## Leser Leserin, lieber Leser

Autor(en): Leuenberger, Beat

Objekttyp: Preface

Zeitschrift: Curaviva: Fachzeitschrift

Band (Jahr): 87 (2016)

Heft 3: Care Gastronomie: Essen und Trinken am Lebensende

PDF erstellt am: 06.07.2024

## 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

«Im Zusammenhang mit dem Essen am Lebensende stellen sich für die Pflegenden auch ethische Fragen.»



Beat Leuenberger Chefredaktor

## Liebe Leserin, lieber Leser

Wenn ein Mensch um die 80 Jahre alt ist, hat er in seinem Leben 13 bis 17 Jahre der Lebenswachzeit beim Essen verbracht. Das ist eine beeindruckende Zahl. Sie zeigt: Das Essen gehört zentral zum menschlichen Leben.

Selbstverständlich: Der Mensch muss – um überleben zu können – dem Körper immer neue Energie zuführen. Er würde sonst innert weniger Wochen sterben.

Doch Essen ist im Leben des Menschen mehr als nur Kalorienzufuhr. Wenn es nichts anderes wäre, würden wir uns längst nicht mehr so ernähren, wie wir es noch immer tun. Essen ist Gemeinschaft, Austausch, Teil unserer Identität – gebildet in der Familie, in unserer Kultur, in unseren Traditionen.

Fast alle Menschen essen am liebsten an einer Tafel mit vertrauten und geliebten Menschen. Wer ihnen lieb und wertvoll ist, den bitten sie an Festtagen zu Tisch: zur Geburtstagsfeier, zur Hochzeit, zur Taufe. Und immer wieder essen Menschen auch nach Beerdigungen miteinander.

Wir kennen es aus eigener Erfahrung: Gemeinschaftliche Traueressen können zuweilen ganz fröhlich enden. Das ist gar nicht falsch. Denn es wird das Leben gefeiert. Das Leben des Verstorbenen – und ein wenig auch das eigene, wenn wir uns versichern, an der Trauer nicht zu zerbrechen. So begleitet uns das Essen als gemeinschaftliches Rundumerlebnis von der Wiege bis zum Grab.

Essen findet auf der Zunge, im Gaumen und in der Nase statt. Aber Essen berührt auch das Gemüt und die Seele. Darum bleibt es wichtig bis in unsere letzten Tage. Dessen sind sich die Verantwortlichen in den Heimen und Institutionen bewusst geworden.

An einer Careum-Weiterbildungstagung Anfang Februar konnte man nicht nur theoretisch, sondern an reich gedeckten Tischen auch konkret erfahren, dass Essen auch noch ein Genusserlebnis sein kann, wenn das Beissen, Kauen und Schlucken anstrengend oder gar unmöglich geworden ist – mit passiertem, püriertem oder geschäumtem Smoothfood. Die März-Ausgabe der Fachzeitschrift beschäftigt sich mit dem Essen am Lebensende. Zwar nehmen Appetit und der Bedarf an Kalorien im Alter tatsächlich ab. Doch daraus soll man nicht ableiten, dass Essen in diesem Lebensabschnitt unwichtiger wird. Das Redaktionsteam hat bei den Recherchen erfahren, dass ein schönes Essen auch dann noch möglich ist, wenn der Körper schwach, das Schlucken beschwerlich, die Lust aufs Essen nicht mehr sehr gross ist. Für Düfte und Geschmäcker seien die Menschen bis zum Ende des Lebens empfänglich, sagt der Altersheimkoch Markus Biedermann (Interview Seite 6). Er wünscht sich, dass Köche in Heimen dies beherzigten und die verlockendsten Speisen zubereiten, auch wenn ein Heimbewohner oder eine Heimbewohnerin nur noch daran riechen möchte.

Allerdings – das sagt der Ethiker Settimio Monteverde (Seite 40) – müssen die Pflegenden in den Heimen und Hospizen auch die Sensibilität haben zu erkennen, wenn sich eine Bewohnerin oder ein Bewohner bereit macht zum Sterben. Dann verweigere der Körper ganz natürlich das Essen. Doch wann es genau so weit ist, sei nicht immer eindeutig zu sagen. Darum stellen sich zum Essen am Lebensende ethische Fragen. Auch damit muss man sich in den Institutionen beschäftigen.

