

Passierte Kost: mehr Qualität bei unverändertem Budget

→ **Avantgarde-Küche** Das Wohlfahrtswerk Baden-Württemberg hat im Rahmen des Projekts OptiMahl sein Speisenangebot für Bewohner mit Schluck- und Kaubeschwerden erheblich erweitert – und das kostenneutral.

Text: Thordis Gooßes

Kulinarisches Neuland betritt das Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg mit dem Ansatz, die Avantgarde-Küche des katalanischen Sternekochs Ferran Adrià für die Verpflegung alter Menschen zu nutzen. Bei dem Projekt OptiMahl, an dem auch HamppTexturas und Culinaris Catering beteiligt sind, werden Lebensmittel so in ihrer Konsistenz verändert, dass sie von Menschen mit Kau- oder Schluckbeschwerden, Demenz oder Parkinson problemlos gegessen werden können. Durch spezielle Texturgeber entstehen dabei Schäume, Geleehüllen oder cremige Pürees.

Seit Sommer 2011 hat die Avantgarde-Küche in vier Pflegeheimen des Wohlfahrtswerks Baden-Württemberg Einzug gehalten: im Altenburgheim in Bad Cannstatt, in der Eduard-Mörke-Seniorenwohnanlage in Stuttgart-Süd, im Ludwigstift in Stuttgart-West und im Haus Heckengäu in Heimsheim. Weitere Pflegeheime sollen folgen. Aus-

gangspunkt für die neue Art des Koches war, dass viele Heimbewohner unter Appetitlosigkeit leiden und zu wenig Nahrung zu sich nehmen. Knapp jeder fünfte Pflegebedürftige im Altenburgheim kann dauerhaft nur pürierte Kost zu sich nehmen. Da sich z. B. Reis oder Nudeln nicht pürieren lassen, wird bei der passierten Kost meist auf Kartoffelbrei und püriertes Fleisch zurückgegriffen – mit der Folge, dass das Essen oft fade aussieht und die Abwechslung fehlt. Der Vorteil der neuen Küche: „Grundsätzlich lassen sich alle Speisen zubereiten – auch Reis oder Nudeln. Damit können wir zum ersten Mal den Bewohnern mit Schluckbeschwerden genau das gleiche Essen anbieten wie den anderen – nur die Darreichungsform unterscheidet sich“, erklärt Maurice Wiegel, Projektleiter für OptiMahl beim Wohlfahrtswerk. „Der Speiseplan für Menschen, die auf pürierte Kost angewiesen sind, ist dadurch viel abwechslungsreicher geworden.“

Es gibt keine Zwei-Klassen-Gesellschaft mehr, bestätigt der Leiter des Altenburgheims Claus Krafczyk: Die herkömmliche Form und das passierte Menü sind identisch für alle. „Jeder kann sein Menü auch passiert erhalten“ weiß Krafczyk. „Wir können somit viel stärker auf Bewohnerwünsche eingehen. Auch regionale Gerichte sind möglich. Dadurch wollen wir uns im Wettbewerb abheben.“

So werden die Speisen zubereitet

Die von Ferran Adrià und seinem Bruder Albert entwickelten Texturas werden aus der Natur, etwa aus Algen, Sojabohnen oder Pflanzenfasern, gewonnen und sind, sofern keine allergische Unverträglichkeit besteht, gesundheitlich unbedenklich. Zunächst werden die Speisen wie bisher püriert, anschließend rührt man die Texturas in Pulverform ein. Sie wirken als Gelier-, Emulgier- oder

VORTEILE DER AVANTGARDEKÜCHE AUF EINEN BLICK

Einrichtung und Bewohner profitieren gleichermaßen:

1. Der Speiseplan für Menschen mit Schluck- oder Kaubeschwerden kann erheblich ausgeweitet werden.
2. Regionale Gerichte können in passierter Form angeboten und Bewohnerwünsche berücksichtigt werden.
3. Der Wareneinsatz bleibt unverändert.
4. Die Investitionen in Kücheninventar sind gering.
5. Stehen die Rezepte einmal fest, stellt die Zubereitung der Mahlzeiten keinen zeitlichen Mehraufwand dar.
6. Auch wieder mehr Menschen mit Schluckbeschwerden nehmen am Essen in der Gemeinschaft teil.
7. Durch die appetitliche Konsistenz und Optik nehmen Bewohner größere Mengen an Speisen zu sich.



