

Markt

Wohlfahrtswerk Baden-Württemberg implementiert Küchenprojekt OptiMahl

Schmackhaft und ansprechend: passierte Kost als Gewinn für Einrichtung und Bewohner

Von 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 Hampp-Texturas 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.

Stuttgart. Seit Sommer 2011 hat die Avantgarde-Küche in vier Pflegeheimen des Wohlfahrtswerks Einzug gehalten: im Altenburgheim in Bad Cannstatt, in der Eduard-Mörike-Seniorenwohnanlage in Stuttgart-Süd, im Ludwigstift in Stuttgart-West und im Haus Heckengäu in Heimsheim. Weitere Pflegeheime sollen folgen. Ausgangspunkt für die neue Art des Kochens 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 Wohl-

fahrtswerk. „Der Speiseplan für Menschen, die auf pürierte Kost angewiesen sind, ist dadurch viel abwechslungsreicher geworden.“

So werden die passierten Speisen zubereitet

Die von Ferran Adrià und seinem Bruder Albert entwickelten

komplett die Konsistenz einer Mahlzeit: Zutaten wie Obst und Gemüse verwandeln sich in wohl-schmeckende Schäume, heiße oder kalte Gelees, cremige Pürees oder sogenannte ‚Sphären‘ – Kugeln mit Geleehülle und flüssigem Kern – und führen zu einem natürlichen Geschmack und einem angenehmen Mundgefühl. Die so

unbegründet gewesen, erinnert sich Kurt Gollnik, verantwortlicher Koch im Altenburgheim. Beim Wareneinsatz ist keinerlei Erhöhung festzustellen. Und wird die Kunst des neuen Kochens erst beherrscht, ist die moderne Küche gar 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.

Heimbewohner mögen die moderne Küche

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.

Die hauptverantwortlichen Köche aus den am Projekt teilnehmenden Einrichtungen tauschen sich über ihre Erfahrungen regelmäßig aus. Auch die Rezepte werden ständig weiterentwickelt. 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. //

INFORMATION

Katja Kubietziel, (0711) 61926-104, katja.kubietziel@wohlfahrtswerk.de, www.wohlfahrtswerk.de www.hampp-texturas.de www.culinaris.com



Kurt Gollnik bereitet die passierte Avantgarde-Küche im Stuttgarter Altenburgheim zu. Mehr Bewohner mit Schluck- oder Kaubeschwerden nehmen seit der Umstellung der Küche ihre Mahlzeiten wieder in Gemeinschaft ein.

Foto: Bauer

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 Bindemittel und verändern

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.

Das Budget bleibt konstant

Anfängliche Bedenken, dass Budget nicht halten zu können, seien