

Nudeln aus Geleekugeln helfen bei Schluckproblemen

Nicht alle Speisen lassen sich pürieren – zum Leidwesen vieler Senioren mit Schluckbeschwerden. Abhilfe soll jetzt die Molekularküche schaffen: mit einem Geschmackserlebnis in Gelee- und Schaum-Form.



FOTO: PICTURE-ALLIANCE/ DPA/DPA

Viele Spitzenköche konnten sich schon für die Molekularküche begeistern. Jetzt soll der Schaum- und Gelee-Genuss auch in Pflegeheimen Einzug erhalten

Rostbratwurst-Schnitte und Rotebeete-Törtchen: Damit alte Menschen mit Kau- und Schluckproblemen ihr Essen wieder genießen können, verwendet ein Sozialunternehmen in Süddeutschland jetzt Techniken aus der Molekularküche. Viele Heimbewohner könnten nur pürierte Kost essen, erläuterte Maurice Wiegel, Mitarbeiter des Wohlfahrtswerks für Baden-Württemberg, am Dienstag in Stuttgart. Das Problem: Reis und Nudeln ließen sich nicht pürieren, das Essen sehe oft fad aus und Abwechslung auf dem Speiseplan fehle.

Die Molekularküche ist eine spezielle Form des Kochens, die den physikalischen Aufbau von Lebensmitteln verändert und diese in Schäume, Gel und Geleekugeln mit flüssigen Kernen verwandelt. Als Begründer der Molekularküche gilt der spanische Sternekoch **Ferran Adria**.



FOTO: DPA

Die Kugeln des Bubble Teas entstammen in der Regel auch der Molekularküche

Die pürierte Kost führt laut Wiegel bei vielen Senioren zu Appetitlosigkeit. Die Folge: Sie nehmen zu wenig Nahrung zu sich. Mit den

natürlichen Zutaten der Molekularküche wie Geliermittel, Emulgatoren und Bindemittel würden nun alle Speisen so zubereitet werden, dass kein Beißen und Kauen mehr nötig ist. „Dadurch können Menschen, die auf pürierte Kost angewiesen sind, wieder alles essen.“ Nur in anderer Form: Statt Brokkoli gibt es Brokkolischaum, Beeren werden in Gelee verwandelt.

Frieda Geigers Mann wohnt im Altenburgheim in Stuttgart. Da er wie jeder Schwabe Spätzle und Nudeln aller Art liebe, sei er glücklich gewesen, durch die neue Küche wieder den Geschmack von Teigwaren genießen zu können. Manches Molekulaessen nehme er einfach deshalb zu sich, weil er neugierig sei, wie das optisch ungewohnte Essen schmecke.

Starkoch Adria sei ebenfalls gerührt, dass seine Art zu kochen nicht nur bei Feinschmeckern ankomme, sondern den Weg in die Küche eines Pflegeheims gefunden habe, sagte Jürgen Mann von HamppMedia, der die Kochzutaten von Ferran Adria in Deutschland vertreibt. Bislang kenne er kein weiteres Seniorenheim, das solche Kost anbiete.

Ungewöhnliche Speisen im Restaurant El Bulli



FOTO: JOACHIM BESSING

Eine der ungewöhnlichen Kreationen aus der Molekularküche des spanischen Restaurants "El Bulli".

Kurt Gollnik, Koch im Stuttgarter Altenburg-Pflegeheim, ist von der neuen Technik überzeugt: Die vielen leeren Teller zeigten, dass es den Bewohnern schmecke. Auch Senioren, die noch kauen und schlucken können, genießen die neuen Nachtisch-Variationen. Gegen eine Sahnesphäre mit Erdbeerkern habe niemand etwas einzuwenden.

Wenn die Geleekugel im Mund zerplatze, sei das ein Erlebnis. Doch wenn das Essen zu exotisch werde, seien manche Senioren überfordert: „Sauerkrautgelee mag nicht jeder.“ Saftschäume, die im Mund zergehen, seien auch für Wachkoma-Patienten ein Genuss, so der Koch. Immer wieder nehme er positive Reaktionen wahr, wenn man den Patienten etwas luftigen Schaum in den Mund schiebe.

Oliver Hoffmann vom Culinaris Catering, dessen Unternehmen Küchen in mehreren Häusern des Wohlfahrtswerkes unterhält, berichtete von den besonderen Herausforderung der neuen Idee. Es sei schwierig, Rezepte mit Techniken aus der Molekularküche für Großküchen zu entwickeln, weil sich die Mengen der eingesetzten Gelier- und Bindemittel nicht einfach hochrechnen ließen.

Ein Jahr lang hätten die Köche schon getüftelt. Abgesehen von den Entwicklungskosten blieben die Nahrungsmittelkosten aber gleich. Die **Stiftung Wohlfahrtswerk** für Baden-Württemberg hat das Projekt initiiert und ist Träger von 14 Pflegeheimen in Baden-Württemberg.

epd/dsz