



Fotos: Frank Bauer

Passierte Kost wie Rindsroulade mit Karottengemüse und Kartoffelpüree kann mit Hilfe der Molekularküche gut aussehen.

Passierte Kost als Genuss für Gaumen und Auge

Avantgarde-Küche im Pflegeheim

Die Küchenleiter Kurt Gollnik und Peter Stadtmüller haben es geschafft, Heimbewohnerinnen die selbstständige Nahrungsaufnahme mit Hilfe der Molekularküche wieder schmackhaft zu machen. Einige können nun sogar auf die Magensonde verzichten und haben wieder mehr vom Leben. Ein Blick hinter die Kulissen.

Der Schlüssel zum Erfolg ist die Avantgarde-Küche des katalanischen Sternekochs Ferran Adrià – umgemünzt auf die Verpflegung alter Menschen. „Optimahl“ ist der Name des Projekts, das unter anderem im Altenburgheim im Küchenalltag seine praktische Umsetzung erfährt. Das Pflegeheim des Wohlfahrtswerks für Baden-Württemberg hat damit die Firma Culinaris Catering mit Küchenleiter Peter Stadtmüller betraut. Unterstützt wird das Konzept von der Firma Hampp-Texturas. Das Unternehmen Culinaris Catering mit Sitz in Osnabrück ist auf die Verpflegung betagter Menschen spezialisiert und betreut in diesem Bereich mittlerweile 39 Einrichtungen.

Ziel des Projekts ist es, Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden bei der Nahrungsaufnahme wieder ein entscheidendes Stück Lebensqualität zurückzu-

geben. Dabei wird passierte Kost in einer besseren, ansprechenderen und wohl-schmeckenderen Form angeboten, als dies sonst gemeinhin üblich ist. Weg vom hässlichen und faden Einheitsbrei und hin zu einem appetitlichen Angebot, das gleichermaßen das Auge und den Gaumen anspricht. Das neue Angebot überzeugt die Heimbewohner, weiß Einrichtungsleiter Claus Krafczyk zu berichten: „Optimahl kommt bei den Bewohnern, die auf passierte Kost angewiesen sind, sehr gut an. Wir merken das schon dadurch, dass einfach mehr gegessen wird. Es wird ordentlich zugelangt. Mehr als dies in der Vergangenheit der Fall war.“

Auch mit Reis und Nudeln

Das Geheimnis von Optimahl ist die Verwendung spezieller Texturgeber. Mit deren Hilfe lassen sich, ganz ohne geschmackliche Beeinträchtigungen der

Speisen, die verschiedensten kreativen Formen herstellen. Die Bandbreite reicht dabei von Schäumen und Geleehüllen bis hin zu cremigen Pürees.

Auch in der Eduard-Mörike-Seniorenwohnanlage in Stuttgart wird die Avantgarde-Küche umgesetzt. Einer der entscheidenden Vorteile sei, sagt Küchenleiter Kurt Gollnik, dass damit alle Speisen entsprechend zubereitet werden können. Früher war das Pürieren beispielsweise von Beilagen wie Reis oder Nudeln nicht möglich. Da wurde dann, wie in den meisten Häusern noch immer, beim Thema Kau- und Schluckbeschwerden auf den klassischen Kartoffelbrei mit püriertem Fleisch zurückgegriffen.

Aus der normalen Speisekarte

Peter Stadtmüller und Kurt Gollnik bieten ihren Heimbewohnern mit Schluck- und Kaubeschwerden genau dasselbe Es-



Das schmeckt: Die Avantgarde-Küche macht das Anreichen des Essens auch für das Pflegepersonal und Servicekräfte leichter.

sen an wie allen anderen Gästen. „Nur die Darreichungsform unterscheidet sich“, erklärt Maurice Wiegel, Projektleiter für Optimahl beim Heimträger, dem Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg. Und das Ergebnis überzeugt ihn vollauf: „Der Speiseplan für Menschen, die auf pürierte Kost angewiesen sind, ist dadurch viel abwechslungsreicher geworden.“

