

■ Ernährung

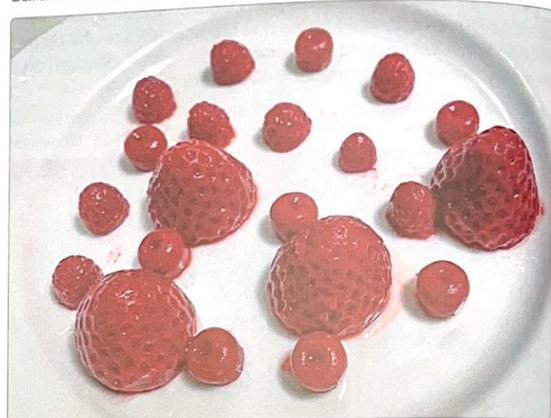
„Make food soft“

Kochen für Menschen mit Dysphagie an der LBS Savoy, Meran

Was bringt einen international anerkannten Haubenkoch, der bereits mit Größen wie Paul Bocuse oder Jean-Georges Klein gemeinsam am Herd stand und 14 Jahre als Küchenchef im Suvretta House in St. Moritz die Gaumen der Berühmten und Reichen beglückte, sich plötzlich der Ernährung bzw. dem Kochen von Gerichten für Menschen mit Schluckbeschwerden (Dysphagie) zu widmen? Bernd Ackermann, Küchenchef der Schweizerischen Epilepsie Stiftung (EPI) am Zürichsee und Buchautor (Make food soft – Kochbuch- und Fachbuch für Schluckstörung/Dysphagie) ist genau dieser Visionär, der überzeugt davon ist, dass „gutes Essen einen positiven Einfluss auf die Gesundheit hat und Augenschmaus und geschmeidige Kost kein Widerspruch sein dürfen.“ Zwei Tage lang konnten sich Köchinnen und Köche, die in Südtiroler Seniorenwohnheimen unsere Familienangehörigen täglich bekochen, von dieser Begeisterung anstecken lassen. Bernd Ackermann und Ramon Cadusch - stellvertretender Leiter der Diätküche an der EPI in Zürich - waren auf Einladung der Landesberufsschule Savoy zu einer Fortbildungsveranstaltung, organisiert in Zusammenarbeit mit dem Verband der Seniorenwohnheime Südtirols (VDS), angereist um den Teilnehmenden zu zeigen, wie man Menschen mit Dysphagie, trotz ihrer Beeinträchtigung, die auch aufgrund des demographischen Wandels unserer Gesellschaft immer mehr an Bedeutung gewinnt, die Lust am Essen und damit auch ein Stück weit neue Lebensqualität wieder zurückgeben kann. Der springende Punkt dabei liegt in der Ästhetik.

Mit akribischer Präzision wurde an den Kurstagen gezeigt, wie Breinahrung trotz allem die Genussfreude steigern kann. Einzelne Komponenten eines Gerichts wurden traditionell zubereitet, gemixt und durch ein feines Sieb gestrichen, da für Menschen mit dieser Form von Beeinträchtigung Essen nur noch in pürierter Form möglich ist. Jeder Brei wird anschließend mit Bindemitteln wie Agar oder Xantana und geschmacksneutralen Pulvern (Proteinen, Vitaminen oder Kohlehydraten) angereichert, um einer oft beobachteten Mangelernährung entgegenzuwirken. Dies erfordert vom Küchenpersonal eine enge Zusammenarbeit mit Ernährungsberatern, die eine bedarfsdeckende Nährstoffaufnahme sicherstellen müssen. Nun folgte die innovative Verwandlung der pürierten Kost. Die angereicherten Breie wurden mittels Dressierbeutel in eigens angefertigten Silikonformen gestrichen, die den pürierten Gerichten ihre natürliche Erscheinungsform wieder zurückgeben und den Bekochten die optische Wiedererkennung ihrer Lieblingsgerichte ermöglichen. Dabei wurden in der Fortbildung nicht nur einzelne Lebensmittel wie Karotten oder Himbeeren in den Formen nachgebildet, sondern ganze Gerichte wie die Schweizer Kartoffelrösti, Züricher Geschnetzeltes, ein pochierter Lachs mit Kartoffelpüree, Hähnchen mit Currysauce-Ananas-Kirsche-Erbse und Herzoginkartoffeln in ihre ursprüngliche Form zurückversetzt.

Aufgrund des Fachkräftemangels auch in Südtiroler Seniorenwohnheimen ist ein solcher Mehraufwand in den Küchen oft nicht umzusetzen, trotzdem konnte man bei den Teilnehmenden die Motivation deutlich spüren, etwas verändern zu wollen, wenn auch nur im Kleinen. Und die beiden Referenten konnten dies mit ihren Erfahrungsberichten aus der renommierten Klinik nur immer wieder unterstützen und betonen, denn die richtige, ästhetisch ansprechende Ernährung fördert das Wohlbefinden eines jeden Menschen und unterstützt den Heilungsprozess. Es muss also nicht immer der gleiche farbige Brei oder Pudding sein, der auf den Tellern aller der Menschen, die an Dysphagie erkrankt sind bzw. darunter leiden, oftmals landet.



Imitation von Himbeeren

Imitation Züricher Geschnetzeltes



Sepp spielt für Senioren

339 6358 520

DAS IDEALE AUSFLUGSZIEL!
Jetzt wieder geöffnet!

Wunderbare Wanderungen, Übernachtungsmöglichkeit, gute heimische Küche mit eigener Brennerei
Ab Graun erreichen Sie nach 7 km unseren Parkplatz, um 10:00 und 11:30 fährt ein Shuttle bis zur Hütte.

MASEBEN - 39027 GRAUN IM VINSCHGAU (BZ)
T +39 0473 63 31 06 - 347 223 70 90
WWW.MASEBEN.IT

