

# Avantgarde-Küche im Pflegeheim

Brokkolischaum bringt Freude am Essen zurück

**H**aute Cuisine' im Pflegeheim? 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 ganz neue, oft kreative Formen wie Schäume, Geleehüllen oder cremige Pürees. Seit Sommer letzten Jahres wird die Avantgarde-Küche im Altenburgheim in Bad Cannstatt, in der Eduard-Mörrike-Seniorenwohnanlage in Stuttgart-Süd, im Ludwigstift in Stuttgart-West und im Haus Heckengäu in Heimsheim eingesetzt, weitere Pflegeheime des Wohlfahrtswerks sollen folgen.

Ausgangspunkt für die ganz neue Art des Koches war, dass viele Menschen im Pflegeheim unter Appetitlosigkeit leiden und zu wenig Nahrung zu sich nehmen. Dafür gibt es natürliche Gründe wie die nachlassende Geschmacksempfindung im Alter, aber auch Schluckbeschwerden – wie sie zum Beispiel nach einem Schlaganfall oder bei Demenzerkrankungen vorkommen können die Ursache sein.

Viele Bewohnerinnen und Bewohner können daher nur pürierte Kost zu sich nehmen. Das Problem dabei: Da sich manche Beilagen wie zum Beispiel 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.



Schweinefleisch mit Blaukraut und Curryreis.

Die Avantgarde-Küche bietet hier einen ganz entscheidenden Vorteil: „Grundsätzlich lassen sich alle Speisen mit der modernen Küche 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 Heimträger, dem Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg. „Der Speiseplan für Menschen, die auf pürierte Kost angewiesen sind, ist dadurch viel abwechslungsreicher geworden.“

## So funktioniert die Zubereitung

Die von Ferran Adrià und seinem Bruder Albert entwickelten Texturas werden aus der Natur – zum Beispiel aus Algen, Sojabohnen oder Pflanzenfasern – gewonnen und sind, sofern keine allergische Unverträglichkeit besteht, gesundheitlich völlig 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 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 klaren, 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. Alte Menschen mit Störungen bei der Nahrungsaufnahme erhalten so Mahlzeiten, die ihre Bedürfnisse respektieren und sie nicht als Menschen degradieren, für die Essen nur noch bloße Nahrungszufuhr bedeu-



Avantgarde-Küche macht Essen anreichen leichter.

tet“, betont 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“

## Kreativität der Köche ist 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. Außerdem gibt es insgesamt bis zu 40 verschiedene Texturas – die einen sind zum Beispiel eher für Flüssigkeiten mit niedrigem PH-Wert, die anderen eher für Flüssigkeiten mit Fett geeignet. Es muss also viel ausprobiert und getestet werden.

Wenn die Köche die Kunst des neuen Kochens erstmal beherrschen, ist die moderne Küche erstaunlicherweise gar nicht teurer als die konventionelle. „Wenn man vom hohen Personalaufwand in der ersten Phase und Anfangsinvestitionen wie zum Beispiel für Silikonförmchen absieht, bleiben die Kosten unterm Strich gleich“, erklärt Oliver Hoffmann vom Unternehmen Culinaris Catering, das

in mehreren Küchen des Wohlfahrtswerks kocht. 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“, gibt Ingrid Hastedt, Vorstandsvorsitzende des Wohlfahrtswerks zu bedenken: „Es ist eine echte Herausforderung, Qualitätsverbesserungen trotz dieser Rahmenbedingungen umzusetzen.“

## Die Reaktionen sind positiv

Bei den Bewohnerinnen und Bewohnern selbst kommt die neue Art der Küche bisher gut an. Das zeigt sich nicht nur daran, dass die Teller viel eher leer gegessen werden als früher, sondern mittlerweile wollen auch wieder mehr Menschen mit Schluckbeschwerden am Essen in der Gemeinschaft teilnehmen. Ein Bewohner konnte sogar von der Ernährung durch eine Magensonde wieder auf normale Ernährung wechseln.

Die katalanischen Köche Ferran und Albert Adrià selbst sind positiv überrascht von dem ungewöhnlichen Projekt in Deutschland und seinem Erfolg: „Wir sind sehr gerührt, dass unsere neue Art zu kochen ihren Weg in die Küchen von Pflegeheimen gefunden hat. Es bedeutet uns sehr viel, wenn wir dazu beitragen können, älteren Menschen ein Stück Genuss und Lebensfreude zu bereiten.“ Das Projekt OptiMahl wird durch die Eduard Pfeiffer-Stiftung gefördert.