Essen mit Messer und Gabel

Für die Zubereitung der pürierten Speisen werden Texturen in Pulverform verwendet. Diese stammen aus der Natur, sind beispielsweise aus Algen, Sojabohnen oder Pflanzenfasern. Sie sind gesundheitlich völlig unbedenklich und geschmacksneutral. Zunächst werden die Speisen wie bisher püriert. Anschließend werden die Texturen eingerührt. Die als Gelier-, Emulgier- oder Bindemittel wirkenden Produkte verändern die Konsistenz der Speisen. Obst und Gemüse beispielsweise lassen sich in wohlschmeckende Schäume, heiße oder kalte Gelees, cremige Pürees oder Sphären, Kugeln mit Geleehülle und flüssigem Kern verwandeln. Optisch gleichen die so hergestellten Speisen einer ganz normalen Mahlzeit.

Das hat einen positiven sozialen Nebenerfolg: Die Essensteilnehmer fühlen sich

nicht mehr ausgegrenzt beim gemeinsamen Essen. Ein Stück Lebensqualität und Lebensfreude kehrt zurück. Essen wird wieder zum Genuss und bedeutet nicht mehr bloße Nahrungsaufnahme. Allerdings ist der Nähr- und Brennwert der Mahlzeiten ebenfalls derselbe wie bei einer nicht pürierten Speise. Die Texturen selbst besitzen keinen Nährwert und werden vom Körper als Ballast einfach ausgeschieden. Das Essen kann wieder mit Messer und Gabel eingenommen werden und zerfließt erst im Mund in seine ursprüngliche Konsistenz.

Arbeiten mit der Federwaage

Das A und O bei der Avantgarde-Küche sind die Texturen, die das Stuttgarter Unternehmen Hampp-Texturas deutschlandweit vertreibt. Diese müssen den einzelnen Speisen auf das Milligramm genau beigegeben werden. Durch die äußerst geringen Mengen, die benötigt werden, fallen diese bei der Herstellung der Mahlzeiten preislich kaum ins Gewicht. „Wenn man vom hohen Personalaufwand in der ersten Phase und Anfangsinvestitionen wie zum Beispiel für Silikonformen absieht, bleiben die Kosten unterm Strich gleich“, betont Oliver Hoffmann von Culinaris Catering. Momentan ist das Unternehmen dabei, seine



Kurt Gollnik, Küchenleiter der Eduard-Mörike-Seniorenwohnanlage in Stuttgart, richtet ein Gericht aus der Molekularküche an.

Mitarbeiter bundesweit in der Zubereitung dieser passierten Kost zu schulen.

Ein Kochkurs als Auslöser

Selbstverständlich hat nicht alles von Anfang an gleich geklappt. Kurt Gollnik blickt zurück: „Wir haben die Texturen im Zuge eines Kochkurses kennengelernt. Dort ist uns aufgefallen, dass man mit diesen Produkten einfach warme Gelees herstellen kann. Da haben wir uns entschlossen einmal zu probieren, ob wir damit nicht die passierte Kost unserer Heimbewohner attraktiver machen können und diese trotzdem gut zu essen ist.“ Fast ein Jahr habe dann die Probephase gedauert und man hat dabei auch Rückschläge erlebt. Das Problem: „Es galt, verschiedene Texturen aus dem Angebot von 40 Produkten auszuprobieren, welche sich besser und welche sich weniger gut für unsere Zwecke eignen.“ Außerdem gab es laut Gollnik bis dahin überhaupt keine Rezepte aus der Avantgarde-Küche für die Gemeinschaftsverpflegung, auf die man hätte zurückgreifen können. Man musste praktisch bei null anfangen. Im Laufe des Jahres wurden dann sehr gute Ergebnisse erzielt, die man Anfang 2012 der Öffentlichkeit vorstellte. Die Resonanz war hervorragend. Dabei ist es klar, dass die Verwirklichung solcher



So wie hier das Schweinefleisch mit Blaukraut und Curryreis regt die innovative Speisenzubereitung Patienten und Heimbewohner zur Nahrungsaufnahme an, die bisher durch Schluckbeschwerden oder Magensonden die Nahrungsaufnahme verweigert haben.

