Genuss für Gaumen und Auge

Autor(en): **Schenk, Thomas**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Parkinson : das Magazin von Parkinson Schweiz = le magazine de Parkinson Suisse = la rivista di Parkinson Svizzera**

Band (Jahr): **- (2022)**

Heft 145: **Essen mit Genuss = Manger avec plaisir = Mangiare con gusto**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1034806

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

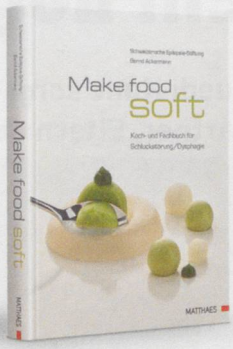
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bernd Ackermann, Küchenchef der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung, beim Anrichten von Spaghetti Carbonara. *Foto: Gian Vaitl*



Make food soft
Das Kochbuch enthält über 80 Gerichte für Menschen mit Schluckstörungen: vom Frühstück über Vorspeisen und Hauptgerichte bis zu Desserts.

Matthaes-Verlag, ISBN 978-3-98541-048-4, 240 Seiten, CHF 39.90.

Genuss für Gaumen und Auge

Menschen mit Schluckstörungen sollen mit ebenso viel Freude und Genuss essen können wie gesunde Menschen. Wie das geht, zeigt ein neues Kochbuch.

Essen und Trinken ist viel mehr als die Zufuhr von Energie und Nährstoffen. Es geht um Genuss, um Lebensfreude und um den Austausch mit anderen Menschen. «Das soll auch für Menschen mit einer Schluckstörung so sein», sagt Bernd Ackermann. «Sie haben das gleiche Recht auf Ästhetik und sinnliche Wahrnehmung beim Essen wie alle.»

Ackermann ist seit 2015 Küchenchef der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung in Zürich und damit auch zuständig für die Kulinarik der Klinik Lengg. Zuvor hat er 30 Jahre in der Spitzengastronomie gearbeitet, davon 15 Jahre im Fünf-Sterne-Hotel Suvretta-House in St. Moritz. Bald war ihm klar, dass er die Art und Weise, wie pürierte Speisen zubereitet werden, weiterentwickeln wollte. «Häufig waren das einfache Gerichte, die langweilig und nicht ansprechend serviert wurden», erinnert er sich. Zusammen mit Fachleuten aus Medizin, Ernährungsberatung und Logopädie arbeitete er über mehrere Jahre an einem Kochbuch, das letzten Sommer unter dem Titel «Make food soft» erschienen ist. Eine Übersetzung ins Französische ist bereits geplant.

Man braucht kein Profi zu sein, um die Rezepte nachkochen zu können.

Auf Chefkoch-Visite

Für die Rezeptideen führte er eine sogenannte «Chefkoch-Visite» ein und befragte Patientinnen und Patienten der Neurorehabilitation an der Klinik Lengg nach ihren Lieblingsspeisen, die sie wegen ihrer Schluckstörung nicht mehr essen konnten. Das erklärt, weshalb das Kochbuch auch Rezepte von Fotzelschnitten, Milchreis und vielen weiteren Süssspeisen enthält. Überhaupt deckt das Buch eine breite Palette an Gerichten ab: vom Croissant und Birchermüesli zum Frühstück über Pommes frites bis zu Hirschpfeffer mit Rotkraut und Spätzli.

Ackermann und sein Team haben das Buch als Standardwerk konzipiert und auch Grundlagenwissen über Schluckstörungen sowie Hinweise zu Ess- und Trinkhilfen aufgeführt. Das Kochbuch richtet sich nicht nur an Fachleute aus Spitälern und sozialen Institutionen, sondern gezielt auch an Betroffene und Menschen, die für Betroffene kochen. «Wir haben die Rezepte lange getestet, damit sie auch Laien mit gebräuchlichen Haushaltgeräten zubereiten können», sagt Ackermann.

Tipps und Tricks

Damit die Speisen ästhetisch ansprechend auf dem Teller serviert werden können, ist der Aufwand schon etwas grösser, das verschweigt Bernd Ackermann nicht. Mahlzeiten müssen zuerst gekocht, püriert und durch ein Sieb gestrichen werden, bevor sie mithilfe von Pürformen wieder in die ursprüngliche Form zurückgebracht werden. Doch das Kochbuch enthält auch eine Reihe von Tipps zu Binde- und Eindickungsmitteln und darüber, die Speisen vorzukochen, einzufrieren und wieder zu erhitzen.

Thomas Schenk