Auch Beilagen, wie Reis und Nudeln, die auf herkömmliche Weise nicht als passierte Kost angeboten werden konnten, stehen im Altenburgheim jetzt auf dem Speiseplan – hier Schweinefleisch mit Blaukraut und Curryreis.

Foto: Bauer

Bindemittel und verändern komplett die Konsistenz einer Mahlzeit: Zutaten wie Obst und Gemüse verwandeln sich in wohlschmeckende Schäume, heiße oder kalte Gelees, cremige Pürees oder sogenannte ‚Sphären‘ – Kugeln mit Gelechülle und flüssigem Kern – und führen zu einem natürlichen Geschmack und einem angenehmen Mundgefühl. Die so hergestellten Speisen gleichen optisch einer herkömmlichen Mahlzeit und haben auch den gleichen Nähr- und Brennwert wie diese, zerfließen jedoch im Mund in ihre ursprüngliche Konsistenz. „Ein Stück Fleisch kann wieder mit dem Messer abgeschnitten, das Kartoffelpüree auf die Gabel geschoben werden“, erklärt Jürgen Mann, Gesellschafter von Hampptexturas. Das Stuttgarter Unternehmen vertreibt die Kochzutaten von Ferran und Albert Adrià exklusiv in Deutschland. „Die moderne Küche ermöglicht eine ausgewogene Zusammensetzung von Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen, das sinnliche Erleben von Geschmack, Duft und Optik der Mahlzeiten und weckt außerdem Erinnerungen an Speisen von damals“, so Mann.

Das Budget bleibt konstant

Anfängliche Bedenken, dass Budget nicht halten zu können, seien unbegründet gewesen, erinnert sich Kurt Gollnik, verantwortlicher Koch im Altenburgheim. Beim Wareneinsatz ist keinerlei Erhöhung festzustellen. Um einen Liter Soße herzustellen, hat die Küche zuvor rund 70 Gramm Mondamin zum Andicken verwendet. Von der Textura Xantana, die für die moderne Küche eingesetzt wird, benötigt Koch Gollnik nur noch vier bis fünf Gramm. Die sparsame Dosierung halte die Ausgaben konstant. Wird die Kunst des neuen Kochens erst beherrscht, ist die moderne Küche damit nicht teurer als die konventionelle. „Wenn man vom hohen Personalaufwand in der ersten

Phase und Anfangsinvestitionen wie für Silikonförmchen absieht, bleiben die Kosten unterm Strich gleich“, erklärt Oliver Hoffmann vom Unternehmen Culinaris Catering, das in mehreren Küchen des Wohlfahrtswerks kocht. Die Investitionen in die Küchenausstattung seien überschaubar, bestätigt Gollnik.

» Durch regionale Küche in passierter Form können wir uns im Wettbewerb abheben.

Experimentierfreude der Köche gefragt

Eine wichtige Rolle für den Erfolg des Projektes spielen die Köche vor Ort. Sie stehen vor der Herausforderung, dass bisher gar keine Rezepte aus der Avantgarde-Küche für die Gemeinschaftsverpflegung existieren und sich die Mengen der eingesetzten Lebensmittel und Texturas nicht einfach hochrechnen lassen. „Die Rezepte kann man nicht einfach googlen. Es gibt nichts. Aber mit der Zeit kriegt man ein Gefühl dafür, lernt die Produkte kennen und es wird immer einfacher“, so Kurt Gollnik, verantwortlicher Koch im Altenburgheim. „Anfangs war das Kochen noch Chef-sache. Inzwischen können auch andere ran.“



Heimkoch Kurt Gollnik bereitet Kirsch-Sphären vor – Kugeln mit einer zarten Geleehülle, die im Inneren flüssig sind. Stehen die Rezepte einmal fest, ist die Zubereitung nicht zeitaufwendiger als zuvor.

