

Pressemitteilung

Rezeptbuch: Sanfte Küche – Weil auch Menschen mit Schluckstörungen Geschmacksvielfalt lieben

Unterhaching, im September 2015. – Wie KWA zur sanften Küche kam? Parallel zur Lebenserwartung stieg auch das Durchschnittsalter der Bewohner von KWA Wohn- und Pflegestätten. Immer mehr brauchten Unterstützung, auch beim Essen. Um sicherzustellen, dass auch Bewohner mit Kau- und Schluckstörungen ernährungsphysiologisch wertvolle Speisen bekommen, die schmackhaft und optisch ansprechend sind, engagierte der Geschäftsführer der KWA Betriebs- und Servicegesellschaft Thomas Schurr im ersten Schritt den Heimküchen-Experten Markus Biedermann: zur Beratung und Schulung von KWA Küchenleitern. Markus Biedermann hatte sich mit Smoothfood® bereits einen Namen gemacht. Im zweiten Schritt unterstützte Thomas Schurr den KWA Küchenleiter Georg Tragenkranz, der für „Sanfte Küche“ eigene Schaumkost-Rezepte entwickelte – und zwar mit einem ganz besonderen Ansatz: komplett ohne Texturen

Ein ehrgeiziger Ansatz: Da Aufgespritztes nach einiger Zeit seine Form verliert, ist der Weg von der Küche zum Tisch gut zu organisieren. Doch die sanfte Küche von Georg Tragenkranz hat im KWA Albstift Aalen bereits ihre Alltagstauglichkeit bewiesen. Dank der guten Zusammenarbeit von Küchen- und Serviceteam schaffen es die Speisen spielend, gut auszusehen – bis sie auf dem Löffel des Bewohners ihrer Bestimmung übergeben werden. Und die sanfte Küche kommt gut an. Manfred Zwick, Leiter des KWA Albstifts Aalen, berichtet: „Immer wieder kommen Menschen mit Schluckstörungen zu uns, die genug haben vom ständig gleichen Brei oder Pudding. Und immer wieder erleben wir, dass Menschen plötzlich wieder zu essen beginnen: weil ihnen die sanfte Küche schmeckt.“ – Auch Menschen mit Demenz gehören dazu. Das Know-how und die Rezepte von Georg Tragenkranz haben inzwischen alle KWA Küchenleiter. Doch KWA möchte beides auch an Sie weitergeben: Damit möglichst viele davon profitieren.

Geschmack und Know-how

Sanfte Küche – die Antwort auf Schluckstörungen. Denn: Durch Passieren und Aufschäumen werden Speisen so zart, dass sie wie Sahne zum Gaumen gleiten. Dabei ist sanfte Küche weit mehr als einfach nur schmackhafter Schaum: Sanfte Küche steht für gute Zutaten, frische Zubereitung und vollen Geschmack. Geschmack von aromatischen Kaffeebohnen, feinem Brot, deftigem Rindfleisch, leckerem Gemüse oder feinsäuerlichen Äpfeln beispielsweise. In jedem Fall: Geschmack von realen Lebensmitteln. Damit Körper, Geist und Sinne das bekommen, was sie brauchen und mögen. Am einen Tag kann das sein: „Buffet Komplet“ 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 Käsebrotschaum am Abend.

Wissenschaft und Kochkunst

Sanfte Küche – ein zukunftsweisendes Konzept. Sämtliche Speisen von „Sanfte Küche“ eignen sich für alle, die von Kau- oder Schluckstörungen betroffen sind: egal ob kurzzeitig oder dauerhaft. Damit haben zum einen professionell Pflegende die Möglichkeit, den ihnen Anvertrauten mit schmackhaftem, hochwertigem Essen etwas Gutes zu tun, zum anderen auch Angehörige, die einen Partner oder ein krankes Kind zu Hause betreuen. Weshalb Georg Tragenkranz in seinen Rezepten keinerlei Stabilisatoren verwendet? Der Küchenprofi sagt: „Es ist wichtig, dass auch Menschen mit Kau- und Schluckstörungen ein authentisches Geschmackserlebnis haben. Das gehört für mich zur Lebensqualität. Texturen, also Zusatzstoffe, bewirken meist schon auf der Zunge ein merkwürdiges Prickeln, verändern auch den Geschmack der Speisen. Das finde ich schade. In der häuslichen Küche braucht man auf keinen Fall Stabilisatoren. Doch auch in Heimküchen kann bei entsprechender Logistik darauf verzichtet werden. – Und wieso soll man Menschen Zusatzstoffe zumuten, wenn es auch ohne geht?“

Die Rezepte von „Sanfte Küche“ vereinen klassische Nahrungsmittelverarbeitung mit Elementen innovativer Gastronomie und den Grundlagen der Molekularküche. Etliche tragen die Bezeichnung „Espuma“ – das spanische Wort für „Schaum“. In der Gastronomie hat der Begriff Bedeutung erlangt, als der spanische Starkoch Ferran Adrià Acosta im 3-Sterne-Restaurant „elBulli“ damit begann, Speisen für seine Gäste mit einem Sahnesiphon aufzuschäumen, und dieses „Finish“ der Avantgarde-Küche zuordnete. Auch KWA Kuratorium Wohnen im Alter ist für fortschrittliche Ideen bekannt – soweit sie dem Menschen dienen. Deshalb passt Espuma sehr gut ins KWA Gastronomiekonzept. Wer schon im Büchlein geblättert hat, hat vielleicht gemerkt, dass die meisten Schaumkost-Rezepte auf Milch oder Milchprodukten basieren. Aus gutem Grund: Milch und Milchprodukte sind reich an hochwertigem, leicht verdaulichem Eiweiß. Eiweiß ist unter anderem wichtig für den Zellaufbau und somit auch für die Wundheilung.

