



## Erlebnis statt Einheitsbrei

Die Stiftung Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg läutet in ihren Seniorenheimen das Ende der Zweiklassengesellschaft ein. Pürierte Kost auf der Grundlage der Molekularküche verbessert die Lebensqualität vieler Bewohner und pflegt das positive Image.

Die Schlagworte Molekular- und Avantgarde-Küche vermeidet Kurt Gollnik, wenn er über das jüngste Projekt des Wohlfahrtswerkes für Baden-Württemberg redet: „Optimahl“ steht mittlerweile in vier Häusern der Pflegeeinrichtung als Synonym für die moderne Generation der passierten und pürierten Kost. Sie soll Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden wieder zu vielfältigen Geschmackserlebnissen verhelfen. Gollnik ist als verantwortlicher Küchenchef für die Stuttgarter Senioreneinrichtungen des Wohlfahrtswerkes

maßgeblich daran beteiligt, dass kein Bewohner auf Bratwurst oder Spätzle verzichten muss – auch wenn normales Essen kaum möglich ist.

„Der Gewinn an Lebensqualität für die betroffenen Menschen steht im Mittelpunkt.“ Das betonen Gollnik

**„Die bessere Lebensqualität steht im Mittelpunkt.“**

Kurt Gollnik

und alle anderen Projekt-Mitstreiter auf überzeugende Weise. Gleichzeitig hat man es verstanden, mit den Be-

griffen „Molekularküche“ oder „spanischer Sternekoch“ ein großes öffentliches Interesse zu wecken. Angefangen von der „Frankfurter Allgemeinen Zeitung“ über „Stuttgarter Nachrichten“, „Stuttgarter Zeitung“, „Badische Zeitung“ bis zur „Welt“ – alle berichteten ausführlich. „Tu Gutes und rede darüber.“ Nach dieser Devise haben die beteiligten Partner das Projekt Optimahl umgesetzt. Es begann mit dem Zusammentreffen von Gregor Senne, Abteilungsleiter Entwicklung, Marketing und Vertrieb beim Wohlfahrtswerk, und Jürgen Mann, bei der Hampp Media GmbH in Stuttgart für Texturas zuständig. Texturas sind Gelier-, Emulgier- und Bindemittel, die der katalanische Sternekoch Ferran Adrià in der Molekular- und Avantgarde-Küche einsetzt. Die Idee war geboren, diese Erfahrungen für eine attraktive Seniorenkost zu nutzen. Peter Stadtmüller, Küchenchef im Bad Cannstädter Altenburgheim und seit 25 Jahren in der Gemeinschaftsverpflegung tätig: „Es hat mich schon immer gestört, so etwas Unästhetisches servieren zu müssen.“ Er spricht von der klassischen pürierten oder passierten Kost. „Drei Kleckse unansehnlicher Speisebreie, die oft mit der Tagessuppe zum ewig gleich fade schmeckendem Etwas verrührt werden“, beschreibt es Oliver Hoffmann, Mitglied der Geschäftsleitung von Culinaris Catering in Georgsmarienhütte. Damit sollte es ein Ende haben. Der Ehrgeiz der Köche war geweckt, die Küche im Altenburgheim wurde zum Experimentierfeld. Die Ingredienzen heißen Xanteno, Lecite, Iota und Gellan. Neben diesen Texturas, die alle aus Naturprodukten wie Maisstärke, Soja oder Algen gewonnen werden, sind weitere Zutaten: sämtliche Speisen aus der Frischküche in pürierter Form. Vor gut einem Jahr gestartet, gibt es inzwischen ein beachtliches Repertoire. Es wurde viel