Projekte mit dem Engagement der daran Beteiligten steht und fällt. „Pro Tag und Pflegeheimbewohner stehen nur knapp vier Euro für fünf Mahlzeiten und Getränke zur Verfügung. Das ist das Budget, das uns die Pflegekassen in den Verhandlungen vorgeben“, gibt Ingrid Hastedt, Vorstandsvorsitzende des Wohlfahrtswerks Baden-

Württemberg, zu bedenken. Da ist es eine echte Herausforderung, Qualitätsverbesserungen trotz dieser Rahmenbedingungen umzusetzen.

Ein klarer Vorteil

Mit der Avantgarde-Küche ist der Koch nun in der Lage, Lebensmittel nur in der Konsistenz und nicht im Geschmack zu verändern. Er bestimmt

nach wie vor selbst, wie das Essen bei ihm schmeckt. Und dies in der eigenen Küche. Apropos eigene Küche: Auf diese legt der Einrichtungsleiter des Altenburgheims, Claus Krafczyk, großen Wert. Eine eigene Küche ermögliche es, so Krafczyk, direkt auf Bewohnerwünsche reagieren zu können. Diese Möglichkeiten gibt es bei einer rei-

nen Regenerierküche nicht. Vorproduzierte Essen haben für ihn oftmals den Nachteil, dass die Besonderheiten der jeweiligen regionalen Küche keine Berücksichtigung finden. Frühere Erfahrungen in dieser Beziehung waren alle andere als überzeugend.

In Culinaris Catering hat man seiner Meinung nach den richtigen Partner gefunden.

Über die Küchenleiter

Kurt Gollnik

Nach seiner Ausbildung zum Metzger und Koch war Kurt Gollnik viele Jahre im Metzgereibetrieb und Partyservice-Bereich tätig. Vor zwölf Jahren wechselte er in den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Er ist dauerhaft im Event Catering tätig. Kurt Gollnik ist Küchenleiter in der Eduard-Mörrike-Seniorenwohnanlage und dem Ludwigsstift in Stuttgart. Seit sechs Jahren ist er Regionalleiter der Firma Culinaris Catering.

Peter Stadtmüller

Nach Abitur und Ableistung des Grundwehrdienstes machte Peter Stadtmüller seine Ausbildung zum Koch in einem Hotel-Restaurant im mittleren Kinzigtal. Es folgten mehrere Jahre in Hotel-Restaurants auf der Schwäbischen Alb. 1986 wechselte er in eine Krankenhaus-Gemeinschaftsverpflegung in Stuttgart. Dort war er zwölf Jahre als stellvertretender Küchenleiter tätig. Ende der achtziger Jahre begründete er dort die vegetarische Menülinie mit und erstellte entsprechende



Gehen innovative Wege in der Seniorenverpflegung (v.l.): Claus Krafczyk (Leiter des Altenburgheims), Peter Stadtmüller (Küchenleiter des Altenburgheims), Kurt Gollnik (Küchenleiter der Eduard-Mörrike-Seniorenwohnanlage) und Maurice Wiegel, Projektleiter für Optimahl beim Wohlfahrtswerk für Baden-Württemberg.

Rezepte für die Großküche. Anschließend war Peter Stadtmüller zwei Jahre Ausbilder bei einem gemeinnützigen Träger in Stuttgart. Seit 2004 ist er Küchenleiter im Altenpflegeheim Altenburgheim in Bad Cannstatt. ▀



Zufriedene Gäste: Küchenleiter Peter Stadtmüller im Restaurant des Altenburgheims mit Bewohnerinnen.

für den Betrieb der Küche im eigenen Haus. Hier wird frisch gekocht und anschließend so schnell wie möglich ausgegeben. Das Ergebnis habe nun eine ganz andere Akzeptanz als früher. Die Heimbewohner vertragen das Essen besser als zuvor und sie sind zufriedener, beides überaus wichtige Aspekte für das Altenburgheim. Aus diesem Grund hat die eigene Küche im Haus eine Bedeutung, die weit über das bloße Geschmackserlebnis hinausgeht.

