

Frankfurter Allgemeine Gesellschaft

Aktuell Gesellschaft Gesundheit

Molekularküche fürs Seniorenheim

Avantgarde, aber lecker

21.03.2012 · Eine dreieckige Bratwurst oder ein Rotkohl aus Gelee: In einem Stuttgarter Altenheim werden den alten und kranken Menschen passierte Speisen angeboten, die gut schmecken und auch noch appetitlich aussehen.

Von RÜDIGER SOLDT, STUTTGART

Artikel



© RÜDIGER SOLDT

Auf Mango-Gelee: Orangenluft und eine Sphäre aus Sahne

Die Bratwurst ist dreieckig, den Rotkohl gibt es als Gelee. Mittagszeit im Altenburgheim, einem Seniorenwohnheim in Stuttgart Bad Cannstatt. Helene Pfister und Ingelore Stoll bekommen ihre Tablett serviert. Statt passiertem Matsch sind Kreationen aus der Molekularküche auf dem Teller. Beide Damen nicken zustimmend, als sie gefragt werden, ob ihnen die in dreieckige Form gebrachte Bratwurst und das kleine Rotkohl-Törtchen geschmeckt haben.

Die Leitung des Altenheims spricht lieber von Avantgardeküche, das soll ältere und kranke Menschen nicht so abschrecken. Doch das Prinzip des in dem Heim praktizierten avantgardistischen Kochens basiert auf den selben „Texturen“ und Techniken, die den katalanischen Koch Ferran Adrià berühmt und sein Restaurant „el Bulli“ zu einem der besten der Welt gemacht haben: Mit den „Texturen“ - also natürlichen Geliermitteln, Emulgatoren und Bindemitteln - wird aus Sauerkraut Sauerkraut-Gelee und aus Blumenkohl eben Blumenkohlschaum.

Nur vier Euro pro Tag

Kurt Gollnik und Peter Stadtmüller kochen für die 115 Bewohner des Seniorenwohnheims. Etwa 20 Prozent der Bewohner lassen sich mittlerweile die „Avantgardegerichte“ servieren. „Als ich das gehört habe, dachte ich zuerst: wieder mehr schaffen für immer weniger Geld“, sagt Gollnik. Den Pflegeheimen stehen nämlich für Frühstück, Mittagessen, Nachmittagskaffee und Abendbrot pro Kopf und pro Tag nur vier Euro zur Verfügung. Statt mit Mondamin oder Gelatine werden die zunächst passierten Speisen mit Extrakten aus Algen oder Sojabohnen zu Gelees verarbeitet. „Gelatine schmeckt nach Eisen, Kartoffelstärke nach Kartoffeln, die Mittel der Avantgardeküche sind geschmacksneutral. Und statt 70 Gramm Mondamin

brauchen ich nur fünf Gramm von dem modernen Andickmittel“, sagt der Koch.

Weitere Artikel

Kochbuchkolumne „Esspapier“: Die technologische Erforschung der Kochkunst
Avantgarde, klassisch fundiert: 100. Folge unserer Kochbuchkolumne „Esspapier“

Für Patienten und kranke Menschen mit Schluckbeschwerden hat das einige Vorteile: Sogar aus Reis oder Nudeln lassen sich nun passierte Speisen herstellen, die gut schmecken und auch noch appetitlich aussehen. Mit den Methoden der Avantgardeküche ist es sogar möglich, Maultaschen oder andere schwäbische Nudelspezialitäten in leicht essbarer Form herzustellen - das ist in Schwaben natürlich sehr wichtig.

Frisches Kochen

„Das ist das Ende der Zweiklassengesellschaft am Mittagstisch im Altenheim“, sagt Oliver Hoffmann von der Catering-Firma, von der die vier Wohnheime des Stuttgarter Wohlfahrtswerks betreut werden. „Jeder kann jedes Gericht nun auch passiert bekommen. Wenn man Reis oder Nudeln passiert, gab das früher tennishallartige Klumpen, jetzt können wir das wohlschmeckend anbieten.“ Der Arbeitsaufwand sei kurzfristig höher, weil die Köche neue Rezepturen ausprobieren müssten. Langfristig sei es aber möglich, mit den gleichen Kosten nach dem Prinzipien der Avantgardeküche frisch zu kochen. Gelees aus Sauerkraftsaft seien nicht jedermanns Sache. Aber Patienten, die keinen Schluckreflex mehr hätten, seien in der Regel dankbar für die erfrischenden Fruchtgelees, gerade im Sommer. Weil die Gelees im Mund zerfließen, sei es sogar möglich, sie Wachkoma-Patienten zu geben.



Dreiecksbratwurst: Ingelore Stoll und Helene Pfister essen avantgardistisch

© RÜDIGER SOLDT

Hoffmann sagt, es sei in mehreren Fällen gelungen, schwer kranke Menschen wieder oral zu ernähren und von der Magensonde zu entwöhnen. Menschen mit Kauproblemen, mit Schluckschwierigkeiten nach einem Schlaganfall oder auch Parkinson- oder Demenz-Kranke würden nach der Umstellung auf die neue Küche wesentlich mehr und besser essen. Eine Fallstudie der Evangelischen Hochschule Nürnberg ergab, dass 61 Prozent der Pflegekräfte positiv über die neue Darreichungsform berichten. Für alte und kranke Menschen sei das Essen durch Ferran Adriàs Methoden wieder ein „sinnliches Erlebnis“ geworden.

Nach den guten Erfahrungen möchte das Wohlfahrtswerk die Avantgarde-Gerichte auch in weiteren Heimen anbieten. Die Stiftung geht auf eine Initiative Katharina von Württembergs zu Beginn des 19. Jahrhunderts zurück. Die in Baden-Württemberg bis heute verehrte Zarentochter und Gemahlin von König Wilhelm I. schuf mit der „Zentralleitung für Wohltätigkeit“ die Grundlage für eine moderne Sozialpolitik im

württembergischen Königreich. Das Wohlfahrtswerk eröffnete 1987 die erste Einrichtung für „betreutes Wohnen“ in Deutschland und richtete vor zehn Jahren die erste Wohngemeinschaft für pflegebedürftige Menschen ein.

Quelle: F.A.Z.

Hier können Sie die Rechte an diesem Artikel erwerben

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2012
Alle Rechte vorbehalten.