

# Genuss ohne feste Nahrung

Das Wohlfahrtswerk Baden-Württemberg bietet in vier Altenheimen Avantgarde-Küche für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden an

Von Stefanie Järkel

STUTTGART - Fleisch ist der Renner. Egal ob als Würfel, in Trapez- oder Törtchenform. „Natürlich ist das Fleisch am Besten“, sagt Ingelore Stoll und isst ihren Teller leer. Den Nachtisch lässt die 84-Jährige dagegen stehen. Grießbrei will sie nicht. „Davon musste ich schon so viel essen, weil ich keine Zähne habe. Das reicht.“ Erst kürzlich wurden der demenzten Frau noch Zähne gezogen. Die Wunden müssen erst mal heilen.

Mittagessenszeit im Altenburgheim in Stuttgart. Ingelore Stoll ist eine von rund 20 Bewohnern, die die Avantgarde-Küche zu essen bekommen. In der Einrichtung des Wohlfahrtswerkes für Baden-Württemberg gibt es seit rund einem Jahr das neue Angebot für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden, Demenz oder Parkinson. Der Speiseplan ist für alle Bewohner gleich. Nur die Form der Mahlzeiten unterscheidet sich. Für Menschen, die keine feste Nahrung zu sich nehmen können, orientiert sich die Herstellung des Essens an der Sterne-Küche des spa-

nischen Koches Ferran Adrià. Dieser wurde mit seinen Kreationen der Molekularküche weltberühmt.

„Die Form wird dabei vom Geschmack getrennt“, sagt Jürgen Mann von Hampp-Media. Der Verlag vertreibt in Deutschland und Österreich die entscheidenden Kochzutaten zu Adriàs Kochkunst. Als Experiment ist der Verlag dabei im vergangenen Jahr die Kooperation mit dem Wohlfahrtswerk eingegangen. Mann nennt es die „Anwendung der Sternegastronomie im Alltag“. Die Form vom Geschmack trennen somit auch die Köche in den Pflegeheimen. Fleisch, Spätzle, Gemüse – „eigentlich alles“ lässt sich nach Aussage von Koch Kurt Gollnik verarbeiten. Beispielsweise werden Saitenwürstle püriert und mit Fleischbrühe zu einem Brei verflüssigt. Hinzu kommt eine der sogenannten Texturas aus der Küche von Ferran Adrià. Diese geschmacklosen Texturas können Pulver sein oder zähflüssig wie Kleister. Alle sind rein pflanzlich und werden normalerweise aus Algen hergestellt. Die flüssigen Saitenwürstle werden letztlich in Förm-

chen gegossen und im Ofen erhitzt. Bei 60 bis 70 Grad geliert die Masse. Danach werden die Förmchen auf die Teller gestürzt. Wenn die neu geformten Saitenwürstle auf Körpertemperatur abkühlen, lassen sie sich allerdings mit der Zunge zerdrücken.

„Früher hatten wir drei Komponenten auf dem Teller, die wir zusammengerührt haben“, sagt Maurice Wiegand, zuständiger Projektmanager des Wohlfahrtswerkes. „So was würde ich auch nicht gern essen wollen.“ Oftmals entstand dabei eine graue Soße auf dem Teller. Reis oder Nudeln ließen sich gar nicht pürieren. Unter den Bewohnern im Pflegeheim sei so eine Zwei-Klassen-Gesellschaft entstanden, sagt Koch Gollnik. Auf der einen Seite die, die feste Nahrung essen konnten, auf der anderen Seite die, die nur Püriertes zu sich nehmen konnten. Mit der neuen Form des Essens würden sie den Bewohnern „ein Stück Lebensqualität“ zurückgeben, sagt Gollnik. Viele mit Kau- und Schluckbeschwerden seien ans Bett gefesselt. „Da ist das Essen fast das Einzige am Tag, was passiert.“

Anfangs wollte die Wohlfahrtspflege mit der Avantgarde-Küche nur die Desserts und Zwischenmahlzeiten essbarer gestalten. Doch Gollnik und sein Koch-Kollege Peter Stadtmüller versuchten über Wochen, alle möglichen Zutaten für die Bewohner neu aufzubereiten. „Es hat mich schon immer gestört, dass das Essen so breiartig auf den Teller kommt“, sagt Stadtmüller. Nach einem Jahr scheint das Projekt die Erfolge zu erzielen, die sich der Träger erhofft hat. „Die Menschen essen mehr“, sagt Maurice Wiegand. „Bewohner, die es vorher nicht mehr konnten, essen zum Teil wieder selbstständig.“ Manche, die sich zurückgezogen ha-

ben, wollen nun lieber wieder im Speisesaal in Gesellschaft sein. Ein Bewohner, der über eine Magensonde ernährt wurde, kann jetzt wieder essen. Die moderne Küche hat seinen Schluckreflex angeregt.

