

, URL: http://www.swp.de/goepfingen/lokales/stuttgart_und_region/Kulinarisches-Neuland-im-Pflegeheim;art5592,1405448

Autor: ULI NAGEL | 03.04.2012

Kulinarisches Neuland im Pflegeheim

Stuttgart. Ferran Adrià ist der Vater der Molekularküche. Die Zubereitungsweise des Starkochs will das Wohlfahrtswerk in Pflegeheimen einführen. Die Methode soll Bewohnern das Essen erleichtern.



Koch Kurt Gollnik beim Anrichten der außergewöhnlichen Mahlzeiten.

Diese Stuttgart. "Haute Cuisine" im Pflegeheim - kulinarisches Neuland betritt das Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg fraglos mit dem Ansatz, die Avantgarde-Küche des katalanischen Sternekochs Ferran Adrià für die Verpflegung alter Menschen zu nutzen. Bei dem Projekt "OptiMahl", das nun in Stuttgarter Einrichtungen zum Einsatz kommt, werden Lebensmittel so in ihrer Konsistenz verändert, dass sie von Menschen mit Kau- oder Schluckbeschwerden, Demenz oder Parkinson problemlos gegessen werden können.

Viele Menschen im Pflegeheim leiden unter Appetitlosigkeit und nehmen folglich zu wenig Nahrung zu sich. Nachlassende Geschmacksempfindung, aber auch Schluckbeschwerden wie sie zum Beispiel nach einem Schlaganfall oder bei Demenzerkrankungen können die Ursache sein. Viele Heimbewohner können daher nur pürierte Kost zu sich nehmen. Das Problem dabei: Da sich manche Beilagen wie Reis oder Nudeln nicht pürieren lassen, wird bei der passierten Kost meist auf Kartoffelbrei und püriertes Fleisch zurückgegriffen. Die Folge: Das Essen sieht oftmals fade aus - und schreit nach Abwechslung.

Nach Meinung des Wohlfahrtswerks kann hierbei die Avantgarde-Küche des spanischen Sternekochs Ferran Adrià Abhilfe schaffen. Der Katalane gilt in der Branche als der einflussreichster Vertreter seiner Zunft. Denn er hat mit seiner Molekularküche ganz neue Zubereitungsarten entwickelt und die Szene revolutioniert. Sein Restaurant "elBulli" wurde mehrfach als bestes der Welt ausgezeichnet.

Der große und ganz entscheidenden Vorteil: "Grundsätzlich lassen sich alle Speisen mit seiner modernen Küche zubereiten - selbst Beilagen wie Reis oder Nudeln", weiß Maurice Wiegel,

Projektleiter für "OptiMahl". Damit könne der Heimträger Bewohnern mit Schluckbeschwerden genau das gleiche Essen anbieten wie den anderen. "Einzig die Servierweise unterscheidet sich von herkömmlichen Gerichten."

Eine wichtige Rolle für den Erfolg des Projektes spielen natürlich die Köche vor Ort, die dabei vor einer kulinarischen Herausforderung stehen. Zum einen gibt es rund 40 verschiedene Texturas, zum anderen existieren keine Rezepte, mit denen es sich für 20 oder 30 Personen kochen lässt. Es muss also viel ausprobiert und getestet werden. Wenn die Köche die Kunst des neuen Kochens erst einmal 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.

Bei den Bewohnerinnen und Bewohnern selbst kommt die neue Küche bisher gut an. Das zeigen nicht nur leer gegessene Teller, sondern mittlerweile wollen 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.

Copyright by SÜDWEST PRESSE Online-Dienste GmbH - Frauenstrasse 77 - 89073 Ulm

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung