

Wettbewerb zum demografischen Wandel ausgelobt

STUTTGART. Unternehmen und Organisationen mit Sitz in Baden-Württemberg können sich noch bis zum 31. August für den „Demografie Exzellenz Award 2012“ bewerben. Gesucht werden beispielhaft demografieorientierte Projekte aus den Bereichen Personal, Produkte und Dienstleistungen. Unterstützt wird der Wettbewerb vom Ministerium für Finanzen und Wirtschaft und der Technischen Krankenkasse, organisiert wird er vom Forum Baden-Württemberg des Bundesverbands Deutscher Unternehmensberater. Wer gewinnen gibt es neben einem Geldpreis auch einen Imageaufschlag über das Projekt und den Demografie Exzellenz Award.

Die achtköpfige Jury wählt die Gewinner in den drei Kategorien kleine, mittlere und große Unternehmen erhalten die Möglichkeit, am Demografieprojekt Anfang Oktober im Schloss Mainau der Preisverleihung zu präsentieren.

Die Preisverleihung findet am 1. Oktober im Konzerthaus in Stuttgart statt. (jcr)

Mehr zum Thema

Für weitere Informationen und Bewerbungsunterlagen zum Demografie Exzellenz Award unter: www.demografie-exzellenz.de

Wohlfahrtswerk hat die Molekularküche fürs Pflegeheim entdeckt

Spanischer Sternekoch machte die Idee populär / Rezepte für vier Personen wurden auf Großküche übertragen

STUTTGART. Fleisch, Gemüse oder Obst – püriert, passiert und mit Kartoffelbrei vermischt, ergibt eine nicht sonderlich ansehnliche Masse, die eindimensional im Geschmack ist und nicht dazu einlädt, herzhaft „zuzulangen“. Ältere Menschen mit Kau- oder Schluckbeschwerden, Demenz oder Parkinson sind allerdings auf speziell zubereitetes Essen angewiesen – doch Einheitsbrei war gestern.

Das Wohlfahrtswerk Baden-Württemberg hat mit Partnern mit dem Projekt „OptiMahl“ neue Wege beschritten, um Mahlzeiten für diese Zielgruppe wieder zum Ereignis werden zu lassen und so Mangel- oder Unterernährung zu verhindern. Möglich macht es die von Gourmets gefeierte und zelebrierte Molekularküche.

Essen wird passiert und je nach Gericht mit Texturen versetzt

„Wir hatten nur wenige Möglichkeiten, verschiedenes Essen anzubieten. Es schmeckte alles gleich und durch die Bindemittel ging der Eigengeschmack verloren“, erklärt Maurice Wiegel, Leiter des Projekts OptiMahl beim Wohlfahrtswerk. Jetzt gibt es alles, sogar Reis, Nudeln oder Maultaschen. „Die Kost wird passiert, dann je nach Gericht



Die Molekularküche im Pflegeheim schmeckt den Frauen. FOTO: WOHLFAHRTSWERK BADEN-WÜRTTEMBERG

oder gewünschter Konsistenz pflanzliche Texturen eingesetzt, so dass wieder eine feste Darreichungsform entsteht“, so Wiegel. Die dann auf der Zunge zergeht.

Der spanische Sternekoch Ferran Adrià hat diese Art des Kochens populär gemacht. Dass sie gerade für alte Menschen große Vorteile bietet, setzt sich langsam durch. Verschiedene Anbieter haben für sich einen Markt entdeckt. Da die Molekularküche nicht für die Großküche entwickelt wurde, war die Experimentierfreude der Köche ge-

fragt. „Es gab Rezepte für vier Personen, aber das lässt sich nicht einfach auf die Menge für 40 Personen übertragen“, so Wiegel, „es wurde also viel ausprobiert.“

In Pflegeheimen des Wohlfahrtswerks können nun wieder alle Senioren wählen, welches der angebotenen Menüs sie mögen. „Die Zwei-Klassen-Gesellschaft ist aufgebrochen“, sagt Wiegel. Und offensichtlich schmeckt das Molekulare. „Es wird mehr gegessen, und manche trauen sich wieder, im Speisesaal zu essen.“ Denn es gäbe

nicht mehr drei Breisorten auf dem Teller, sondern drei voneinander getrennte Speisen.

Gesellschaft für Ernährung: Abwechslung muss sein

„Die Idee, das Essen optisch und haptisch aufzupeppen, ist gut“, meint Peter Grimm, Geschäftsführer der Sektion Baden-Württemberg der Gesellschaft für Ernährung. „gerade im Pflegeheim.“ Denn wichtig sei, dass die Menschen überhaupt essen, um Mangelkrankungen vorzubeugen.

„Aber es geht nicht nur darum, dass etwas aufpepopt wird“, so Grimm, „sondern was es ist. Immer das Gleiche ist nicht sinnvoll, Abwechslung muss sein.“ Egal, ob es nun herkömmlich gekocht oder molekular zubereitet wird. (bm)

Mehr zum Thema

Projekt „OptiMahl“ des Wohlfahrtswerks: www.wohlfahrtswerk.de/optimahl.html

Stadtsauze
24.08.2012

Mehr Angebote Vereinbarke Beruf und Fa

MANNHEIM. Beim einbarkeit von Beruf hat in vielen Untern Metropolregion Rhein Umdenken eingesetzt Ergebnis kommt ein keitsstudie der Me Danach sehen sich 8. 585 befragten Unter öffentlichen Einrich dem Thema in der Pf den Maßnahmen an.

Am weitesten ve Angebote für „Teilzeit a flexible modell jeden trieb Mitr Kind beits laubt Vierte bietet U bei der Su nem Bet

Über Kontakthalte- dungsangebote wä ternzeit soll der Wied den Beruf erleichtert

• Weniger verbreite Angebote für Beruf u Prozent der Unterne hier bereits einen me unbezahlten Urlaub wahren Sonderurlau von Angehörigen. (sc

STANDORT-FAKTOR: