

NETZWERK

Sanfte Küche - Weil auch Menschen mit Schluckstörungen Geschmacksvielfalt lieben

Zielsetzung

Menschen mit Schluckstörungen ernähren sich häufig überwiegend von Brei, Pudding und ähnlichen Speisen. Eine Geschmacksvielfalt ist so kaum möglich. Ziel der bei KWA Kuratorium Wohnen im Alter entwickelten sanften Küche ist es, diese Geschmacksvielfalt auch Menschen mit Schluckstörungen anzubieten. Menschen, denen das Kauen und Schlucken Probleme bereitet, sollen mit Hilfe der sanften Küche ernährungsphysiologisch wertvolle Speisen bekommen, die schmackhaft und optisch ansprechend sind. Der besondere Ansatz der sanften Küche ist es, ganz ohne Texturen zu arbeiten.

Umsetzung

Parallel zur Lebenserwartung stieg auch das Durchschnittsalter der Bewohner von KWA Wohn- und Pflegestiften. Immer mehr brauchten Unterstützung, auch beim Essen. Um sicherzustellen, dass auch diese Bewohner wertvolle Speisen bekommen, wurden von KWA Küchenleiter Georg Tragenkranz, die Rezepte der sanften Küche entwickelt. Diese Rezepte eignen sich ganz unabhängig vom Alter für Menschen, die dauerhaft an Schluckstörungen leiden ebenso wie für Menschen mit vorübergehenden Schluckbeschwerden. Auch Menschen mit Demenz gehören dazu.

Die Rezepte sollen dazu beitragen, Menschen mit Kau- und Schluckstörungen und Menschen mit Demenz ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Mit dieser Zielsetzung wurden seit dem Start im Januar 2014 in verschiedenen Projekten und Arbeitsgruppen Rezepturen verbessert und weiterentwickelt. Daraus entstand ein Speiseplan, der mit vier Mahlzeiten pro Tag eine



Bild: KWA

KONTAKT

KWA Kuratorium
Wohnen im Alter
Biberger Straße 50
82008 Unterhaching

Ansprechpartnerin

Karin Ihringer
Telefon:
089-66558-542
Fax: 089-66558-3542
Mobil: 0172-8212240
E-Mail: ihringer-karin@kwa.de

LINKS

www.kwa.de

vollständige und abwechslungsreiche Ernährung bietet.

Bei der Entwicklung der Rezepte wurde Wert darauf gelegt, dass diese sowohl in privaten Haushalten als auch in den Küchen von Krankenhäusern, Heimen oder Wohngruppen eingesetzt werden können. Die sanfte Küche soll sich einfach in den Küchenalltag integrieren lassen.

Die Rezepte lassen sich einfach zubereiten mit Geräten, die in der Regel in den Haushalten vorhanden sind. Die Menge ist so berechnet, dass die sanfte Küche auch in privaten Haushalten zubereitet werden kann.

Verarbeitet werden Zutaten wie aromatische Kaffeebohnen, feines Brot, deftiges Rindfleisch, verschiedenes Gemüse oder Obst. So entsteht am Ende ein Geschmack von realen Lebensmitteln. Damit Körper, Geist und Sinne das bekommen, was sie brauchen und mögen. Am einen Tag kann das sein: "Buffet Komplett" am Morgen, Fischmousse und Möhrenschaum am Mittag, Schwarzwälder Kirschtorte im Glas am Nachmittag und pikanter Eierschaum am Abend. Und am nächsten Tag: ein Beeren-Smoothie am Morgen, pürierte Rinderroulade und Kartoffelschaum am Mittag, ein Müsli-Mix zwischendurch und Käsebrottschaum am Abend.

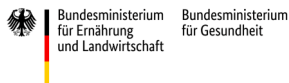
Zukünftige Entwicklung

Die "Sanfte Küche" ist ein dauerhaftes Angebot, das ausgehend vom Standort Aalen in allen KWA Häusern implementiert wird. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden die bestehenden Rezepturen weiterentwickeln und neue Rezepte kreieren. Das Know-how, das in den KWA Einrichtungen gesammelt wird, will das Unternehmen weitergeben, sodass davon möglichst viele Menschen profitieren. Mittels eines Rezeptbuchs will KWA die Methode "Sanfte Küche" auch externen Küchenleitern, pflegenden Angehörigen und anderen interessierten zugänglich machen.

WIR SIND

Dieses Projekt trägt das Logo "Wir sind IN FORM". Wenn auch Sie ein Projekt kennen, dass sich für gesunde Ernährung und/ oder mehr Bewegung einsetzt, können Sie das Logo ebenfalls beantragen.

Alle nötigen Informationen finden Sie unter
IN FORM Partner werden.



Link zur Webseite:

<https://in-form.de/netzwerk/projekte/sanfte-kueche-weil-auch-menschen-mit-schluckstoerungen-geschmacksvielfalt-lieben/>