Bisher bietet das Wohlfahrtswerk die neue Küche in vier Einrichtungen im Raum Stuttgart an. Langfristig sollen aber auch die anderen Pflegeheime, beispielsweise in Pfullendorf, von dem Angebot profitieren. Ende Mai will sich das Wohlfahrtswerk auf der Pflegemesse in Stuttgart mit dem Projekt präsentieren.

## Vier Euro für fünf Mahlzeiten

Obwohl von der Avantgarde-Küche abgekupfert, kostet die neue Küche im Pflegeheim laut Wohlfahrtspflege nicht mehr als die frühere. Darf sie auch nicht. Die Pflegekasse gibt vor, was Essen und Trinken wert sein dürfen: Vier Euro für fünf Mahlzeiten und Getränke am Tag lautet der feste Satz. Zeitaufwendiger ist die neue Küche ebenfalls nicht – sagen die Köche. Was vorher püriert wurde, wird nun nur noch geliert. Der ein oder andere Bewohner muss dafür zwischen den Mahlzeiten nicht mehr gefüttert werden, weil er sich vorher schon satt gegessen hat.

Wenn Stadtmüller und Gollnik einem Bewohner etwas besonders Gutes tun möchten, dann machen sie auch aufwendigere Stücke, wie Sphären aus Milch. Wie ein kleiner Ballon bestehen die Sphären in der Größe von Ein-Euro-Münzen letztlich aus einer festen Milchkraut gefüllt mit Milch. Der glückliche Esser darf sich dieses Werk mit dem Löffel auf die Zunge legen, die Lippen schließen und mit der Zunge leicht zudrücken. Die Blase zerplatzt und die süße Milch ergießt sich im Mund. Eben echter Genuss ohne Zähne.



Koch Kurt Gollnik richtet Mahlzeiten für Menschen in Altenheimen her, die sich mit dem Kauen oder Schlucken schwertun. FOTO: FRANK A. BAUER

## Avantgardeküche nach Ferran Adrià

Der katalanische Koch Ferran Adrià, 49, wurde mit seiner Avantgardeküche bekannt. Mehrfach wurde sein Restaurant „El Bulli“ an der Costa Brava als „Bestes Restaurant der Welt“ ausgezeichnet. In seiner Küche hat er neue Zubereitungs- und Kochmethoden entwickelt. Unter anderem ging es ihm dabei um schonendes Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse, aber auch neue Geliemöglichkeiten auf pflanzlicher Basis und

die Konservierung von Geschmack und Vitaminen bei gefriergetrockneten Früchten und Gemüse. Manchem kam die Küche von Adrià aber auch mehr als abgehoben vor. Die Menüs bestanden aus bis zu 35 Gängen, innerhalb von zwölf Monaten erreichten das Restaurant bis zu zwei Millionen Reservierungsanfragen. Adrià hat das „El Bulli“ mittlerweile geschlossen und widmet sich aktuell der Koch-Forschung. (jak)

# Mobile Zahnärzte machen Patienten-Wohnzimmer zur Praxis

Immer mehr Menschen fällt es schwer, die eigene Wohnung zu verlassen – Ohne fachmedizinische Hausbesuche würden ihre Zahnprobleme oft unbehandelt bleiben

Von Norman Zellmer

GÖSSENHEIM (dpa) - Zwischen Schrankwand, Couch, Öföfen und Blumentapete setzt der Zahnarzt Volkmar Göbel vorsichtig die Spritze für die lokale Betäubung. Mit einer Stirnlampe leuchtet er in den Rachen der 80-jährigen Elisabeth Egert, die es sich – so gut es geht – im Rollstuhl bequem macht. Wenn Göbel seinen Gerätekoffer auspackt, wird das Wohnzimmer der Patienten zur Zahnarztpraxis. Der Doktor aus dem unterfränkischen Gössenheim (Landkreis Main-Spessart) bietet Hausbesuche an – und bietet damit als mobiler Zahnarzt in Bayern eine Antwort auf den demografischen Wandel.

