermann

Make food soft

Koch- und Fachbuch für Schluckstörung/Dysphagie

240 S., fester Einband, 39,90 €

Matthaes/Dorling Kindersley Verlag GmbH, München 2021

ISBN 978-3-98541-048-4