Foto: Bauer



Trotzdem stehen und fallen solche Projekte mit dem Engagement der Beteiligten. „Pro Tag und Pflegeheimbewohner stehen nur knapp vier Euro für fünf Mahlzeiten und Getränke zur Verfügung. Das ist das Budget, das uns die Pflegekassen in den Verhandlungen vorgeben“, sagt Krafczyk.

Die moderne Küche kommt an

Die Bewohner selbst haben diese neue Art der Küche bisher gut angenommen. Das zeigt sich nicht nur daran, dass die Teller viel eher leer gegessen werden. Auch wieder mehr Menschen mit Schluckbeschwerden nehmen am Essen in der Gemeinschaft teil, statt sich auf ihr Zimmer zurückzuziehen. Ein Bewohner konnte sogar von der Ernährung durch eine Magensonde wieder auf normale Ernährung wechseln.

» Die Herausforderung: Die Mengen der eingesetzten Lebensmittel und Texturas lassen sich nicht einfach hochrechnen.

Grundsätzlich bereitet Heimkoch Gollnik nur solche Gerichte zu, die ihm selbst schmecken. „Fruchtgelees z. B. mögen alle gern“, so Gollniks Erfahrung. Auch Menschen, denen der Schluckreflex fehle. „Getränke, die wir mit Xantana andicken, bleiben dauerhaft dickflüssig, sodass durch die festere Konsistenz der Schluckreflex wieder ausgelöst wird“, berichtet der Koch. Bei anderen

Dickungsmitteln würden Getränke nach einer halben Stunde oft wieder flüssig und müssten weggeschüttet werden, weiß Gollnik. Auch langsame Esser könnten dadurch ihre Mahlzeiten mehr genießen: Denn diese behalten durch die besondere Andickung ihre appetitliche Optik und Konsistenz.

Die bisherige Praxis zeigt zudem: Alltagsbegleiter verrühren beim Anreichen das Essen nicht mehr zu einer grauen, gleichschmeckenden Masse. „Bei den Texturas geht das gar nicht“, sagt Projektleiter Wiegel, der 56 Mitarbeiter der teilnehmenden Einrichtungen des Wohlfahrtswerk Baden-Württemberg nach ihren Erfahrungen mit der neuen Küche gefragt hat.

Dass die Bratwurst dabei in Form eines Tortenstückes serviert wird stört die Projektpartner nicht. Entscheidend ist, dass Dinge, die vorher nicht angeboten werden konnten, nun wieder möglich sind. Natürlich lasse sich auch ein Hähnchenschenkel nachformen. Aber das hält Heimkoch Gollnik für Spielerei.

Die hauptverantwortlichen Köche aus den am Projekt teilnehmenden Einrichtungen tauschen sich über ihre Erfahrungen regelmäßig aus. Sie entwickeln auch die Rezepte ständig weiter. Langfristiges Ziel des Betreibers ist es, die neue Küche möglichst in allen Heimen des Wohlfahrtswerks einzusetzen, sagt Projektleiter Wiegel. Einen konkreten Zeitplan für die Ausweitung gebe es allerdings nicht. Die Umstellung soll freiwillig erfolgen. „Doch Erfolg ist bekanntlich ansteckend“, weiß Heimleiter Krafczyk. Die Vorarbeit ist geleistet. ▸

MEHR ZUM THEMA

Frage: Katja Kubietziel, Tel. (0711) 61926-104, katja.kubietziel@wohlfahrtswerk.de, www.wohlfahrtswerk.de

Infos: www.culinaris.com

Infos: Das Projekt OptiMahl wird durch die Eduard Pfeiffer-Stiftung mit Sitz in Stuttgart gefördert.

Produktinfo: www.hampp-texturas.de

Weitere Beiträge: Kennen Sie das Fachforum zum Thema Hauswirtschaft auf Altenheim Online? Es richtet sich an hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Heimköche und Gemeinschaftsverpfleger. Diskutieren Sie mit unter www.altenheim.vincentz.net/forum/