

Frühstück zum Löffeln

Mit Smoothfood erhalten Menschen mit Schluckbeschwerden ein Stück Lebensqualität zurück.

Eine Hähnchenkeule mit frischem Gemüse statt Einheitsbrei – das war für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden bisher nicht möglich. Doch Sabine Edmüller, die Küchenleiterin im Caritas-Altenheim Marienstift, macht es möglich. „Smoothfood“ ist das Zauberwort, mit dem sie den Senioren, die durch ihre Demenzerkrankung oder nach einem Schlaganfall kaum noch schlucken können, ein Stück Lebensqualität zurückgeben möchte.



Die Zutaten zu einem normalen Frühstück

Es ließ ihr keine Ruhe, dass sie in der Küche ein wohl schmeckendes, appetitlich angerichtetes Essen zubereitet, dann aber etwa zehn von hundert Bewohnern daran keine Freude haben, weil sie es nicht kauen können. Da stieß sie auf Smoothfood. Seit ein paar Monaten bereichert sie damit den Speiseplan. Es gibt Marmeladebrot zum Löffeln und Orangensaft, an dem man sich nicht mehr verschluckt. Ein normales Frühstück mit Kaffee, Milch, Zucker, Butter, Toastbrot und Marmelade verwandelt sie mit Pürierstab und Sahnesiphon in appetitliche Cremes, dreifach geschichtet in eine Frühstücksschale zum Löffeln. Das ist optisch an-



Sabine Edmüller, Küchenleiterin im Altenheim Marienstift in Dachau

sprechend und schmeckt. Smoothfood bietet für Bewohner die Möglichkeit zur intensiveren Geschmackswahrneh-



Eine Tasse „Frühstück zum Löffeln“

mung. Die Geschmacksnerven, die im Alter abnehmen, bekommen ganz neue Reize, denn durch die Luft in den Schäumen wird die Oberfläche vergrößert und damit der Geschmack intensiver. „Da bekommen die Bewohner wieder Lust zu essen.“

Besonders wichtig ist der Köchin aus Leidenschaft, dass die Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden nicht nur wieder Freude am Essen bekommen, sondern auch ausgewogen mit Vitaminen und Nährstoffen versorgt werden. Statt einem Salat bereitet sie zum Beispiel einen Gurkenschaum als Vorspeise zu, der durch Zusatz eines gesunden Öls auch einen hohen Nährwert bekommt. Aber auch das Auge



An diesen Säften verschluckt sich niemand mehr.

isst mit: „Wir wollen die einzelnen Speisen nicht nur einfach pürieren.“ So kreiert Sabine Edmüller aus dem passierten Fleisch mit Hilfe von Backformen Hähnchenkeulen oder Würstchen, die dann optisch auf dem Teller von einem Stück Fleisch kaum zu unterscheiden sind. Mit einem hübsch gespritzten Kartoffel- und Karottenpüree auf einer leckeren Soße kommt es bei den alten Menschen gut an. „Das ist Lebensqualität. Wir in der Küche wollen unseren Beitrag leisten, um sie solange wie möglich zu erhalten.“ -ua

Smoothfood

Caritas auf der Seniorenmesse

Smoothfood und besondere Kostformen im Altenheim waren vom 4. bis zum 6. April auf der Seniorenmesse „Die 66“ in München unsere Hauptthemen. Am Stand des Caritasverbands hatten die Besucher Gelegenheit, Schäume, Gele und Fingerfood aus drei Altenheimen zu probieren. In dem Zusammenhang entstand ein Faltflyer und eine Postkarte mit den Titel: Doch lieber was Frisches? Die Materialien geben dem Laien einen kurzen Überblick über die Möglichkeiten der Zubereitung. Sie sind erhältlich über die Geschäftsführung im Pater Ruppert Mayer Haus in München. -jcm



Doch lieber was Frisches?



Impressum

Herausgeber: Caritasverband der Erzdiözese München und Freising e.V./ Geschäftsbereich Altenheime, Doris Schneider, Hirtenstraße 4, 80335 München

Realisation: Abteilung Kommunikation & Sozialmarketing, Julia Centmayer-Melles

Redaktion: Adelheid Utters-Adam, Marion Müller-Ranetsberger, Julia Centmayer-Melles

Kontakt: julia.centmayer-melles@caritasmuenchen.de, Tel. (089) 55169-289

Fotos: DiCV Muc/Klinger (5), DiCVMuc/Wieland (4), privat (1), AH St. Michael (1)

Gestaltung: klein & bunt, München

Druck: Dimetria, Straubing