Wie viele mobile Zahnärzte es in Bayern gibt, wird statistisch nicht er-

hoben. Insgesamt gibt es in Bayern rund 8600 niedergelassene Zahnärzte. Nach derzeitigen Schätzungen der Bayerischen Landes Zahnärztekammer (BLZK) bieten im Moment einige Hundert Zahnmediziner auch Hausbesuche an. Nach Angaben der Kammer ist das ein neuer Trend: „Die Zahl wächst schnell“, sagt BLZK-Präsident Christoph Benz. Der Grund sei die wachsende Zahl pflegebedürftiger Menschen. „Die Kollegen haben diese neue Aufgabe rasch erkannt.“

Bayern war zudem Vorreiter mit einem Konzept, das Zahnärzte in die Pflege- und Seniorenheime bringt. Die BLZK sei die erste Kammer in Deutschland gewesen, die dieses Patenzahnarzt-Konzept eingeführt habe. Auch die Bundespolitik hat den Handlungsbedarf erkannt und mit

dem seit Januar 2012 geltenden Versorgungsstrukturgesetz unter anderem finanzielle Anreize geschaffen, um die ärztliche Versorgung auf dem Land und für Pflegebedürftige sicherzustellen.

Göbel war in Bayern einer der ersten Zahnärzte auf Rädern. Erste Anfragen von Patienten gab es schon vor rund zehn Jahren. „Einige konnten einfach nicht mehr in die Praxis kommen“, erinnert sich der 53-Jährige, der seit 1988 praktiziert. Sie brachten den Stein ins Rollen: Gerade Menschen im Rollstuhl, Patienten mit Demenz, Gelähmten, Unfallopfern und Bewohnern von Senioren- und Pflegeheimen sei es fast unmöglich, die Zahnarztpraxis zu besuchen. Anfangs besuchte er sie freitags und samstags, mittlerweile tourt er an drei Nachmittagen im



Zahnarzt Volkmar Göbel behandelt die Bewohnerin eines Gesundheitszentrums. FOTO: DPA

Umkreis von 50 Kilometern durch die Dörfer.

Wenn Göbel mit seiner mobilen Praxis in die Wohnzimmer kommt, zieht er Zähne, entfernt Zahnstein, repariert Füllungen und nimmt Abdrücke für Prothesen. Die Grenzen erreicht Göbel bei der Chirurgie, aufwendiger Prothetik und Wurzelbehandlungen. Er behandelt rund 150 Patienten in deren eigenen vier Wänden und noch einmal so viele in einem Gesundheitszentrum in Gemünden (Landkreis Main-Spessart).

Die Ausrüstung für die Behandlung passt in den Kofferraum eines Kleinwagens: Sie besteht aus einer mobilen Behandlungseinheit in der Größe einer Trolleys mit Absaugmaschine, Kompressor, Bohrer, Ultraschall und einem mobilen Röntgengerät. In den Fächern eines metalle-

nen Rollkoffers liegen medizinisches Einweg-Besteck, Einmal-Handschuhe, Medikamente, Pasten, Tupfer und Tücher. Die Krankenkassenkarte seiner Patienten liest er per Laptop ein. Eine Mitarbeiterin aktualisiert während der Behandlung die Patientenakte.

## Seit Jahren ohne Hilfe

Einige immobile Patienten waren seit mehreren Jahren nicht mehr beim Zahnarzt. „Das ist braches Land, das die Zahnärzte beackern müssen.“ Göbel hofft, dass seine Idee Schule macht. „Die älteren Patienten sind so dankbar, dass ihnen geholfen wird, das motiviert ungemein“, sagt Göbel. Für Patientin Egert ist der Besuch des Zahnarztes enorm wichtig. „Käme Herr Göbel nicht vorbei, fiel der Arztbesuch wohl aus.“

# Großalarm am Kaiserstuhl – Maikäfer bedrohen den Weinbau

Landwirte müssen angesichts der Klimaerwärmung alternative Bekämpfungsmethoden suchen

Von Regina Weinrich

VOGTSBURG (dapd) - Millionen von Maikäfern haben am Kaiserstuhl Großalarm ausgelöst. Die braunen Brummer bedrohen nicht nur den Weinbau sondern zerstören auch Feldfrüchte und Obstplantagen. Mit einem pflanzlichen Spritzmittel versucht man auch vom Hubschrauber aus, die Tiere an ihrer massenhaften Vermehrung zu hindern. Doch die in dieser Woche beendete Aktion könnte die letzte gewesen sein, der das Umweltbundesamt zugestimmt hat. Winzer und Landwirte sind gefordert, neue Wege zu finden und kämpfen dabei nicht zuletzt gegen den Klimawandel.