Bei einer diagnostizierten Lactose-Intoleranz kann der Milch- und Milchproduktverzehr an die individuell verträgliche Menge angepasst werden. Der Fettgehalt hängt von der Fettstufe des Lebensmittels ab. Wählen Sie nach Bedarf und Geschmack. Die in Milch enthaltenen Vitamine sind wichtig für Augen und Haut, Calcium für Knochen und Zähne. Zutaten wie Wurst, Käse und Eier sind weitere gute Eiweißquellen. Gemüse liefert je nach Sorte nicht nur Ballaststoffe für die Verdauung, sondern auch wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Espuma kann herzhaft oder süß zubereitet werden, wird je nach Rezept kalt oder warm serviert. Kalte Speisen werden mit Gelatine, Agar, Eiweiß oder Fett gebunden, warme mit Eiweiß, Fett oder Stärke verdickt. Espuma ist nicht so fest wie Mousse, verflüssigt sich relativ rasch und eignet sich somit weder für lange Standzeiten noch für Buffets. Davon abgesehen sind Schäume für Menschen mit Kau- oder Schluckstörungen eine wahre Offenbarung. Die Rezepte eignen sich sowohl für die häusliche Küche als auch für die Heimküche.

Sanfte Küche auf der SenNova als Vorzeigemodell gewürdigt

KWA ist Mitglied im Paritätischen – so wurde man auch dort auf das Projekt aufmerksam. Der Paritätische wiederum gab das Buch an IN FORM weiter: Und dort war man sofort angetan von der

sanften Küche. So angetan, dass „Sanfte Küche“ im Rahmen einer Pressekonferenz im Juli 2015 im Beisein von KWA Vorstand Dr. Stefan Arend auf der Messe SenNova in Frankfurt vorgestellt und gewürdigt wurde. Die sanfte Küche von KWA trägt nun das Logo "Unterstützt die Ziele von IN FORM".

Wer hinter IN FORM steht? Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Unter dem Titel „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ werden der Öffentlichkeit unter anderem Projekte mit Vorzeigecharakter vorgestellt und in die IN FORM Datenbank aufgenommen. Dort ist jetzt auch „Sanfte Küche“ zu finden. Auf der Messe SenNova hat IN FORM die sanfte Küche von KWA dann auch gleich präsentiert: Vor den Augen von Messebesuchern wurden verschiedene Speisen aufgeschäumt und serviert.

*Gebundene Ausgabe: 84 Seiten
Herausgeber: KWA Kuratorium Wohnen im Alter gAG
Sprache: Deutsch
ISBN: 978-3-00-047987-8
Größe: 21,0 x 14,8 cm*

Das Büchlein "Sanfte Küche" kann per [E-Mail](#) bei KWA Club bestellt werden: zum Preis von 17,90 Euro, zuzüglich 3,90 Euro Versandkosten. Alternativ können Sie "Sanfte Küche" in der KWA Hauptverwaltung und in jeder KWA Einrichtung erwerben. Dazu empfehlen wir einen Telefonanruf: Dann legen wir Ihr Exemplar gerne für Sie zurück.

Die Telefonnummern und Adressen von KWA Einrichtungen finden Sie über die Standortseiten, jeweils im Menüpunkt "Kontakt". Der KWA Club in der KWA Hauptverwaltung in Unterhaching ist erreichbar über: 0800 592 2582.

KWA Kuratorium Wohnen im Alter ist ein gemeinnütziges Dienstleistungsunternehmen im Bereich der Altenhilfe und Altenpflege. Als Träger von 14 Altenwohnstiften, zwei Pflegestiften, einer Klinik für Neurologische und Geriatrische Rehabilitation sowie einem Bildungszentrum mit staatlich anerkannten Berufsfach- und Fachschulen ist KWA in mehreren Bundesländern vertreten. KWA ist Mitglied im Paritätischen. Durch Publikationen, Foren und Symposien zu aktuellen Fachthemen beteiligt sich KWA an der öffentlichen Diskussion. Mit wissenschaftlich fundierten Konzepten entwickelt KWA sich nachhaltig weiter.

KWA Club wurde im Jahr 2004 ins Leben gerufen. Er ergänzt das Leistungsspektrum von KWA um soziale Dienstleistungen außerhalb seiner Einrichtungen und bietet potenziellen Bewohnern die Möglichkeit, schon vor Einzug in ein KWA Wohnstift an Aktivitäten und Angeboten der Häuser teilzunehmen.

Pressekontakt:
KWA Kuratorium Wohnen im Alter
Sieglinde Hankele
Biberger Str. 50
82008 Unterhaching

Tel. 089 66558-565
Fax 089 66558-547
E-Mail: hankele-sieglinde@kwa.de
Website: www.kwa.de