

SÜDKURIER

Leben und Wissen

So macht das Essen wieder Spaß

02.05.2012

Von **GABRIELE RENZ**



Nur Brei-Nahrung für alte Menschen, die nicht mehr richtig kauen können? Damit wollte man sich im Altenburgheim in Stuttgart-Bad Cannstatt nicht mehr zufriedengeben. Der Koch stieg auf schmackhafte Molekular-Küche um. Seitdem gehen auch die Bewohner viel lieber zum Essen. Bild/Autor: Altenburgheim

Eleonore Stoll freut sich auf die braunen Würfel. Fast erübrigt sich die Frage, was ihr am besten schmeckt. Auch Helene Pfitzer, ihr gegenüber, platzt gleich heraus: „Fleisch!“ Bemerkenswert sind die Antworten deshalb, weil auf dem Teller der 84- und 85-jährigen Bewohnerinnen des Altenburgheims in Stuttgart-Bad Cannstatt nicht etwa ein Steak liegt oder eine Rindsroulade. Es sind Ragoutwürfel, aus Fleisch hergestellt und von der Struktur wie Fleisch aussehend.

Doch die Damen Stoll und Pfitzer – die eine mit, die andere ohne Zähne im Mund – müssen nicht auf Muskelfasern oder Fetteinschlüssen herumkauen. Sie können den fest anmutenden Bissen im Mund leicht mit der Zunge zerdrücken und den natürlichen Fleischgeschmack spüren, der ihnen früher so viel Freude bereitet hat. Ohne Anstrengung sind auch Siedfleisch mit Meerrettichsauce oder Linsen und Spätzle mit Saitenwürstle zu essen. Oder Schweinefleisch mit Blaukraut und Curryreis.

In Alten- und Pflegeheimen werden die Menüs für diejenigen Bewohner, die feste Nahrung kaum oder nur unter Mühe zu sich nehmen können, zumeist püriert. Die Nahrungswirtschaft bietet „TK-Pellets“ an – kleine, tiefgekühlte Briketts aus Blumenkohl, Kartoffeln, sogar Brot. Doch diese Pellets, erklärt Heim-Koch Kurt Gollnik, seien mit Gelatine, Kartoffelstärke oder Frischkäse gebunden. Das verändere den Geschmack. „Ich fand, es schmeckt furchtbar.“ Und womit bindet Gollnik seine Pürees? Das geschieht mit Hilfe geschmacksneutraler Algen-, Soja- oder Pflanzenfaserextrakte, wie sie Hampptextura vertreibt.

Lebensmittel in andere, völlig irritierende Formen zu bringen, stammt ursprünglich aus der Avantgardesküche. Der Spanier Ferran Adrià hat dieses Spiel zur Perfektion gebracht: Er verflüssigte Tomaten, gab ihnen gallertartige Kugelform und füllte sie mit Basilikum schaum. Oder aus grünen Bohnen platzte der Geschmack von Speck. Der Effekt ist in der so genannten Molekularküche stets der gleiche: Im Mund bei Körpertemperatur feiern die Geschmacksknospen Feste.

Hampptextura-Verleger Jürgen Mann, ein Fan Adriàs, nennt das eine

„Theaterveranstaltung“, eine „Show“. Es sei „großartig“, dass hier eine Entwicklung aus der eher elitären Sterne-Gastronomie Anwendung im Pflegebereich finde. Alte Menschen mit Störungen bei der Nahrungsaufnahme dürften „nicht zu Menschen degradiert werden, „für die Essen nur noch bloße Nahrungsaufnahme bedeutet“.

Für die Avantgardeküche im Pflegeheim heißt dies: Die Bewohner müssen keine guten Zähne oder funktionierenden Schluckreflexe haben. Sie können die von Kindheit an gewohnten Speisen weiterhin essen, in fester und doch sich leicht verflüssigender Konsistenz. Vor allem Demenz- oder Parkinsonerkrankte, aber auch Schlaganfallpatienten, die unter Kau- und Schluckbeschwerden leiden, soll das Essen auf diese Weise wieder schmackhaft gemacht werden. „Das Beste ist: Das kann niemand mehr zu einer grauen Masse verrühren“, sagt Kurt Gollnik. Das sei eine „ganz große Erhöhung der Lebensqualität“.

Denn für stark in der Bewegung eingeschränkte Bewohner in Pflegeheimen sei das Essen nahezu das einzige Ereignis am Tag. Koch Gollnik ist ein Pionier. In der Eduard-Mörke-Seniorenwohnanlage in Stuttgart bekommen die bedürftigen Bewohner seit einem Jahr nur noch Avantgardeküche. Zu Beginn sei vieles in die Hose gegangen, erzählt er. Es gibt kein Rezeptbuch, die Mengen lassen sich nicht beliebig hochrechnen. Heute sind Gollnik und seine Kollegen Profis.

In einer Umfrage unter Betroffenen fand Pflegemanager Maurice Wiegel heraus, dass das herkömmliche Angebot die ohnehin appetitarmen Bewohner nicht gerade zum Essen anregt. „Drei Haufen in drei verschiedenen Farben schaut nicht unbedingt ansprechend aus.“ Durch die neue Art der Zubereitung würden Frauen und Männer, die nur mehr gefüttert wurden, wieder selbständig essen. Nudeln oder Reis fallen, wenn die Hände zittern, leicht herunter und können schwer geschluckt werden. Würden Spätzle aber auf diese Weise in andere Konsistenz gebracht werden, gehe das problemlos, berichten die Köche. Die Stiftung Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg hat das Neuland betreten. Sie betreibt an 18 Standorten im Land Pflege- und Altenheime. An vier Standorten wird auf neue Art für gehandicapte Bewohner gekocht.

„Reis oder Spätzle hat es für diese Bewohner vorher gar nicht gegeben“, berichtet der Altenburg-Küchenmeister Peter Stadtmüller. Seit 25 Jahren kocht er „Gemeinschaftsverpflegung“. Dass die Senioren meist nur Brei bekommen hätten, habe ihn „immer gestört“. Durch die Textura-Pulver könne er das an einem Tag reguläre Menü wie Rinderzunge mit Bärlauchnudeln und Spinat als „Textur“ verarbeiten – in Form einer echt wirkenden Fleischscheibe mit Sauce mit Nudeln, die aus dem Silikonförmchen gestürzt werden.

„Der Speiseplan für Menschen, die auf pürierte Kost angewiesen sind, ist abwechslungsreicher geworden“, urteilt Wiegel. „Sie können schon an der Mimik ablesen, wie jemand reagiert“, bestätigt Heimleiter Claus Krawczyk. Viele Teller seien auf einmal leer gegessen. Krawczyk ist überzeugt, dass die „neue Art zu kochen“ Wettbewerbsvorteile für die Heime bringt. Denn auch die Angehörigen hätten äußerst positiv auf die Neuerung reagiert.

Teurer ist das neue Molekular-Verfahren nicht, beteuern die Macher. Die knapp vier Euro für fünf Mahlzeiten, die die Pflegekassen pro Tag und Heimbewohner vorsehen, reichten. Heimleiter Krawczyk erreichen viele Anfragen: „Wir hoffen, dass durch unser Tun das Nachdenken einsetzt.“