Ein sogenanntes Hauptflugjahr ist 2012, mit großen Käferschwärmen. Ein Pflanzenextrakt aus dem Samen des indischen Neem-Baums wird gegen sie eingesetzt. Zwar kann das Mittel auch im ökologischen Landbau eingesetzt werden, unumstritten ist es trotzdem nicht.

„Wir sind nicht glücklich darüber, dass die Maikäfer mit einem Insektizid bekämpft werden“, sagt Andre Baumann, Vorsitzender des baden-



Maikäfer fressen in einem Wald bei Endingen am Kaiserstuhl junge Blätter. Der Kaiserstuhl ist zurzeit von einer Maikäferplage betroffen. FOTO: DAPD

württembergischem Naturschutzbunds Deutschland (NABU). „Andererseits gibt es nur wenige Alternativen.“

Lebensräume von geschützten und gefährdeten Arten sind nach Baumanns Kenntnis nicht von den auf die Waldränder beschränkten

Spritzaktionen betroffen. Und davon gibt es am Kaiserstuhl reichlich. An einem der wärmsten Orte Deutschlands mit teilweise mediterranem Klima wachsen mehr als 30 verschiedene Orchideenarten, Gottesanbeterin und Smaragdeidechse sind hier zu Hause. Wegen der mit Löss bedeckten vulkanischen Böden gedeiht auch der Wein besonders gut.

„Der Wirkstoff tötet die Maikäfer nicht.“ Darauf legt Gabriel Schweizer, Bürgermeister der besonders betroffenen Kaiserstuhlgemeinde Vogtsburg, Wert. „Das Spritzmittel wirkt wie ein Verhüterle: Die Käfer werden träge und haben keine Lust mehr zu fressen und sich zu paaren.“ Die Eiablage nach der Paarung ist das, worov Winzer und Landwirte sich besonders fürchten. Denn drei Jahre lang lebt die „Engerling“ genannte Larve des Maikäfers unterirdisch, ernährt sich von Wurzeln und macht damit so mancher Pflanze den Garau.

„Zwei Engerlinge pro Quadratmeter können schon einen Totalschaden für die Reben bedeuten“, sagt Schweizer. „Hier sind es teilweise 40 oder mehr.“ Auf diese Weise würden

auch ganze Obstplantagen zerstört, in einer Baumschule in Wühl sei ein Schaden von 1,4 Millionen Euro entstanden. „Die betroffenen Bauern haben eine Hagelversicherung, aber eine Maikäferversicherung gibt es nicht.“ Die Bekämpfung der Plage sei für die Betriebe der Region existenziell. Sie müssten bei einem Befall nach einer Pflanzung schließlich gleich für bis zu fünf Jahre mit Ausfällen rechnen.

## Auswirkungen des Klimawandels

Höhere Temperaturen im Sommer und mildere Winter haben unterdessen offenbar dazu geführt, dass sich die Engerlinge schneller entwickeln. „Jahrtausendlang hat das nachvollziehbar drei Jahre gedauert, jetzt sind es nur noch zwei“, sagt Baumann. „Der Klimawandel hat massive Auswirkungen.“ Ein Zusammenbruch der Populationen werde kaum noch festgestellt. Und die Bedrohung für die Bauern durch den Maikäfer steigt. Versuche, am Kaiserstuhl, den Beauveria-Pilz zur Bekämpfung der Larven einzusetzen, seien bislang an den trockenen Böden gescheitert, so Baumann. Hier müsse weiter ge-

züchtet werden. Das fordert auch der Winzer und Landtagsabgeordnete Reinhold Pix, der zur grünen Regierungsfraktion in Baden-Württemberg gehört. „Die Spritzmittel sind zwar viel harmloser als früher, aber auch im Ökolandbau nur mit einer Ausnahmegenehmigung zulässig“, sagt er.

Eine solche Genehmigung hatte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) für 2012 erst nach einem Widerspruch aus Baden-Württemberg gegen ein vorheriges Verbot erteilt. Mögliche Umweltschäden sind offenbar noch nicht ausreichend abgeklärt, alternative Bekämpfungsmethoden zu wenig einbezogen worden. Seit dem Jahr 2000 etwa spüre man die Auswirkungen der Klimaveränderung deutlich, sagt Pix. Winzer, Obstbauern, Naturschutz und Wissenschaftler müssten sich zum Thema Maikäfer schnell an einen Tisch setzen, um mit dem Problem umweltschonender umzugehen. Ein grün geführtes Ministerium unter einer grünen Regierung könne mittelfristig nicht mit Ausnahmegenehmigungen leben.