Angeboten werden in Bad Cannstatt für die 115 Bewohner des Hauses täglich drei Menülinien, deren Angebote regional und saisonal ausgerichtet sind. Neben der passierten Kost sind dies normalerweise ein Vollkostmenü und ein Menü als leichte Vollkost. Letzteres ist fast immer vegetarisch. Die passierte Kost wird aktuell von 21 Essensteilnehmern benötigt, zu denen auch die schon erwähnten Heimbewohnerinnen zählen, die vorher über eine Magensonde ernährt werden mussten. Der Speiseplan wiederholt

sich im 11-Wochen-Rhythmus. Appetitliche Vielfalt ist hier eindeutig Trumpf. Der von Küchenleiter Peter Stadtmüller zum Einsatz gebrachte Convenience-Anteil bewegt sich mit unter dreißig Prozent auf einem sehr niedrigen Niveau.

Engagiert und flexibel

Auch zahlreiche Sonderveranstaltungen werden durch die eigene Küche über das Jahr bedient. Dazu zählen etwa ein Grill- und ein Herbstfest, Schulungen für Mitarbeiter oder eine Einladung für die Angehörigen der Bewohnerinnen und Bewohner. Der Bedarf des Hauses wird zu jeder Zeit problemlos professionell abgedeckt. Und das auch flexibel: Die Küche ist jederzeit bereit, auf veränderte Situationen zu reagieren. Steht beispielsweise auf dem Sommer-Speiseplan eine Karottensuppe und die Tagestemperaturen sind über längere Zeit sehr hoch, wird die Suppe dem Wetter angepasst und es gibt für die hitzegeplagten Bewohner eine Kaltschale. Ein weiterer

Punkt, der für Krafczyk ganz klar für die Küche im Haus spricht. Ganz zu schweigen von der fachlichen Kompetenz in Sachen Ernährung, die der Koch in der eigenen Einrichtung bietet und die im Altenburgheim gerne genutzt wird.

Keine Außer-Haus-Lieferungen

Aber nicht darüber hinaus: Im Altenburgheim konzentriert sich die Küche auf die Verpflegung der Heimbewohner. Außer-Haus-Lieferungen erfolgen nicht. Dafür steht das Restaurant des Hauses der Öffentlichkeit offen. Ein Angebot, das gerne genutzt wird. Viele Gäste kommen regelmäßig und Angehörige essen hier, wenn sie die Heimbewohner besuchen. Auch Jugendliche aus einer benachbarten Schule nehmen regelmäßig am Essen teil. Sie alle bilden den aktiven Teil einer täglich gelebten Qualitätskontrolle, wenn es um den Geschmack der angebotenen Speisen geht. Der Einrichtungsleiter erläutert: „Dadurch schaffen wir eine offene Atmosphäre, die auch über das Essen hinaus ganz wichtig für den Lebensmittelpunkt der Bewohner ist.“

Ein schöner Erfolg – auch für die Erfinder

Und was sagen die beiden Entwickler der Avantgarde-Küche, Ferran und Albert Adrià, zu dem ungewöhnlichen Projekt in Deutschland und seinem Erfolg? „Wir sind sehr gerührt, dass unsere neue Art zu kochen ihren Weg in die Küchen von Pflegeheimen gefunden hat. Es bedeutet uns sehr viel, wenn wir dazu beitragen können, älteren Menschen ein Stück Genuss und Lebensfreude zu bereiten.“

Martin Schneider

robot coupe®

Passierte Kost: eine neue ausgewogene Ernährung



Emulgator Mixer



Blixer®:
Die beste Lösung

Kostenlose Vorführung:
verkauf@robot-coupe.fr
01805 26 65 20



Sehen Sie
sich das
Video an