# MARKETINGIDEE

## Projektpartner und Strategie

- Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg, Stuttgart ([www.wohlfahrtswerk.de](http://www.wohlfahrtswerk.de))
- Culinaris Catering, Georgsmarienhütte ([www.culinaris.com](http://www.culinaris.com))
- Hampp Texturas, Stuttgart ([www.hampp-texturas.de](http://www.hampp-texturas.de))
- Wissenschaftliche Begleitung durch Bachelor-Arbeit in Gesundheits- und Pflegemanagement (Ev. Hochschule Nürnberg)
- Kongresspräsentation auf der Fachmesse Pflege & Reha
- Infoveranstaltungen für Publikumspresse, Krankenkassen und Interessensverbände
- Information durch vierfarbigen Flyer über Optimahl
- Abgesehen von der Experimentierphase am Anfang, gibt es keine Unterschiede im Wareneinsatz für Optimahl im Vergleich zur sonstigen Frischkost
- Auch beim Einsatz der Optimahl-Kost gilt der übliche Tagessatz von 4 Euro



probiert und getestet, manches verworfen. „Besonders bei stärkehaltigen Speisen wie Reis oder Nudeln war es schwierig, die richtigen Mengenverhältnisse zu finden“, sagt Gollnick. Grundsätzlich lassen sich die Menüs des ganz normalen Speiseplans auch in pürierter Form servieren. In Silikonförmchen im Kombidämpfer erhitzt und danach auf den Teller gestürzt, sind die einzelnen Komponenten stich- und schneidfest, lassen sich nicht verrühren, aber im Mund leicht zerdrücken. Püriertes Fleisch wird in klein geschnittenen Stückchen serviert, Rotkraut in Form eines Törtchens, die Bratwurst dreieckig. Alles in seinem ursprünglichen Geschmack, unverfälscht von den geringen Mengen an Gelier- und Bindemitteln. Die „Optimahl-Kost“ gibt nicht nur besseren Geschmack, sondern kann auch ein Stück Würde zu-

rückbringen: Wenn ein Parkinson-Kranker wieder selbstständig essen kann oder eine Bewohnerin mit Kau- und Schluckbeschwerden sich wieder in den Speiseraum traut.

„Das ist das Ende der Zweiklassengesellschaft im Pflegeheim“, sagt Claus Krafcyk, Geschäftsführer im Altenburgheim. „Wir haben sogar Maultaschen hingekriegt“, zeigt Kurt

### „Das ist das Ende der Zweiklassengesellschaft.“

Claus Krafcyk

Gollnick die Bandbreite der modernen pürierten Kost auf: „Das weckt bei Demenzkranken vertraute Geschmackserinnerungen.“

Die Macher von „Optimahl“ haben es nicht bei ihrer subjektiven Einschätzung belassen, sondern sich dem wissenschaftlichen Urteil gestellt. Im

Rahmen seiner Bachelor-Arbeit im Studiengang Gesundheits- und Pflegemanagement an der Evangelischen Hochschule Nürnberg befragte Maurice Wiegel 56 Mitarbeiter aus der Pflege und Betreuung zu ihren Erfahrungen. Die Ergebnisse sprechen für sich: 61 Prozent bestätigen das bessere Aussehen, 55 Prozent registrierten eine verbesserte Nahrungsaufnahme und 52 Prozent schätzen das verbesserte Angebot.

Nicht nur die Publikumspresse hat die „Molekularküche im Seniorenheim“ dankbar aufgegriffen. Auch AOK und Alzheimer Gesellschaft haben ihr Interesse bekundet. Am 24. Mai präsentiert man dem Kongresspublikum auf der Fachmesse Pflege & Reha in Stuttgart „Optimahl: Essen als Erlebnis“. Caterer und Träger haben eine neue Visitenkarte für moderneres Seniorenessen.

Diese pürierte Kost lässt sich mit der Gabel essen.

Projektteam: Peter Stadtmüller, Claus Krafcyk, Jürgen Mann, Kurt Gollnick, Maurice Wiegel, Oliver Hoffmann (v.l.)

## Culinaris Catering

1990 im niedersächsischen Georgsmarienhütte gegründet, sorgt das Familienunternehmen Culinaris heute für die Verpflegung der Bewohner und Mitarbeiter in bundesweit 40 Care-Einrichtungen. An allen Standorten wird frisch gekocht. Außer den Küchen in acht

Einrichtungen des Wohlfahrtswerks für Baden Württemberg hat Culinaris Dienstleistungsverträge mit diversen gemeinnützigen und privaten Pflegeheimbetreibern. Das Unternehmen beschäftigt 270 Mitarbeiter und erzielt einen Umsatz in Höhe von 6,5 Mio. Euro.

