



Kurt Hartmeier schmeckt, was ihm Michael Walz gekocht hat und Rafeka Tamba als Helferin im freiwilligen sozialen Jahr serviert.

Foto: Ute Plückthun

Von der Seniorenkost zur Gourmetküche

BAD WIMPFEN *Neuartiges Verfahren für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden*

Von der Seniorenkost zur Gourmetküche

BAD WIMPFEN *Neuartiges Verfahren für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden*

Von Ute Plückthun

Kurt Hartmeier genießt: Der 85-Jährige, der bei den Seniorendiensten Bad Wimpfen im Wohnbereich für Menschen mit Demenz lebt, schließt manchmal sogar die Augen, während er von Rafeka Tamba sein Mittagessen erhält: Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Nudeln und Gemüse stehen für den gebürtigen Heilbronner diesmal auf dem Speiseplan.

Das wäre eigentlich nicht ungewöhnlich, wenn Kurt Hartmeier nicht zu den Menschen zählen würde, die altersbedingt oder durch Krankheit unter Schluckbeschwerden und Kauproblemen leiden. Dass er sich sein Gericht trotzdem in vollen Zügen schmecken lassen kann, ist einer neuartigen Zubereitungsart zu verdanken, die seit Mai in allen vier Häusern der Seniorendienste und den drei Tagespflegeeinrichtungen angeboten wird. Derzeit werden 28 Frauen und Männer damit versorgt.

Starkoch Das Konzept verbindet die Seniorenkost mit der Avantgardküche des katalanischen Starkochs Ferran Adrià. Dessen mehrfach als bestes der Welt prämiertes Restaurant an der Costa Brava zeich-

net sich unter anderem durch neue Geliermöglichkeiten auf rein pflanzlicher Basis aus.

Das Geheimnis, das Genuss, Phantasie und Lebensfreude auch auf die Teller der betroffenen Senioren zurückbringt, heißt Molekularküche. Ferran Adrià hat sie als Produktlinie gemeinsam mit seinem Bruder Albert entwickelt: „Sie arbeitet mit reinen Naturprodukten“, erklärt Jürgen Mann von Hampp-Media. Der Verlag vertrieb zunächst Adriàs Kochbücher und nun auch dessen Kochzutaten, die aus Algen, Sojabohnen oder pflanzlicher Cellulose gewonnen werden.

Eine neue Aufgabe stellte sich damit für das Hauswirtschaftsteam der Bad Wimpfener Seniorendienste mit Beate Mayer, Michael Walz und Sven Klärle. „Wir mussten schon ein bisschen rumprobieren, bis wir es raus hatten“, sagt Michael Walz von

der Umsetzung des Konzepts im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung. Wie bisher wird püriert oder passiert. Mit einem Unterschied: Auch bisher Unmögliches wird dank Texturas, das geschmacksneutral in Pulverform als Gelier-, Emulgier- oder Bindemittel wirkt, verarbeitet und der Speiseplan so erheblich erweitert. Das verblüffende Resultat, das er mit Kostproben aus der Küche belegt: Salat mitsamt Dressing, Reis, Rinderbraten oder Sauerkraut, die püriert ihre Nährstoffe und ihren Eigengeschmack behalten. In fester Konsistenz, die im Mund zerfließt und durch Silikonformen optisch ansprechend wie eine herkömmliche Mahlzeit angeordnet sind.

Im September 2012 war Geschäftsführer Uwe Reiner von seinem Studienfreund Gerhard Amend von der AOK Heilbronn auf die neu-

artige Idee angesprochen worden. Nach einer Testphase im Januar 2013 hat es auch in Bad Wimpfen große Erfolge zu verzeichnen. „Dass der Schwabe jetzt wieder seine Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle essen kann“, hat für Birgit Amelung von der Hauspflegeleitung nur positive Auswirkungen: „Das abwechslungsreiche Essen schmeckt den Bewohnern besser und sie essen mehr.“

Ihre Kollegin Heike Ruschke betont, dass Geschmack auch etwas mit frühkindlichen Erfahrungen und Erinnerungsarbeit zu tun habe. Mit dem Erfolg, dass über das Essen wieder geredet wird. Barbara Diemer, in der Geschäftsleitung für Pflege zuständig, erkennt in der gestiegenen Esskultur eine Mehr an sozialem Miteinander sowie Parallelen zur Beschäftigungstherapie: „Jetzt zieht sich zum Essen keiner mehr in sein Zimmer zurück.“

Püriert Kurt Hartmeier, der seit vier Monaten Unterstützung beim Essen benötigt, hat davon profitiert. „Gegen die Speisung mit normal pürierter Kost hat er sich vehement gewehrt“, erzählt Birgit Amelung. Doch dank des neuen Konzepts hat er zugenommen: „Drei Kilo in drei Monaten.“

■ Hintergrund

Vorreiter in der Region

Die Seniorendienste Bad Wimpfen sind die erste Pflegediensteinrichtung in der Region, die das Projekt Opti-Mahl mit Beteiligung der Firma Hampp Texturas eingeführt hat. Vorreiter in Deutschland war das

Wohlfahrtswerk Baden-Württemberg, das das Konzept in seinen insgesamt 13 stationären Einrichtungen seit Anfang 2012 ganz oder punktuell umsetzt. Mittlerweile gibt es auch Einrichtungen in Solingen, Münster oder Bremerhaven Anklang gefunden. *plü*